保護者各位

城陽市立学校給食センター
＜小学校・中学校＞
TEL52-2205

令和8年(2026年)11月使用加工食品の配合割合表

11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、これをキャリーオーバーといいます。

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
2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
2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
2、4 6、30 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
2、6 30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
2、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 水27.22			はごろも フーズ
4、9 10、11 16、19 30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
4日 (中学校) 5日 (小学校)	茶団子	米粉49.63 砂糖49.63 抹茶0.74			城陽 商工会議所
5日 (小学校)	さばのみそ煮 50g	さば(国産)71.8 みそ9.2 砂糖7.1 発酵調味料2.5 でん粉0.4　水9	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
5日 (中学校)	さばのみそ煮 70g	さば(国産)74.8 みそ8.2 砂糖6.3 発酵調味料2.2 でん粉0.4 水8.1	さば、大豆	(同一工場で製造) 小麦、乳	ヤヨイ サンフーズ
6、26 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
6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
6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

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日	ナタデココ	ナタデココ60 砂糖19 難消化デキストリン(水溶性食物繊維)1 ぶどう濃縮果汁0.5 酸味料少量 香料少量 水19.5			フジッコ
9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日	ペンネ	デュラム小麦100	小麦		奥本製粉
9、16 30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日	(缶)クリームコーン	とうもろこし99.5 食塩0.35 水0.15			天狗缶詰
9日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(ゴーダ)49.5 ナチュラルチーズ(モッツァレラ)49.5 セルロース1	乳		六甲バター
9日	バター	生乳(国産)100 食塩(1.4)	乳		雪印 メグミルク
9日	生クリーム	生乳(国産)100	乳		明治
10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 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
10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、米麹) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ユウキ食品
10、18 19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 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
11日	塩こうじ	米 食塩 酒精 配合割合は企業秘密のためのせられません。			ケーオー 産業
11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
11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
12、25 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
12日	マロニー	じゃがいもでん粉 コーンスターチ 増粘剤(CMC 増粘多糖類) 配合割合は企業秘密のためのせられません。			マロニー
12、25 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 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。	大豆		ミツカン

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
12日	ちくわ	魚肉<助宗たら>(北海道産、アメリカ産)42.67 魚肉<イトヨリダイ>(タイ産)10.67 タピオカでん粉4.27 馬鈴薯澱粉2.13 本みりん(もち米、米麹、糖類、醸造用アルコール)1.87 昆布だし(利尻昆布)0.53 砂糖0.8 食塩1.49 水35.57		卵、乳、小麦 えび、かに いか、ごま 大豆 やまいも	二方蒲鉾
13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
13、17 18、27 日	油揚げ	大豆27 植物油(菜種油)8 塩化マグネシウム(凝固剤)0.5 硫酸カルシウム(凝固剤)0.5 グリセリン脂肪酸エステル(消泡剤) 炭酸カルシウム レシチン } 0.1 水63.9	大豆		伊賀屋 食品工業
13日	(冷)鯨肉	ナガス鯨(北西太平洋産)100			奥野水産
16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
16日 (小学校) セレクト給食 (中学校)	照り焼きチキン	鶏肉77.5 ぶどう糖0.68 濃口醤油0.34 発酵調味料0.34 粉末状大豆たん白0.32 食塩0.32 酵母エキス0.15 醤油調味料0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉0.32 (たれ) 果糖ぶどう糖液糖6.52 濃口醤油3.91 酵母エキス0.17 醤油調味料0.11 水8.51	小麦、大豆 豚肉	卵、豚肉 牛肉、りんご もも、ごま	印南食品
16日 (小学校) セレクト給食	ミートコロッケ	馬鈴薯39.1 玉ねぎ2.8 牛肉6.2 粒状植物性たん白5.6 乾燥マッシュポテト4.5 砂糖2.9 果糖0.8 醤油1.7 牛脂1 食塩0.2 香辛料0.1 ＜衣＞ パン粉13.6 小麦粉1.7 コーンフラワー1.3 植物油脂0.3 還元水あめ0.3 ショートニング0.3 水16.6 加工でん粉0.7 調味料(アミノ酸)0.3 着色料(ココア、カラメル)φ 香料φ	小麦、乳 牛肉、大豆	(同一工場で製造) 卵	ヤヨイ サンフーズ
16日 (中学校)	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
17日	高野豆腐 (1/60)	大豆97.4 炭酸カリウム1.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7	大豆		旭松食品
17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
18日	あじ	あじ(富山県産)100		(同一工場で製造) えび、いか 大豆、小麦 さば	松島フーズ

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
19日	むきえび	むきえび (インドネシア産)98 塩1 調味料(アミノ酸)1	えび	(同一工場で製造) えび、いか 大豆、小麦 さば	松島フーズ
19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 (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	大豆、鶏肉		日東ベスト
19日	ぜんまい水煮	ぜんまい100 ＜乳酸カルシウム、クエン酸、ビタミンC＞			京菜
20日	切り麸	小麦粉60 小麦たん白40	小麦	やまいも	いとふ
24日	ほっけ(一汐)	しまほっけ(アラスカ産)98 食塩2			航立
25日	鶏ささみ水煮	鶏肉＜馬鈴薯でん粉 食塩＞80 野菜スープ10.9 食塩0.49 水8.61	鶏肉		いなばデリカフーズ
26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 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。	小麦、大豆		コーミ
26日	春巻き	豚肉18.47 【野菜】 にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42 植物油脂3.85 豚脂2.05 醤油1.64 春雨1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.1 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物0.07 香辛料0.03 【皮】 小麦粉24.45 植物油脂3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96	小麦、豚肉 大豆		ニチレイフーズ
27日	おから	大豆24.2 消泡剤0.1 【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】 水75.7	大豆		伊賀屋 食品工業
30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
30日	ポークフランク	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