

2025年度 7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	スライスチーズ	1個 15g	乳	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	
2日	米粉のたこやき	2個 40g	大豆	米粉 キャベツ たこ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぷん 膨張剤 安定剤 ※たこはえび・かにを食べています。	卵、乳、小麦、えび、かに、いか
4日	菜飯の素	2.4g		塩蔵青菜 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末	
7日	型かまぼこ(星)	5g		魚肉(すけそうたら) うらごしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩	小麦、大豆
7日	星型コロッケ	1個 40g	小麦 大豆 豚肉	じゃがいも たまねぎ 豚肉 イヌリン 砂糖 しょうゆ 食塩 植物性油脂 発酵調味料 醸造調味料 こしょう パン粉 小麦粉 粉末状植物性たん白 でん粉 貝カルシウム ピロリン酸第二鉄 水	卵、乳、えび、いか、鮭、鶏肉、牛肉 ごま、ゼラチン
7日	七夕ゼリー	1個 44g	りんご	りんご果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ぶどう糖 乳酸カルシウム ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 ベニバナ黄色素 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ青色素 レモン果汁 うんしゅうみかん果汁 水あめ 粉末油脂 寒天 乳化剤 クチナシ赤色素 カロチノイド色素 水	
10日	たらの角切りフライ	2個 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、ゼラチン、山芋
14日	塩ラーメンスープの素	10.4g	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	食塩 動物油脂 たん白加水分解物 酵母エキス しょうゆ みりん ポークエキス チキンエキス 砂糖 しょうが汁 香辛料 かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤 pH調整剤 水	

15日	ミニトック	20g		上新粉 じゃがいもでん粉 塩 酒清 水	
15日	さば切り身でん粉付き	1個 40g	さば	さば ばれいしょでん粉	小麦、鮭、いか、大豆

※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