

令和8年度

4月使用分

加工食品配合表

使用日	食品名		使用量	アレルギー物質 (特定原材料等)	原材料	コンタミネーション
13日	ごま入り鮭菜飯の素		2.4g	鮭、ごま	塩蔵青菜 紅鮭フレーク 砂糖 食塩 ごま 酵母エキス かつお削り節粉末 酸化防止剤	小麦、卵、乳、オレンジ、さば、 大豆、鶏肉、豚肉、りんご
13日	野菜しんじょう	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	大豆、豚肉	すけとうだらすり身 たまねぎ とうもろこし でん粉 ばれいしょ にんじん いんげん ラード 食塩 砂糖 大豆粉 酵母エキス 水	
14日	トッポギ		20g		上新粉 でん粉 食塩 酒精 水	
15日	かつお角切りでん粉付き		45g		かつお でん粉	小麦、鮭、さば
15日	あまなつゼリー		1個 40g		甘夏 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄ナトリウム 水	卵、乳、小麦、オレンジ、キウイ 大豆、もも、りんご、ゼラチン、 バナナ、ごま、アーモンド
16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
17日	ミニフィッシュ		1個 5g		片口いわし 澱粉加水分解物 砂糖 ※本品で使用している片口いわしは、えび・かにを食べています	小麦、乳、大豆、ごま アーモンド
21日	鮭フライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	小麦、大豆 鮭	鮭 小麦粉 パン粉 植物油 食塩 でん粉 大豆粉 砂糖 香辛料 増粘剤 乳化剤 水	卵、乳、えび、いか、さば 牛肉、鶏肉、豚肉、ごま、やまいも りんご、オレンジ、アーモンド ゼラチン
22日	ハンバーグ		1個 50g	大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 難消化性デキストリン でん粉 粉末状植物性たん白 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 発酵調味料 食塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム 水	

24日	さつまいもの天ぷら		1個 30g	小麦、大豆	さつまいも 小麦粉 コーンスターチ 大豆油 ベーキングパウダー 水	卵、乳、えび、いか、鶏肉
27日	ちくわの磯辺揚げ	小学生 中学生	1個 30g 2個 60g	小麦、大豆	魚肉すり身 難消化性デキストリン でん粉 砂糖 植物油 粉末状植物性たん白 食塩 ドロマイト 魚醤 小麦粉 あおさ 醤油 大豆油 加工でんぷん ピロリン酸鉄 水 ※魚肉すり身には、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	卵、乳、いか、鶏肉、豚肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン
27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 ぶどう果皮色素 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
28日	焼きぎょうざ		2個 36g	小麦、大豆 豚肉、ごま	キャベツ たら 豚肉 豚脂 でん粉 醤油 しょうがペースト 清酒 砂糖 食塩 ごま油 小麦粉 植物油 小麦たん白 発酵調味料 加工でん粉 キシロース 水	卵、乳、えび、かに
30日	ミンチカツ	小学生 中学生	1個 50g 1個 60g	小麦、大豆 豚肉、鶏肉	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 小麦粉 なたね油 膨張剤 米粉 加工でん粉 増粘多糖類 水	

※カレールーは、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。

※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る場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。

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