

2026年度

11月使用分

加工食品配合表

使用日	食品名		使用量	原材料	コンタミネーション
2日	キャベツ焼き	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	キャベツ 鶏肉(鶏肉) 豚脂(豚肉) でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 ドロマイト 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料 鉄含有酵母	卵、小麦、大豆、牛肉、りんご、もも、 ごま
4日	トッポギ		20g	米 ジャガイモ澱粉 塩 酒精 水	
4日	揚げぎょうざ		1個 18g	キャベツ 豚肉(豚肉) 豚脂(豚肉) たまねぎ 粒状大豆たん白(大豆) にら しょうが しょうゆ(大豆・小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス こしょう 水 皮【小麦粉(小麦) 食塩 水】	卵、乳、えび、かに、牛肉、さば、 鶏肉、ゼラチン、ごま
5日	里芋コロッケ		1個 50g	里芋 豚肉(豚肉) 玉ねぎ 人参 ホールコーン マッシュポテト 砂糖 しいたけ 米サラダ油 食塩 乾燥パン粉(小麦) 澱粉 食塩 香辛料 植物繊維 酵母エキス 加工でん粉 増粘剤 水	えび、大豆、いか、さば、牛肉、鶏肉、 ごま、りんご
5日	いちごジャム		1個 15g	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤 酸味料	乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、 バナナ、もも、りんご
6日	かつお角切りでん粉付き		40g	かつお じゃがいもでん粉	
9日	マスタード		0.5g	からし ウコン	
9日	バナナスティックケーキ		1個 20g	バナナピューレー(バナナ) 砂糖 米粉 豆乳(大豆) 植物油(大豆) 大豆粉(大豆) 加工デンプン 膨張剤 乳化剤 香料 水	
10日	鮭のムニエル		1個 40g	サケ(鮭) 小麦粉(小麦) 塩 コショウ(大豆)	
10日	ハイ・チーズ		1個 12g	ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 水	
11日	野菜ふりかけ		1個 1.2g	煎り米 塩蔵青菜 うるちひえパフ 砂糖 乾燥マッシュポテト とうもろこしフレーク でん粉 ドロマイト キヌアパフ 食塩 乾燥トマト かぼちゃ粉末 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキス 抹茶 鰹削り節粉末 ベニバナ黄色素 クチナシ青色素 酸化防止剤 カロチン色素	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、鮭、さば、 大豆、鶏肉、豚肉、りんご
13日	ローストオニオン		10g	たまねぎ なたね油	乳、大豆
13日	たら角切りでん粉付き		24g	スケソウダラ 揚げ油 加工デンプン 増粘多糖類 水 衣【じゃがいも 米粉 でん粉 食塩 香辛料 植物油脂】	卵、乳、小麦、えび、かに、いか ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉 やまいも、ゼラチン、あわび
13日	皮つきフライドポテト		20g	じゃがいも パーム油	
16日	りんごタルト		1個 25g	りんご(りんご) 米粉 砂糖 豆乳(大豆) ショートニング 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉(大豆) ぶどう糖 こんにやく加工品 加工デンプン 炭酸カルシウム ゲル化剤 ビタミンC 乳化剤 酸味料 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 増粘剤 香料 乳酸カルシウム 酸化防止剤 紅麴色素 水	

17日	チキンカツ	小学生 中学生	1個 1個	40g 50g	鶏ムネ肉(鶏肉) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 パン粉(小麦) 水	卵、乳、えび、大豆、ごま、アーモンド、 豚肉、いか、さば、鮭
18日	味付けおかか			1g	味付け鰹節(小麦・大豆) 砂糖 かつお骨粉末 魚介エキス 食塩 酵母エキス	卵、乳、牛肉、ごま、鮭、さば、 ゼラチン、鶏肉、豚肉、やまいも
20日	蒸し栗			10g	栗 砂糖 食塩 乳酸カルシウム 酸化防止剤 亜硫酸塩	
20日	ぶりの照り焼き		1個	40g	ブリ 醤油(小麦・大豆) 砂糖 みりん風調味料 水	乳、いか、鮭、さば、ごま
24日	ハンバーグ		1個	50g	鶏肉(鶏肉) 豚肉(豚肉) たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 難消化性デキストリン でん粉 粉末状植物性たん白(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス(豚肉) 発酵調味料 食塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン(鶏肉) 加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム 水	
25日	わかめご飯の素			2g	わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー ※わかめは、えび・かにが生息する地域で採取しています	
25日	ミニぶどうゼリー		1個	22g	異性化液糖 砂糖 ぶどう濃縮果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 ブドウ果皮色素 消泡剤 水	卵、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、 オレンジ、もも、りんご、バナナ、ゼラチン
27日	鶏肉の唐揚げ	小学生 中学生	2個 3個	40g 60g	鶏肉(鶏肉) 鶏皮(鶏肉) でん粉 パン粉(小麦) ドロマイト チキンスープ(鶏肉) 植物油脂 水あめ 砂糖 しょう油(小麦・大豆) 還元水あめ 食塩 コーン粉末 香辛料 酵母エキス ぶどう糖 揚げ油 加工でん粉 鉄強化製剤	卵、乳、牛肉、ごま、さば、豚肉、 りんご、ゼラチン

11月10日(火)クロワッサンの配合割合

以下の表は、小麦粉100gに対する割合を表示しています。

	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳(乳)	塩	イースト	イーストフード	その他
クロワッサン	8	4	3	2	4	0.1	マーガリン 45

	原材料	コンタミネーション
マーガリン	食用動物油脂 食用植物油脂 食用精製加工油脂 発酵バター(乳) 発酵乳(乳) 食塩 脱脂粉乳(乳) 乳化剤(大豆) 香料(乳) 酸化防止剤 安定剤 アナトー色素 水	卵、小麦

- ※カレールウは、2種類ブレンドしています。
- ※パンには、小麦・脱脂粉乳(乳)が入っています。
- ※米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- ※海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取しています。また、えび・かにを捕食しています。
- ※納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

配合割合をお知りになりたい方やご不明な点がある方は、お気軽にお問い合わせください。

交野市立学校給食センター

TEL 072-891-0098