

2025年度 11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
4日	鮭の塩麹焼き	1個 40g	鮭	秋さけ 塩麹	小麦、いか、ごま、さば、大豆、りんご
5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
7日	交野ルビーコロッケ	1個 50g	小麦、大豆、牛肉	じゃがいも 牛肉 たまねぎ 砂糖 食塩 香辛料 パン粉 小麦粉 でん粉 大豆粉 植物性油脂 水	卵、乳、豚肉、鶏肉、ゼラチン
7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	ホキフライ	1個 40g	小麦	ホキ パン粉 小麦粉 加工でん粉 乳化剤 増粘多糖類 塩 こしょう	大豆、さば、鮭
11日	ナンプラー	0.6g		片口いわし 食塩	
11日	さつまいもと栗のタルト	1個 30g	大豆	さつまいもペースト 豆乳 砂糖 ショートニング 米粉 くり コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油 加工でん粉 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 増粘剤 香料	もも、りんご、バナナ
12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	
13日	とんこつラーメンスープの素	10g	小麦、大豆、豚肉、 鶏肉、ごま、ゼラチン	ポークエキス ポークオイル 香味油 ごま油 食塩 たん白加水分解物 しょうゆ 砂糖 ゼラチン 酵母エキス かつおエキス おろしにんにく おろししょうが 香辛料 増粘多糖類 酸化防止剤 水	
14日	春巻き	1個 50g	小麦、大豆、豚肉	キャベツ たまねぎ にんじん 春雨 豚脂 でん粉 しょうゆ 大豆油 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 小麦粉 糖類 乳化剤 水	卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、鮭、さば、鶏肉、バナナ、りんご、ゼラチン
17日	マスタード	0.6g		からし 醸造酢 食塩 パプリカ ガーリック ウコン キサンタンガム 水	

18日	とんかつ	1個 40g	小麦、豚肉	豚ロース でん粉加工品 砂糖 食塩 植物性たん白 こしょう 酵母エキス 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉 水	卵、乳、えび、いか、大豆、ごま アーモンド、鶏肉、さば、鮭
18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
20日	わかめご飯の素	2.4g		塩蔵わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス	卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、 ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 りんご、ゼラチン
20日	ぶり角切りでん粉付き	40g		ぶり でん粉	鮭、さば、いか
21日	根菜入りハンバーグ	1個 50g	大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 ごぼう たまねぎ れんこん 里芋 豚脂 でん粉 粉末状大豆たん白 砂糖 醤油 食物繊維 ドロマイト 食塩 発酵調味料 こんにゃく粉 香辛料	卵、小麦、牛肉、りんご、もも、ごま
25日	さんま開きでん粉付き	1個 40g		さんま でん粉	
26日	かんぱちそばろ	8g		かんぱち 醸造酢	卵、乳、小麦、えび、いか、牛肉 ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉 やまいも、りんご
26日	スライスチーズ	1個 15g	乳	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	
27日	えび団子	20g	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

※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8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欄に表示しています。

※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