

令和8年(2026年)7月使用加工食品の配合割合表

7月に使用予定の加工食品は下記の配合割合となっています。  
献立表とともにご覧ください。ご質問等は、当センターの栄養士までお問い合わせください。

- 1 コンタミ(コンタミネーション)→食品を生産する際に、原材料として使用されていないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合を言います。(同一製造ライン使用による場合などです。)
- 2 しらす干し・わかめ・昆布等海産物全般には、小さなえび・かにが混入している場合があります。
- 3 小学校または中学校のみで使用する場合は該当する日に(例 2日(小学校)または2(小学校)日)としています。
- 4 給食センターの揚げ油の中に微量のアレルギー源(小麦・卵・乳・魚卵等)が残っている場合があります。
- 5 魚類について、加工する際、魚卵を完全には取り除くことはできないため残存している場合があります。
- 6 原材料に入っている食品添加物は最終食品に残りますが、その量がきわめて少なく、その効果も発揮しない場合があります。しかし、分析すると検出される場合があります、これをキャリーオーバーと言います。

| 献立日                       | 食品名             | 原材料(%)                                                                                  | アレルゲン | コンタミネーション | 業者名      |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|----------|
| 1、8日                      | 冷凍きざみ揚げ         | 丸大豆74.95<br>植物油脂(菜種油、大豆油、混合油＜菜種油 大豆油＞)24.9<br>豆腐用凝固剤0.1<br>消泡剤(食品素材、レシチン、炭酸マグネシウム)0.05  | 大豆    |           | 山一食品     |
| 1日                        | モウカサメ<br>竜田揚げ   | モウカサメ(宮城県産)90 馬鈴薯でん粉5 醤油3 みりん2                                                          | 小麦、大豆 |           | 山佐食品     |
| 2、3日                      | トウバンジャン         | 塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩) そら豆加工品(そら豆、食塩、米麴)<br>乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)<br><br>配合割合は企業秘密のためのせられません。 |       |           | ユウキ食品    |
| 3、6<br>9、10<br>14、15<br>日 | 冷凍ブイヨン<br>(チキン) | 鶏がら40.44 たまねぎ0.87 にんじん0.29 水58.4                                                        | 鶏肉    |           | エムシーシー食品 |
| 3日                        | アップルソース         | りんご(国産)99 香料0.8 酸味料(クエン酸)0.1<br>酸化防止剤(ビタミンC)0.1                                         | りんご   |           | キッコーマン食品 |
| 3日                        | プチドリップ          | 麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、さつまいも)、寒天(紅藻海藻)、増粘多糖類<br><br>配合割合は企業秘密のためのせられません。                        |       |           | 伊那食品工業   |
| 3日                        | オレンジゼリー         | オレンジ果汁(濃縮還元)80.4 砂糖10 水9.2<br><br>(使用添加物)<br>ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 ビタミンC0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用     | オレンジ  |           | 日東ベスト    |
| 6日                        | 味付けパン           | 小麦粉71.94 イースト2.52 塩1.08 ショートニング7.2 砂糖14.38<br>脱脂粉乳2.16 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.72            | 小麦、乳  |           | 木村屋      |
| 6日                        | マカロニ・ツイスト       | デュラム小麦のセモリナ100                                                                          | 小麦    |           | はごろもフーズ  |
| 6、9<br>13、15<br>16日       | トマトケチャップ        | トマト69.89 砂糖ぶどう糖果糖液糖22 醸造酢4 食塩3 玉ねぎ1<br>香辛料0.11                                          |       |           | カゴメ      |

| 献立日           | 食品名           | 原材料(%)                                                                                                                                                                    | アレルゲン      | コンタミネーション                                 | 業者名          |
|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|--------------|
| 6、9<br>16日    | ウスターソース       | (糖類) ぶどう糖果糖液糖24 砂糖12<br><br>(野菜) トマト9 たまねぎ2 にんじん1 マッシュルーム0.27 にんにく0.05<br><br>醸造酢27 食塩8 たん白加水分解物0.25 香辛料0.17 (水)16.26                                                     |            |                                           | カゴメ          |
| 6日            | 海藻ミックス        | 乾燥わかめ43 乾燥茎わかめ24 乾燥昆布20 乾燥赤とさかのり6.5<br>乾燥白ふのり3.5 乾燥白とさかのり3                                                                                                                |            |                                           | 理研ビタミン       |
| 6日            | ツナ(ノンオイル)     | きはだまぐろ(中西部太平洋産等)71.84 食塩0.68 野菜エキス0.26<br>水27.22                                                                                                                          |            |                                           | はごろも<br>フーズ  |
| 7日            | ビーフン          | 米52.99 タピオカでん粉30.81 コーンスターチ15.4<br>繊維素グリコール酸ナトリウム0.62 グリセリン脂肪酸エステル0.18                                                                                                    |            |                                           | ケンミン食品       |
| 7日            | 粉付とびうお        | とびうお(京都府産)95 でん粉(馬鈴薯)5                                                                                                                                                    |            | (同一工場で製造)<br>えび、いか<br>大豆、小麦<br>卵、さば<br>ごま | 松島フーズ        |
| 7日<br>(小学校)   | パインゼリー        | パインアップル果汁60 果糖ぶどう糖液糖8<br>砂糖3 ぶどう糖3 イヌリン3.6 水21.2                                                                                                                          |            | (同一工場で製造)<br>小麦、卵<br>乳                    | ヤヨイ<br>サンフーズ |
| セレクト給食        |               | (使用添加物)<br>加工でん粉0.7 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.2 香料φ<br>アナトー色素φ                                                                                                                  |            |                                           |              |
| (中学校)         |               |                                                                                                                                                                           |            |                                           |              |
| 7日<br>(小学校)   | いちごクレープ       | 豆乳32.9 加工油脂7.7 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.2<br>麦芽糖4.6 水あめ3.5 植物油3.2 米粉3.2<br>いちごピューレー(いちご 砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖)3.1<br>砂糖2.2 いちご果汁(濃縮還元)1.5 ぶどう糖1.2 大豆粉0.4<br>レモン果汁(濃縮還元)0.3 小麦不使用醤油0.2 水14.6 | 大豆         |                                           | 日東ベスト        |
| セレクト給食        |               | (使用添加物)<br>加工でん粉10 トレハロース4.6 増粘剤(カドラン)0.8 乳化剤0.2<br>ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 ビタミンC0.1<br>安定剤(増粘多糖類)0.1 酸味料0.1<br>カラメル色素使用 メタリン酸Na使用 紅麴色素使用<br>ピロリン酸第二鉄使用 膨張剤使用 カロチノイド色素使用     |            |                                           |              |
|               |               |                                                                                                                                                                           |            |                                           |              |
| 8日            | さば水煮          | さば(国産)80 食塩0.5 水19.5                                                                                                                                                      | さば         |                                           | 堂本食品         |
| 8日            | かまぼこ<br>(ピンク) | たらすり身(国内製造 アメリカ製造)35.74 でん粉2.98 食塩1.25<br>砂糖1.19 加工でん粉10.71 調味料(アミノ酸等)0.66<br>着色料(コチニール)0.00<br>その他キャリアーオーバー等0.41 水47.06                                                  |            |                                           | 中冷           |
| 9日<br>(小1～小4) | ピタパン60g       | 小麦粉73.02 砂糖2.88 ショートニング1.73 植物油脂1.73 食塩0.86<br>麦麴製剤0.58 小麦たん白0.58 (pH調整剤)微量 イースト0.58<br>脱脂粉乳0.58 水17.46                                                                   | 小麦、乳<br>大豆 | (同一工場で製造)<br>卵、乳                          | デルソーレ        |
| 9日<br>(小5～中3) | ピタパン80g       | 小麦粉70.27 砂糖2.77 ショートニング1.66 植物油脂1.66 食塩0.83<br>麦麴製剤0.55 小麦たん白0.55 (pH調整剤)微量 イースト0.55<br>脱脂粉乳0.55 水20.61                                                                   | 小麦、乳<br>大豆 | (同一工場で製造)<br>卵、乳                          | デルソーレ        |

| 献立日          | 食品名                                         | 原材料(%)                                                                                                                                                                                                                                                           | アレルゲン | コンタミネーション              | 業者名            |
|--------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|----------------|
| 9日           | ショルダーベーコン                                   | 豚肩肉97.2 食塩1.7 砂糖0.8 香辛料(ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス)0.3                                                                                                                                                                                                            | 豚肉    | 小麦、牛肉<br>ゼラチン<br>大豆、鶏肉 | 鎌倉ハム<br>クラウン商会 |
| 9日           | おから                                         | 大豆24.2<br><br>消泡剤0.1<br>【レシチン グリセリン脂肪酸エステル 炭酸マグネシウム 食用油脂】<br><br>水75.7                                                                                                                                                                                           | 大豆    |                        | 伊賀屋<br>食品工業    |
| 9、16日        | カレー粉                                        | ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 シナモン35 <その他香辛料>                                                                                                                                                                                               |       |                        | エスビー<br>食品     |
| 9日           | スライスチーズ                                     | ナチュラルチーズ 炭酸Ca 乳化剤 重曹(加工助剤) クエン酸鉄Na 水<br><br>配合割合は企業秘密のためのせられません。                                                                                                                                                                                                 | 乳     |                        | 六甲バター          |
| 10日          | ワンタン                                        | 小麦粉98.8 麦たん白0.4 野菜粉末(オニオン)0.4 食塩0.4                                                                                                                                                                                                                              | 小麦    |                        | 日本糧食           |
| 13日          | 黒糖パン                                        | 小麦粉74.08 イースト2.6 塩1.11 ショートニング4.44 脱脂粉乳2.22 黒糖14.81 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74                                                                                                                                                                                        | 小麦、乳  |                        | 木村屋            |
| 13日          | アレルゲンフリー<br>ハヤシフレーク<br>(アレルギー特定原材料等28品目不使用) | パーム油・菜種油混合油脂31.99 でん粉19.22 砂糖10.59 食塩9.28 デキストリン7.25 トマトパウダー5.42 オニオンパウダー2.18 キャベツエキスパウダー1.45 しいたけエキスパウダー1.45 酵母エキスパウダー1.31 焙煎米粉1.2 野菜ペースト1.09 マッシュルームエキスパウダー0.58 香辛料0.41 ソースパウダー0.25 リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.35 カラメル色素(着色料)1.83 グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)0.13 クエン酸(酸味料)0.02 香料微量 |       |                        | エスビー食品         |
| 13日<br>(小学校) | とうもろこし<br>グラタン40g                           | ショートニング15.8 乾燥マッシュポテト10.9 スイートコーン8.3 おから6.1 米粉5.5 豆乳2.6 コーンパウダー2.2 粉末水あめ2.1 水溶性食物繊維1.7 砂糖1.3 ソテーオニオン0.8 食塩0.4 大豆粉0.1 酵母エキスφ 水37.2<br><br>(使用添加物)<br>加工でん粉2.6 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.8 炭酸Ca0.5 安定剤(キサンタンガム)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 乳化剤使用                                        | 大豆    |                        | 日東ベスト          |
| 13日<br>(中学校) | とうもろこし<br>グラタン60g                           | ショートニング15.5 乾燥マッシュポテト10.6 スイートコーン8.5 おから5.9 米粉5.3 豆乳2.7 コーンパウダー2.2 粉末水あめ2.1 水溶性食物繊維1.7 砂糖1.3 ソテーオニオン0.8 食塩0.4 大豆粉0.1 酵母エキスφ 水37.8<br><br>(使用添加物)<br>加工でん粉2.6 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.9 炭酸Ca0.5 安定剤(キサンタンガム)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 乳化剤使用                                        | 大豆    |                        | 日東ベスト          |

| 献立日 | 食品名                                                 | 原材料(%)                                                                                                                                                                                              | アレルゲン        | コンタミネーション | 業者名         |
|-----|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-------------|
| 14日 | 絹厚揚げ(冷凍)                                            | 豆乳89.4  でん粉(とうもろこし)2.7  ぶどう糖0.1  揚げ油(植物油脂)<br><菜種>- トレハロース1.8  豆腐用凝固剤0.7  水5.3                                                                                                                      | 大豆           |           | 不二製油        |
| 16日 | アルファ化米                                              | うるち米(島根県産他)100 ビタミンB1使用                                                                                                                                                                             |              |           | アルファー<br>食品 |
|     |                                                     | アルファ化米とは、炊いたり蒸したりした米を熱風で急速に乾燥させて作られた加工米飯です。洗米・つけ置きが必要がないので、通常の米に比べてより早く炊くことができ、長期保存が可能です。                                                                                                           |              |           |             |
| 16日 | アレルゲンフリー<br>カレーフレーク<br>(アレルギー<br>特定原材料等<br>28品目不使用) | でん粉28.09 パーム油・菜種油混合油脂27.76 砂糖12.69 食塩7.93<br>カレー粉5 オニオンパウダー3.97 酵母エキスパウダー3.57<br>さつまいもパウダー2.38 香辛料1.78 トマトパウダー1.65<br>リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.44 カラメル色素(着色料)0.56<br>ショ糖脂肪酸エステル(乳化剤)0.11 クエン酸(酸味料)0.06 香料0.01 |              |           | エスビー<br>食品  |
| 16日 | 新カクテルゼリー                                            | (りんごゼリー)<br>砂糖・ぶどう糖果糖液糖5 りんご果汁(濃縮還元)(国産)3.7 砂糖1<br>デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.9<br><br>(使用添加物)<br>乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 香料使用<br>クチナシ黄色素使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用<br>着色料(ビタミンB2)使用          | りんご、もも<br>大豆 |           | 日東ベスト       |
|     |                                                     | (ぶどうゼリー)<br>ぶどう果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4<br>砂糖1.5 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.1<br><br>(使用添加物)<br>乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料使用 ビタミンC使用<br>紅麴色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ青色素使用                         |              |           |             |
|     |                                                     | (ピーチゼリー)<br>もも果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4<br>砂糖1.3 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.5<br><br>(使用添加物)<br>乳酸Ca0.3 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 酸味料0.1 クチナシ赤色素使用<br>クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 香料使用                                 |              |           |             |
|     |                                                     | (豆乳ゼリー)<br>砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳(国産)2.5 砂糖1.3<br>デキストリン1.3 水溶性食物繊維0.8 寒天0.2 水14.7<br><br>(使用添加物)<br>ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄使用<br>香料使用                                                                   |              |           |             |
|     |                                                     |                                                                                                                                                                                                     |              |           |             |
|     |                                                     |                                                                                                                                                                                                     |              |           |             |
| 16日 | 星型ナタデココ                                             | ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53                                                                                                                                                             |              |           | 木村食品<br>工業  |