

2025年度 12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	ミルメーク(ココア)(小学生)	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	
	ミルメーク(コーヒー)(中学生)	1個 12.5g		※コーヒーは「年間を通して使用する加工食品の内容一覧」(2025年度 保存版)に載せています。	
3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	
4日	たらの角切りフライ	40g		スケソウダラ じゃがいも 米粉 でん粉 食塩 香辛料 植物油脂 なたね油 パーム油 加工でんぷん 増粘多糖類 水	卵、乳、小麦、えび、かに、いか 大豆、ごま、鶏肉、豚肉、さば、 あわび、やまいも、ゼランチン
8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
9日	お魚ハンバーグ	1個 40g	小麦	いわし落とし身 たらすり身 たまねぎ ごぼう れんこん にんじん しょうが 食塩 発酵調味料 砂糖 あおさ粉 でん粉 パン粉 水	卵、乳、えび、いか、大豆、ごま 牛肉、鶏肉、豚肉、さけ、ゼラチン
9日	ミニ揚げパン	1個 25g	乳、小麦、大豆	小麦粉 砂糖 グラニュー糖 大豆油 マーガリン パン酵母 乳製品 乳糖 乳たん白 食塩 乳化剤 酵素剤 水	卵、牛肉、くるみ、豚肉、りんご
10日	スライスチーズ	1個 15g	乳	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	
11日	ぶりの照り焼き	1個 40g	小麦、大豆	ぶり 醤油 砂糖 トマトピューレ みりん 水あめ	ごま、いか、さけ、さば、りんご
15日	ミンチカツ	1個 40g	小麦、大豆、豚肉	豚肉 たまねぎ 食塩 砂糖、こしょう ナツメグ ばれいしょでん粉 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 水	卵、乳、えび、いか、ごま 牛肉、鶏肉、さけ、ゼラチン
18日	さばの塩焼き	1個 40g	さば	さば 塩	小麦、さけ

19日	鶏肉のから揚げ	1個 40g	<b>小麦、大豆、鶏肉</b>	鶏肉  でん粉 小麦粉 酒 植物たん白 濃口醤油 魚醤 食塩 砂糖 しょうが にんにく 酵母エキス 水	卵、乳、えび、いか、ごま アーモンド、さば、さけ、豚肉
19日	クリスマスガトーショコラ	1個 25g	<b>大豆</b>	豆乳 砂糖 米粉 食用植物油脂 ココアパウダー 食物繊維 食用精製加工油脂  でん粉 加工でん粉 膨張剤 乳酸カルシウム 乳化剤 クエン酸鉄ナトリウム 着色料 香料 水	卵、乳、小麦、ごま、りんご、オレンジ ゼラチン、アーモンド

※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