

令和8年(2026年)10月使用加工食品の配合割合表

10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日	キャロットピラフの素	にんじん23.6 食用植物油脂(菜種油・パーム油)9 コーン8.6 鶏肉7.2 赤ピーマン6 食塩5.3 にんじん濃縮汁2.8 チキンエキス2 デキストリン1.8 酵母エキス1.4 白身魚(たら)エキス0.4 香辛料(白コショウ他)0.3 野菜エキス0.1 トレハロース3 大豆多糖類0.8 水27.7	鶏肉、大豆		三島食品
1、6 19、26 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
1日	ABCマカロニ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
1、5 6、13 19、20 26、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
1日	ハンバーグ	鶏肉23.29 豚肉18 たまねぎ23.3 粒状植物性たん白16.42 難消化性デキストリン2.12 果糖ぶどう糖液糖1.59 ドロマイト1.06 ぶどう糖加工品1.06 ポークエキス0.95 発酵調味料0.53 食塩0.32 酵母エキス0.32 加工油脂0.32 チキンブイヨン0.21 加工でん粉0.53 クエン酸鉄Na0.13 水7.94	大豆、鶏肉 豚肉		ニチレイ フーズ
		<つなぎ> でん粉1.27 粉末状植物性たん白0.64			
1、28 日	マッシュルーム	マッシュルーム99.88 ビタミンC(酸化防止剤)0.08 クエン酸(pH調整剤)0.04			天狗缶詰
1、5 8、9 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
1、5 9、28 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
2日	切り麩	小麦粉60 小麦たん白40	小麦	やまいも	いとふ
2日	赤魚(一汐)	赤魚(アラスカメヌケ)＜アラスカ産＞98 塩2			航立
2、8 15、21 22、29 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

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
5日	ミルクパン	小麦粉74.08 イースト2.59 塩1.11 ショートニング4.44 砂糖5.93 加糖練乳11.11 ピュアナチュラル(パン品質改良剤)0.74	小麦、乳		木村屋
5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
5、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
6、8 15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
6日	塩こうじ	米 食塩 酒精			ケーオー 産業
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
6日	ちりめんじゃこ	カタクチイワシ(瀬戸内海産)93.4 食塩6.6		えび、かに	香川県 漁業協同 組合連合会
		本製品はイワシ以外の海産物(エビ、カニを含む)が混じる漁法で 採取しています。			
6日	しば漬け	きゅうり、なす、しょうが、しそ、みょうが ＜漬け原材料＞ 醤油、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、梅酢、醸造酢 ＜添加物＞酸味料 調味料 野菜色素	小麦、大豆		市久八木
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
7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			三島食品
		わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。			
7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
7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
7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
7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
8日	粉付かつお (角切)	かつお(静岡県焼津市産)90 でん粉(コーンスターチ)7 でん粉(馬鈴薯)3			航立
9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 食品
9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
13日	白菜キムチ	白菜87.5 鯉節エキス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

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
13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 魚醤(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	大豆		ミツカン
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
		魚醤について、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。			
15日	かまぼこ	魚肉<助宗たら> (北海道産、アメリカ産)31.45		(同一ラインで製造) 小麦 (同一工場で製造) 卵、乳、えび かに、いか 大豆、ごま やまいも	二方蒲鉾
		魚肉<イトヨリダイ> (タイ産)20.96			
		タピオカ澱粉2.62 馬鈴薯でん粉2.62 本みりん(もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール)1.57 ぶどう糖1.31 昆布だし(利尻昆布)0.52 砂糖0.79 食塩1.47 水36.69			
16日	白玉麩	小麦粉 小麦たんぱく	小麦	やまいも	いとふ
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
16日	さんま筒切り (一汐)	さんま(北海道産)98.8 食塩1.2	魚卵	(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
19日	国産小麦 コッペパン	国産小麦粉80.19 イースト2.41 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
19日 (小学校)	コーンと大豆の メンチカツ40g	(具) 鶏肉14.3 スイートコーン7.2 粒状植物性たん白5.7 乾燥大豆5.7 豚脂2.9 玉ねぎ2.9 砂糖0.9 食塩0.6 小麦不使用醬油0.6 酵母エキス0.3 香辛料φ 水13.5 (使用添加物) 加工でん粉1.2 炭酸Ca0.9 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白15.2 植物油0.9 米粉0.4 水11.3 (使用添加物) 加工でん粉2.6 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)12.9			
19日 (中学校)	コーンと大豆の メンチカツ60g	(具) 鶏肉15.3 スイートコーン7.7 粒状植物性たん白6.1 乾燥大豆6.1 豚脂3.1 玉ねぎ3.1 砂糖1 食塩0.6 小麦不使用醬油0.6 酵母エキス0.3 香辛料φ 水14.2 (使用添加物) 加工でん粉1.3 炭酸Ca0.9 ピロリン酸第二鉄使用	大豆、鶏肉 豚肉		日東ベスト
		(衣) 粒状植物性たん白13.3 植物油0.9 米粉0.4 水10.9 (使用添加物) 加工でん粉2.5 増粘多糖類使用 揚げ油(菜種油)11.7			
20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
20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) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)			ユウキ食品
		配合割合は企業秘密のためのせられません。			
21日	なめこ水煮	なめこ(新潟県産)100			天狗缶詰

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
21日	あじのおろし煮	あじ(国産)70大根おろし9.99 醤油6.18 砂糖6.12 みりん4.83 米でん粉0.78 食塩0.39 水1.71	小麦、大豆		トージツ フーズ
		一部に魚卵が残存している場合があります。			
22日	鶏だんご	鶏肉53.4 玉ねぎ17 粒状植物性たん白6.1 砂糖0.4 食塩0.3 酵母エキス0.2 にんにくペースト0.2 香辛料0.1 しょうがペーストφ 水12.6 揚げ油(菜種油)2.4	大豆、鶏肉		日東ベスト
		(使用添加物) 加工でん粉6.2 セルロース0.8 炭酸Ca0.2 ピロリン酸第二鉄0.1			
22日	豆乳	大豆21.65	大豆		藤清
		消泡剤0.1 【炭酸マグネシウム ライスワックス レシチン 食用硬化油脂】 水(地下水)78.25			
22日	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100 ＜クエン酸(漂白剤)、パーム油(消泡剤)は、最終製品に残存しません＞			藤和乾物
23、30 日	揚げボール	魚肉すり身(ベトナム、日本産)45.07 馬鈴薯でん粉14.42 揚げ油(食用菜種油)4 砂糖3.61 みりん2.97 ぶどう糖1.53 食塩1.35 加水27.05		(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳、いか ごま、さけ さば、大豆 鶏肉、豚肉 やまいも ゼラチン	スズヒロ シーフーズ
		魚肉すり身は、たちうお、すけそうたらず。			
23日	キャロット ミニがんも	粉末状大豆たん白19.5 植物油脂(菜種)13 にんじん7.8 上新粉1.6 大豆食物繊維1 食塩0.3 砂糖0.2 揚げ油(植物油脂)＜菜種＞- クエン酸0.1 水56.5	大豆	(同一工場で製造) えび、かに 小麦、卵 乳	不二製油
26日	コッペパン	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
26日	粉付きしいら	しいら(長崎県産)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	魚進フーズ
27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
28日	ブラウンルウ	小麦粉38.6 パーム油24.9 砂糖14.9 食塩9.3 トマトペースト6.3 酵母エキス2.5 ココアパウダー1.9 粉末米酢1.5 香辛料0.1	小麦		交易食品
28日	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)12 トマトペースト6 ソテードオニオン4 チキンエキス4 にんじん4 砂糖2 酵母エキス1.2 でん粉0.4 食塩0.13 香辛料0.04 水66.23	小麦、鶏肉		エムシーシー 食品
28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
30日	きざみたくあん	大根83.24 糖類(果糖ぶどう糖液糖)4.03 糖類(砂糖)3.82 食塩3.2 発酵調味料0.35 米ぬか0.24 醸造酢0.15 たん白酵素分解物0.12 酵母エキス0.09 水4.01 酒精0.56 酸味料0.19	小麦		タカ食品工業
30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