

2025年度

5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
2日	型かまぼこ(かぶと)	5g		スケソウタラすり身 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 うらごし南瓜 発酵調味料 食塩 加工油脂	小麦、大豆
2日	あじの塩焼き	1個 40g		あじ 食塩	
2日	かしわもち	1個 30g		上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 還元水あめ 食塩 酵素 水	乳、大豆、ごま、くるみ
7日	いわしのカリカリフライ	1個 20g		まいわし 還元水あめ たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油 水 ※いわしは卵を持っている可能性があります。	卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、 いか、ごま、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、やまいも、ゼラチン
8日	バジルペースト	1.5g	大豆	バジル 大豆油	
9日	野菜ミックスボール	30g		エソすり身 でん粉 砂糖 食塩 魚醤 酵母エキス にんじん カロチノイド色素 植物油脂 ほうれん草パウダー とうもろこし 水	卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、 いか、ごま、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、やまいも、ゼラチン
9日	野菜コロッケ	1個 50g	小麦、大豆	馬鈴薯 人参 グリンピース 玉ねぎ こしょう 砂糖 食塩 パン粉 小麦粉 とうもろこしでん粉 粉末状大豆たん白 植物性油脂 水	卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉 いか、鮭、ゼラチン、ごま
9日	たくあん	10g		塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢 水	小麦
12日	わかめご飯の素	2.3g		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
13日	鶏むね肉の唐揚げ	1個 40g	鶏肉、大豆	鶏肉むね コーンスターチ 食塩 植物性たん白 馬鈴薯澱粉 香辛料	小麦、豚肉
15日	りんごジャム	1個 15g	りんご	水飴 砂糖 りんご 酸味料	
16日	さわらの塩麴焼き	1個 40g		さわら 塩麴 砂糖 みりん風調味料	

19日	かつお角切りでん粉付き	45g		本かつお 馬鈴薯澱粉	鮭、さば、いか
20日	かんぱちそぼろ	12.5g		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
23日	つくね	1個 40g	大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 ごぼう 玉ねぎ 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、ごま、もも
23日	あまなつゼリー	1個 40g		甘夏 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na 水	
27日	ミニフィッシュ	1袋 5g		片口いわし 澱粉加水分解物 砂糖	小麦、乳、えび、かに、大豆、ごま アーモンド
28日	皮つきフライドポテト	30g	大豆	じゃがいも 植物油脂	
30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 はるさめ 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 シリコーン 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

※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