

2025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
10日	揚げぎょうざ	2個 36g	小麦、大豆、豚肉	キャベツ 豚肉 豚脂 たまねぎ 粒状大豆たん白 にら 生姜 醤油 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス こしょう 小麦粉 水	卵、乳、えび、かに、牛肉、さば 鶏肉、ゼラチン、ごま
14日	パオシュウ	2個 50g	小麦、大豆、豚肉 ごま	豚肉 たまねぎ たけのこ キャベツ 粒状大豆たん白 しいたけ でん粉 パン粉 かつお粉 こんぶ粉 ホタテ粉 醤油 香辛料 酵母エキス ごま油 小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉末 食塩 砂糖 粉状小麦たん白 水	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉 鶏肉、ゼラチン
16日	菜飯の素	2.3g		塩蔵青菜 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末	
16日	かつお角切りでん粉付き	40g		かつお でん粉	小麦、鮭、さば
17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
22日	ホキフライ	1個 40g	小麦、大豆	ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 香辛料 水	卵、乳、えび、いか、鮭、さば 鶏肉
23日	ハンバーグ	1個 50g	大豆、豚肉	豚肉 たまねぎ 米粉 でん粉 粒状大豆たん白 砂糖 食塩 水	卵、乳、小麦、牛肉、鶏肉、ごま やまいも
25日	型かまぼこ(祝)	5g		助宗たら でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素	小麦、大豆
25日	たいのから揚げ	1個 30g		真鯛 でん粉	小麦、鮭、さば
25日	いちごケーキ	1個 28g	大豆	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレ 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉 植物油 粉砂糖 加工でん粉 トレハロース 増粘剤 乳化剤 炭酸カルシウム 膨張剤 セルロース ゲル化剤 ビタミンC 増粘多糖類 ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麴色素 香料 メタリン酸ナトリウム 水	
28日	さけフライ	1個 40g	小麦、鮭	鮭 小麦粉 パン粉 食塩 こしょう 水	いか、さば、大豆、ごま

※25日提供の「いちごケーキ」には紅麴色素が使用されていますが、小林製菓(株)の製造する紅麴ではありません。

※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。

※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。

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