

2025年度

6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	ごまうめちりめんご飯の素	3.2g	ごま	しらす ごま 塩蔵梅 塩蔵青菜 ぶどう糖 砂糖 昆布エキス 食塩 酵母エキス でん粉 デキストリン 鰹削り節粉末 加工でん粉 酸味料 酸化防止剤 炭酸カルシウム	卵、乳、小麦、オレンジ、鮭、さば 大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン しらすは、えび、かにが混ざる漁法で 捕獲しています
4日	太刀魚フライ	1個 40g	小麦、大豆	太刀魚 パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤 水	卵、乳、いか、鮭、さば、鶏肉、豚肉 りんご、ゼラチン、ごま
5日	豆腐ハンバーグ	1個 40g	大豆、鶏肉、豚肉	豆腐 豆腐用凝固剤 玉ねぎ 鶏肉 豚肉 粒状大豆たん白 米粉 でん粉 豚脂 砂糖 食塩 貝カルシウム チキンエキス 粉状大豆たん白 酵母エキス みりん 香辛料 ピロリン酸第二鉄 水	卵、小麦、えび、やまいも
6日	レモンマフィン	1個 25g	大豆	豆乳 砂糖 米粉 大豆粉 植物油 レモン果汁 清涼飲料水 加工でん粉 膨張剤 安定剤 乳化剤 炭酸カルシウム 着色料 香料 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 水	
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	
12日	ポークしゅうまい	2個 36g	小麦、豚肉	豚肉 玉ねぎ パン粉 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 小麦粉 還元水あめ 水	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、鮭 さば、大豆、鶏肉、やまいも、りんご ゼラチン、ごま
13日	大豆の華	2g	大豆	大豆	
13日	かんぱちそぼろ	10g		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
13日	チキンカツ	1個 40g	小麦、大豆、鶏肉	鶏むね肉 パン粉 コーンフラワー 小麦粉 食塩 植物油脂 砂糖 でん粉 米粉 粉末状植物性たん白 脱脂大豆粉 加工でん粉 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤	卵、乳、えび、いか、ごま、鮭、さば 豚肉
18日	あじフライ	1個 40g	小麦	メアジ パン粉 小麦粉 加工でん粉 乳化剤 増粘多糖類 塩 こしょう	

20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
23日	紫いもコロッケ	1個 40g	小麦	じゃがいも 紫いもペースト パン粉 小麦粉 でん粉 増粘剤 砂糖 乾燥マッシュポテト 水	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま 鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉 もも、やまいも、りんご、ゼラチン
24日	トッポギ	15g		米 でん粉 食塩 酒精 水	
26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	
27日	さわらのスタミナ焼き	1個 40g	小麦、大豆	さわら 醤油 みりん風調味料 おろしにんにく 豆板醤 水	
30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

※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