

令和8年度

6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
1日	ミニトック		20g		米 じゃがいもでん粉 塩 水 酒精	
4日	豆腐ハンバーグ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 豆腐 たまねぎ つなぎ【粉末状大豆たん白、でん粉】豚脂 粒状大豆たん白 植物油(なたね油、パーム油) 発酵調味料 醤油(大豆、食塩) 砂糖 食塩 香辛料	卵、小麦、牛肉、りんご、もも ごま
5日	いわし開きでん粉付き		1個 40g		いわし じゃがいもでん粉	
9日	ローストオニオン		10g		たまねぎ なたね油	乳、大豆
9日	さばフライ		1個 40g	小麦、さば	真さば パン粉(小麦粉、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC) バター【小麦粉、でん粉(とうもろこし) 増粘剤(グァーガム)】 食塩 水	乳、えび、いか、ごま、鮭、大豆
12日	枝豆とコーンのかき揚げ	小学生 中学生	1個 20g 2個 40g	小麦、大豆	コーン 人参 枝豆 衣【小麦粉 でん粉 砂糖 米粉 食塩】 食塩 揚げ油(大豆油) ベーキングパウダー 仕込水	えび
15日	ももゼリー		1個 40g	もも	もも果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム 香料 酸化防止剤(ビタミンC)	
16日	揚げまんじゅう		2個 50g	小麦、大豆、豚肉 鶏肉	たまねぎ キャベツ 豚肉 鶏すりみ 豚脂 粒状大豆たん白 醤油 コーンスターチ しょうが 酵母エキス 砂糖 ドロマイト 食塩 小麦粉加工品 ピロリン酸第二鉄 飲料水 皮【小麦粉、こんにゃく、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白、飲料水】	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉 ゼラチン、ごま
16日	チョコクリーム		1個 15g		糖類(水あめ、砂糖) カカオマス ショートニング でん粉 食塩 乳化剤 香料 水	
18日	たら角切りでん粉付き		42g		スケソウダラ 衣【じゃがいも、米粉、でん粉、食塩、香辛料、植物油脂】 揚げ油(なたね油、パーム油) 加工でん粉 増粘多糖類 水	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
19日	菜飯の素		2.4g		塩蔵広島菜 砂糖 食塩 酵母エキス 水酸化カルシウム	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま 鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
22日	太刀魚フライ		1個 40g	小麦、大豆	たちうお パン粉 小麦粉 でん粉(コーン) 植物性たん白(大豆) 植物性油脂(なたね) 食塩 こしょう 加水 ※たちうおは魚卵・腸を除去しきれずに残っている可能性があります	卵、えび、いか、さば、ごま

24日	味付けおかか		1g	小麦、大豆	味付けかつお節(かつお節、醤油、醸造酢、砂糖) 砂糖 かつお骨粉末 魚介エキス 食塩 酵母エキス	卵、乳、えび、牛肉、ごま、鮭、さば ゼラチン、鶏肉、豚肉、やまいも、いくら
25日	野菜ブイヨン		10g		たまねぎ にんじん セロリ	
25日	野菜コロッケ		1個 50g	小麦、大豆	ばれいしょ にんじん グリンピース たまねぎ こしょう 砂糖 食塩 衣【パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たん白、植物性油脂(なたね) 食塩 水】	卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉 いか、鮭、ゼラチン、ごま
25日	いちごジャム		1個 15g		糖類(水あめ、砂糖) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	乳、小麦、落花生、オレンジ 大豆、バナナ、もも、りんご
30日	大豆の華		2g	大豆	大豆	
30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

※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。

※原材料に卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみが使用されている場合は、食品名の所に表示しています。

※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。

※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