

2026年度

10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
1日	かぼちゃのニョッキ		20g	じゃがいも 小麦粉(小麦) かぼちゃ 砂糖 食塩 植物油 上新粉 加工でん粉 水	
2日	いわしの柚子みそ煮		1個 50g	いわし 砂糖 みそ(大豆) みりん ゆず果汁 ゆずペースト 米粉 食塩 こんぶエキス 増粘剤	
5日	ポークしゅうまい		2個 36g	たまねぎ 豚肉(豚肉) でん粉 粒状大豆たん白(大豆) 水 砂糖 食塩 ごま油(ごま) しょうが ほたてエキス 魚介エキス調味料 こしょう 皮【小麦粉(小麦)、水】	卵、乳、えび、かに、牛肉、さば、鶏肉 ゼラチン
5日	味付けおかか		0.8g	味付けかつお節【かつお節、醤油(小麦・大豆)、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
5日	乾燥大根葉		0.8g	大根葉漬 ぶどう糖	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、鮭、さば 大豆、鶏肉、豚肉、りんご
5日	ちりめんじゃこ		2g	イワシ類稚魚 食塩 ※イワシ類稚魚は、えび・かに・いか・さばを含む漁法で採取しています	さば
7日	かつおフライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	かつお パン粉(小麦) 小麦粉(小麦) 乳化剤 食塩 増粘多糖類 調味料製剤 水 打ち粉(小麦) イーストフード ビタミンC	卵、乳、鮭、いか、大豆
8日	スライスチーズ		1個 15g	ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 添加水	
9日	ミンチカツ	小学生 中学生	1個 50g 1個 60g	豚肉(豚肉) 鶏肉(鶏肉) たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 衣【パン粉(小麦・大豆) 小麦粉(小麦)、砂糖、でん粉(小麦)、なたね油、膨張剤、米粉、加工でん粉、増粘多糖類】 水	
9日	りんごシロップ漬け		10g	りんご(りんご) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水	乳、大豆、オレンジ、もも
9日	栗甘露煮		5g	栗 砂糖 食塩 乳酸カルシウム ビタミンC 亜硫酸塩	
14日	にしんの甘露煮	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	にしん 三温糖 醤油(小麦・大豆) 発酵調味料 食塩 加工でん粉 生姜 加水	ごま、オレンジ、さば
14日	わかめふりかけ		1個 2g	塩蔵わかめ ごま 砂糖 酵母エキス ドロマイト 青のり 食塩 ※わかめ・青のりは、えび、かにの生息域で採取しています	卵、乳、小麦、オレンジ、鮭、さば 大豆、鶏肉、豚肉、りんご
15日	えび団子		10g	えび(えび) たらすり身 砂糖 食塩 米油 加工でん粉 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 水	卵、乳、小麦、大豆、いか、さば 牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、やまいも

15日	かたのルビーコロッケ		1個 50g	ばれいしょ 牛肉(牛肉) たまねぎ 砂糖 食塩 香辛料 衣【パン粉(小麦) 小麦粉(小麦) でん粉 大豆粉(大豆) 植物性油脂 食塩】加水	卵、乳、豚肉、鶏肉、ゼラチン
19日	棒ぎょうざ		1個 40g	キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ にら しょうが 豚肉(豚肉) 鶏肉(鶏肉) 粒状・粉末状植物性たん白(大豆) パン粉(小麦) 豚脂(豚肉) 加工でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 食用植物油脂(大豆) ピロリン酸鉄製剤 水 粉末醤油(小麦・大豆) 白こしょう 皮【小麦粉(小麦) 水 エタノール製剤 食塩 植物油脂(大豆) 水あめ ぶどう糖】	卵、乳、えび、かに
20日	粒マスタード		4g	からし 醸造酢 はちみつ コーン油 りんご濃縮果汁(りんご) 食塩 D-ソルビトール クエン酸 キサンタンガム 水	
20日	チョコクリーム		1個 15g	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	
21日	ローストオニオン		10g	たまねぎ なたね油	乳、大豆
21日	くじら角切りでん粉付き		40g	にたりくじら ばれいしょでん粉	小麦、えび、いか、さば、鮭 大豆、ごま
26日	パオシュウ		2個 50g	たまねぎ キャベツ 豚肉(豚肉) 鶏すり身(鶏肉) 豚脂(豚肉) 粒状大豆たん白(大豆) 醤油(小麦・大豆) 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(小麦) ピロリン酸第二鉄 飲料水 皮【小麦粉(小麦) こんにゃく 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦たん白(小麦) 飲料水】	卵、乳 えび、かに、いか、牛肉 ゼラチン、ごま
23日	ぶどうゼリー		1個 40g	ぶどう果汁 果糖 グラニュー糖 ポリデキストロース ぶどう糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸カルシウム ビタミンC 香料 クエン酸第一鉄ナトリウム 酸味料 ビタミンD 水	卵、乳、小麦、大豆、りんご もも、オレンジ、ゼラチン、ごま
29日	星型もち		10g	うるち米粉 でん粉 食塩 グリシン pH調整剤 水	
29日	鶏肉の唐揚げ	小学生 中学生	2個 40g 3個 60g	鶏むね肉(鶏肉) ばれいしょでん粉 小麦粉(小麦) 漬込【水 料理酒 植物たん白(大豆) 濃口醤油(小麦・大豆) 小麦粉(小麦) 魚醤 食塩 砂糖 生姜 にんにく 酵母エキス】	卵、乳、えび、ごま、アーモンド 豚肉、いか、さば、鮭
30日	黄桃のシロップ漬け		40g	黄桃(もも) 砂糖 クエン酸 酸化防止剤 水	

※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