

2025年度 8・9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
8月28日	あじフライ	1個 40g	小麦	めあじ パン粉 小麦粉 乳化剤 食塩 増粘多糖類 打ち粉(小麦粉) 水	卵、乳、大豆、鮭、いか
29日	揚げぎょうざ	1個 18g	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 しょうが しょうゆ 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
9月2日	ミニフィッシュ	1個 5g		片口いわし 澱粉加水分解物 砂糖 ※本品で使用している片口いわしは、えび・かにを食べています	小麦、乳、えび、かに、大豆、 ごま、アーモンド
3日	野菜コロッケ	1個 50g	小麦、大豆	じゃがいも 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
8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
9日	カットゼリー(ぶどう)	30g		ぶどう果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水あめ ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄ナトリウム 水	
11日	さば水煮	15g	さば	さば 食塩 水	小麦、卵、乳、かに、アーモンド、 牛肉、ごま、鮭、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご
11日	お好み焼き	1個 40g	小麦、大豆、豚肉	キャベツ ミックス粉 植物油脂 天かす 豚肉 かつおだし 水	卵、乳、えび、いか、さば、牛肉、 鶏肉、やまいも
12日	ハンバーグ	1個 50g	大豆、豚肉	豚肉 たまねぎ 米粉 でん粉 粒状大豆たん白 砂糖 食塩 水	卵、乳、小麦、牛肉、鶏肉、ごま やまいも
12日	スライスチーズ	1個 15g	乳	ナチュラルチーズ 乳化剤 水	

17日	かんぱちそばろ	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
17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	
18日	かつお角切りでん粉付き	40g		かつお でん粉	小麦、鮭、さば
19日	揚げまんじゅう	1個 25g	小麦、大豆、豚肉 鶏肉	たまねぎ キャベツ 豚肉 鶏すりみ 豚脂 粒状大豆たん白 しょうゆ コーンスターチ しょうが 酵母エキス 砂糖 ドロマイト 食塩 小麦粉加工品 ピロリン酸第二鉄 小麦粉 こんにやく 大豆粉末 小麦でん粉 粉末状小麦たん白 水	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、 ゼラチン、ごま
24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
24日	ラ・フランスゼリー	1個 40g		ラ・フランス果汁 水あめ 砂糖 乳酸カルシウム ゲル化剤 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム 香料 酸化防止剤 水	
25日	さばのスタミナ焼き	1個 40g	小麦、さば、大豆	さば 醤油 砂糖 トマトピューレ 発酵調味料 水あめ 生姜 にんにく	いか、ごま、鮭、りんご
30日	さんま開きでん粉付き	1個 40g		さんま でん粉	小麦、鮭、さば

※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