

令和8年(2026年)8・9月使用加工食品の配合割合表

8・9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
8月 28、31日 9月24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 ちんび5 シナモン35 <その他香辛料>			エスビー 食品
8月28日 9月24日	アレルゲンフリー カレーフレーク (アレルギー 特定原材料等 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 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 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 リン酸架橋でん粉(増粘剤)4.44 カラメル色素(着色料)0.56 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 食品
8月 28、31日 9月7、11 24、28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 香辛料0.11			カゴメ
8月28日 9月7、11 24日	ウスターソース	(糖類) ぶどう糖果糖液糖24 砂糖12 (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 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
8月28日	カットゼリー (りんご)	りんご果汁(濃縮還元)(山形県産ふじ)30 砂糖・ぶどう糖果糖液糖9 ぶどう糖8.5 砂糖4 水47.3 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 酸味料0.2 ビタミンC0.1 乳酸Ca0.1 香料0.1 クエン酸鉄Na使用	りんご		日東ベスト
8月28日	豆乳ゼリー	豆乳35 砂糖・ぶどう糖果糖液糖8 砂糖6 豆乳加工食品(植物油脂、 豆乳クリーム、砂糖類、その他)4.9 水溶性食物繊維3.2 水40.8 (使用添加物) ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)1.4 炭酸Ca0.6 香料0.1 乳化剤使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 セルロース使用	大豆		日東ベスト
8月31日	小型パン	小麦粉80.2 イースト2.4 塩1.36 マーガリン6.42 砂糖6.42 脱脂粉乳2.4 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.8	小麦、乳		木村屋
8月31日	いちごパウダー	いちご(国産)100			群馬製粉
8月31日	ミックスビーンズ	大豆 大福豆 金時豆 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		天狗缶詰
8月31日 9月28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 水27.22			はごろも フーズ
8月31日 9月2、14 28日	ノンエッグ マヨネーズ	食用植物油脂66 醸造酢6 食塩少量 砂糖少量 粉末状植物性たん白少量 香辛料少量 酵母エキスパウダー少量 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)少量 調味料(有機酸等)少量 香辛料抽出物少量 水20	大豆		キューピー

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月1、7 10、11 14、28日	冷凍ブイヨン (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
9月 1、18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) ＜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
9月1日	白菜キムチ	白菜87.5 鰹節エキス3.3 ぶどう糖果糖液糖3 食塩2.8 昆布エキス1.7 パプリカ1 一味唐辛子0.7		(同一施設で製造) 小麦、ごま 大豆、りんご	農事組合法人 近江農産組合
9月1日	チゲ鍋の素	みそ 食塩 アミノ酸液 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 唐辛子 魚醬(魚介類) にんにく 醸造酢 豚脂 ごま油 煮干し粉末 鶏脂 酵母エキス加工品 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) パプリカ色素 レシチン 配合割合は企業秘密のためのせられません。 魚醬について、網で無分別に捕獲した魚介類(甲殻類含む)を、そのまま 原材料として使用するため、どの種類の魚介類が入っているか把握できて いません。	大豆		ミツカン
9月2日	切り麩	小麦粉60 小麦たん白40	小麦		いとふ
9月2日	しゅうまい	(具) 玉ねぎ37.67 豚肉32.96 でん粉(馬鈴薯)9.42 粒状大豆たん白2.35 水2.35 砂糖2.26 食塩0.94 ごま油0.24 しょうが0.24 ホタテエキス0.19 魚介エキス調味料0.14 こしょう0.14 (皮) 小麦粉8.75 水2.35	小麦、豚肉 大豆、ごま	(同一工場で製造) 卵、乳 小麦、えび かに、牛肉 さば、大豆 鶏肉、豚肉 ゼラチン ごま	ヨコミゾ
9月2日	ボンレスハム ダイス	豚もも肉97.05 食塩2.05 砂糖0.85 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)0.05	豚肉	小麦、牛肉 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
9月 3、8、15 16、25 30日	冷凍きざみ揚げ	丸大豆74.95 植物油脂(菜種油、大豆油、混合油＜菜種油 大豆油＞)24.9 豆腐用凝固剤0.1 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
9月3日 (小学校)	さばの生姜煮 50g	さば(国産)71.8 糖類(水あめ)6.2 糖類(砂糖)3.9 醤油7.5 発酵調味料4.5 おろし生姜1.6 醸造酢0.8 昆布だし0.5 水2.4 増粘剤(加工でん粉、タマリンドシードガム)0.7 カラメル色素0.1 酸味料φ 調味料(アミノ酸等)φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
9月3日 (中学校)	さばの生姜煮 70g	さば(国産)74.8 糖類(水あめ)5.5 糖類(砂糖)3.5 醤油6.7 発酵調味料4 おろし生姜1.5 醸造酢0.7 昆布だし0.5 水2.1 増粘剤(加工でん粉、タマリンドシードガム)0.6 カラメル色素0.1 酸味料φ 調味料(アミノ酸等)φ	さば、小麦 大豆	(同一工場で製造) 乳	ヤヨイ サンフーズ
9月4日	コチュジャン (唐辛子みそ)	みそ 水あめ 唐辛子 食塩 醸造調味料 醸造酢 エタノール L-グルタミン酸ナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドナトリウム 5'リボ-ヌクレオチドカルシウム 配合割合は企業秘密のためのせられません。	大豆		甘利香辛食品
9月 4、9日	鶏ささみ水煮	鶏肉＜馬鈴薯でん粉 食塩＞80 野菜エキス10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉		いなばデリカ フーズ
9月7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
9月 7、11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 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
9月7日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
9月8日	鮭(一汐)	鮭(アメリカ産)98 塩2	さけ		航立
9月9日	たきこみわかめ	塩蔵わかめ80.8 食塩11 砂糖7.5 酵母エキス0.7 わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。			三島食品

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月9日	ちゃんぽん麺	小麦粉43.3 小麦たん白1.5 食塩0.9 でん粉0.2 こんにゃく加工品0.1 卵殻カルシウム0.2 クチナシ色素0.1 水53.7	小麦	(同一工場で製造) 卵	四国日清食品
9月9日	切りいか	アメリカオオアカイカ(ペルー、チリ産)100	いか		井戸商店
9月9日	かまぼこ(ピンク)	たらすり身(国内製造 アメリカ製造)53.19 砂糖2.13 食塩1.48 発酵調味料1.07 加工でん粉5.58 着色料(コチニール)0.00 その他キャリアオーバー等0.16 水36.39			中冷
9月9日	冷凍豚骨スープ白湯	ポークエキス53.3 ポークオイル32.4 (水)14.3	豚肉		理研ビタミン
9月10日	トック	白米粉 食塩 加工でん粉 酒精			徳山食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月10日	オイスターソース	かき 水あめ 醤油 (アルコール キャリーオーバー) 砂糖液糖 食塩 酒精 加工でん粉 水	小麦、大豆		コーミ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
		※「かき」は、 かに が共生しているものが含まれています。			
9月11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	乳		六甲バター
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
9月14日	バーガーパン	小麦粉80.2 イースト2.4 塩1.36 マーガリン6.42 砂糖6.42 脱脂粉乳2.4 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.8	小麦、乳		木村屋
9月14日	ポークウィンナー	豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.4 砂糖0.9 香辛料(白こしょう、カルワイ、マスタード)0.26	豚肉	小麦、牛肉 ゼラチン 大豆、鶏肉	鎌倉ハム クラウン商会
9月14日	照焼きハンバーグ	(ハンバーグ) 鶏肉(国産)28 たまねぎ14.9 豚脂5.6 豚肉(国産)4.7 粒状植物性たん白4.7 砂糖0.9 ぶどう糖0.7 食塩0.4 酵母エキス0.3 トマトペースト0.3 香辛料0.2 にんにくペースト0.2 小麦不使用醤油0.1 しょうがペースト0.1 水9.3	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(使用添加物) 加工でん粉4.3 炭酸Ca0.4 セルロース0.3 ピロリン酸第二鉄使用			
		(内添ソース) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖3.4 小麦不使用醤油2.5 清酒2.4 ソテーオニオン1.8 食酢0.7 水溶性食物繊維0.7 植物油0.5 砂糖0.5 みりん0.4 液状混合調味料0.2 しょうがペースト0.2 にんにくペースト0.2 ウスターソース0.1 酵母エキス0.1 香辛料Φ 水10.1			
		(使用添加物) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.7 カラメル色素0.1 炭酸Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用			
9月16日	いわしのしょうが煮	いわし(千葉県、京都府産)65 白だしたれ10 醤油4 生姜4 砂糖3 でん粉(馬鈴薯)1 加水13	小麦、大豆	(同一工場で製造) えび、いか 大豆、小麦 さば	松島フーズ
		「いわし」はえび・かにを捕食している場合があります。			
		魚卵・腸が除去しきれずに残っている場合があります。			
9月17日	冷凍豆腐	豆乳89.8 でん粉2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.4 水5.3	大豆		不二製油
9月18日	塩昆布	昆布22 醤油16 発酵調味料13 砂糖9 ぶどう糖4 食塩2 椎茸粉末2 酵母エキス1 水31	大豆、小麦		都平昆布 海藻

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月24日	新カクテルゼリー	(りんごゼリー) 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 デキストリン1 水溶性食物繊維0.6 寒天0.2 水12.9 (使用添加物) 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 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 着色料(ビタミンB2)使用	りんご、もも 大豆		日東ベスト
		(ぶどうゼリー) ぶどう果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 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 (使用添加物) 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 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) もも果汁(濃縮還元)(国産)5 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4 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 (使用添加物) 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 クエン酸鉄Na使用 紅麴色素使用 香料使用			
		(豆乳ゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖4.3 豆乳(国産)2.5 砂糖1.3 デキストリン1.3 水溶性食物繊維0.8 寒天0.2 水14.7 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ピロリン酸第二鉄使用 香料使用			
9月25日	菜めしのもと	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)68.3 砂糖17.1 食塩11.9 酵母エキス1.6 鰹削り節粉末1.1			三島食品
9月25日	煮込み餅	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.6 こんにゃく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉)＜米＞8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19			タカ 食品工業
9月25日	十五夜デザート	(みかんゼリー) 温州みかん果汁(濃縮還元)(国内製造)29.9 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11.8 砂糖7.3 ぶどう糖2.7 水37.6 (使用添加物) 乳酸Ca0.8 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.2 ビタミンC0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用			日東ベスト
		(モチーフ) 水あめ1.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖1.1 砂糖0.4 粉末油脂0.2 寒天0.1 レモン果汁φ 水6.4 (使用添加物) 乳化剤使用 酸味料使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用			
9月28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 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
9月28日	ミートボール	鶏肉50.2 豚肉7.3 玉ねぎ22 つなぎ(でん粉)7.3 つなぎ(粉末状植物性たん白)0.5 還元水あめ4.7 食塩0.5 チキンオイル0.2 香辛料φ 揚げ油(大豆油)φ 水6.9 ドロマイト0.4 ピロリン酸鉄φ(0.076) 焼成Caφ(0.029)	大豆、鶏肉 豚肉	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	ヤヨイ サンフーズ
9月29日	高野豆腐 (1/20)	大豆98.4 炭酸カリウム0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
9月30日	粉付きさんま	さんま(北海道、宮城県産)93 馬鈴薯でん粉7		(同一工場で製造) えび、小麦 いか、さば さけ、大豆 ごま、魚卵	魚進フーズ