

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	米粉のたこ焼き		2個 40g	大豆	米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぷん 膨張剤 安定剤(キサンタンガム) ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています	卵、乳、小麦、いか
2日	マーマレード		8g		水飴 夏柑果皮 温州みかんパルプ 砂糖 ペクチン クエン酸 グアガム クエン酸ナトリウム オレンジオイル	卵、乳、小麦、落花生、カシューナッツ くるみ、アーモンド、キウイフルーツ ごま、大豆、鶏肉、バナナ、もも やまいも、りんご、オレンジ
3日	あじミンチフライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	小麦、大豆、豚肉	あじ 鱈すり身 たまねぎ ラード ごぼう 竹の子 にんじん みそ ねぎ 醤油 しょうが 食塩 発酵調味料 (つなぎ)パン粉 ばれいしょでん粉 (衣)パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たん白 植物油(菜種) 食塩 水	卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか さけ、ゼラチン、ごま
6日	ローストオニオン		2g	大豆	たまねぎ 大豆油	
6日	ポークしゅうまい		2個 36g	小麦、大豆、豚肉、 ごま	(具)たまねぎ 豚肉 でん粉 粒状大豆たん白 砂糖 食塩 ごま油 しょうが ほたてエキス 魚介エキス調味料 こしょう 水 (皮)小麦粉 水	卵、乳、えび、かに、牛肉、さば 鶏肉、ゼラチン
7日	型かまぼこ(星)		5g		魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂	小麦、大豆
7日	星型コロッケ		1個 50g	小麦、鶏肉、豚肉	野菜(ばれいしょ、たまねぎ) 食肉(鶏肉、豚肉) 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 酵母エキス 炭酸カルシウム ピロリン酸鉄 調味料(無機塩) 水 (衣)パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油 還元水あめ でん粉	卵、乳
7日	七夕ゼリー		1個 31g		(レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 (グレープゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 水 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳酸カルシウム 香料 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ赤色素 (モチーフ)うんしゅうみかん果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素	

8日	さばの塩焼き	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	さば	サバ 塩	
9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
10日	ミルメーク(ココア)		1個 12.5g	大豆	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー ぶどう糖 食塩 香料 植物レシチン 水	
10日	塩ラーメンスープの素		9.4g	小麦、大豆 鶏肉、豚肉	食塩 動物油脂(チキンオイル、ポークオイル) たん白加水分解物 酵母エキス しょうゆ みりん ポークエキス チキンエキス 砂糖 しょうが汁 香辛料 かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤(ビタミンE) pH調整剤 水	
13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	ちくわ(魚肉すり身、難消化性デキストリン、でん粉、砂糖、植物油脂 粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醬) 加工デンプン ピロリン酸鉄 揚げ油 水 (衣)小麦粉 植物油脂 砂糖 あおさ しょうゆ ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています	卵、乳、かに、いか、ごま、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
16日	太刀魚の竜田揚げ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	小麦、大豆	太刀魚 馬鈴薯澱粉 醤油 みりん	いか、鮭、さば、ごま

※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。

※特定原材料9品目と、特定原材料に準ずるもの20品目を使用する場合はアレルギー物質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