

2025年度 10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	ミルマーク(ココア)	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	
2日	ミニりんごゼリー	1個 22g	りんご	異性化液糖 りんご濃縮果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 消泡剤 水	
6日	ポークパーティ	1個 40g	小麦、大豆、豚肉	豚肉 たまねぎ パン粉 顆粒状大豆たん白 食塩 こしょう 砂糖 ナツメグ 水	卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか 鮭、ゼラチン、ごま
6日	お月見ゼリー	1個 30g		砂糖 水あめ マスカット果汁 粉末水あめ ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸第一鉄ナトリウム 着色料(カラテン) 水	
8日	くじら角切りでん粉付き	40g		くじら でん粉	卵、乳、小麦、えび
8日	いちごジャム	1個 10g		いちご 砂糖 麦芽糖 レモン果汁 ゲル化剤	
10日	ブルーベリージャム	1個 10g		水あめ 砂糖 ブルーベリー 濃縮レモン果汁 ゲル化剤 水	
14日	とんかつ	1個 40g	小麦、豚肉	豚ロース でん粉加工品 砂糖 食塩 植物性たん白 こしょう 酵母エキス 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉 水	卵、乳、えび、いか、大豆、ごま アーモンド、鶏肉、さば、鮭
16日	さばの竜田揚げ	1個 40g	小麦、大豆、さば	さば でん粉 しょうゆ みりん 砂糖 しょうが	卵、えび、いか、ごま
16日	味付けのり	1個 1.25g	大豆	乾のり 砂糖 しょうゆ 風味だし 食塩 水あめ 水 ※乾のりは、「えび・かに」が生息している海域で採取しています	小麦、えび、さば
17日	大豆の華	2g	大豆	大豆	
20日	かんぱちそぼろ	10g		かんぱち 釀造酢	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
20日	りんごジャム	1個 15g	りんご	水あめ 砂糖 りんご 酸味料	

23日	ひじきご飯の素	2.3g	小麦、大豆	芽ひじき 塩蔵青菜 しらす 食塩 砂糖 昆布エキス 粉末しょうゆ 鰹削り節粉末 加工でん粉 酸化防止剤 ※ひじきは、「えび・かに」が生息している海域で採取しています ※しらすは、「えび・かに」が混ざる漁法で捕獲しています	卵、乳、オレンジ、ごま、鮭、さば 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
23日	かれいの唐揚げ	1個 40g	小麦、大豆	カレイ でん粉 白しょうゆ みりん風調味料 しょうが	
24日	黄桃のシロップ漬け	40g	もも	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤 水	
28日	鮭角切りでん粉付き	40g	鮭	鮭 でん粉	小麦、さば
28日	ノンエッグタルタルソース	5g	大豆	植物油脂 ピクルス 砂糖 醸造酢 豆乳 食塩 乾燥たまねぎ 粉末状植物性たん白 香辛料 かぼちゃパウダー 酵母エキスパウダー 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 カロチノイド色素 ※「年間を通して使用する加工食品の内容 一覧」に記載しているノンエッグタルタルソースとは 別の物を使用します	
28日	メープルマフィン	1個 25g	大豆	豆乳 砂糖 米粉 大豆粉 植物油 メープルシロップ 発酵調味料 加工でん粉 膨張剤 安定剤 乳化剤 炭酸カルシウム 香料 増粘剤 ピロリン酸第二鉄 水	
30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	
31日	皮つきフライドポテト	35g		ばれいしょ 植物油脂	

※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