

2026年度

8・9月使用分

加工食品配合表

使用日	食品名		使用量	原材料	コンタミネーション
8月27日	ハンバーグ		1個 50g	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 難消化性デキストリン でん粉 粉末状植物性たん白(大豆) 果糖ぶどう糖液糖 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス(豚肉) 発酵調味料 食塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン(鶏肉) 加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム 水	
31日	ナンプラー		0.6g	カタクチイワシ 食塩	
31日	皮つきフライドポテト		30g	じゃがいも パーム油	
9月2日	とんかつ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	豚ロース でん粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) こしょう 酵母エキス 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉(小麦) 水	卵、乳、えび、大豆、ごま、 アーモンド、鶏肉、いか、さば 鮭
4日	あじフライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	アジ でん粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) こしょう 酵母エキス 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉(小麦) 水	卵、乳、えび、大豆、ごま、 アーモンド、鶏肉、豚肉 いか、さば、鮭
7日	かつお角切りでん粉付き		45g	かつお じゃがいもでん粉	
7日	味付けのり		3g	乾のり 砂糖 食塩 みりん 昆布 酵母エキス かつお削り節 いりこ 椎茸 唐辛子 水 ※原材料の海苔は、えび、かにの生息する海域で採取しています。	小麦 大豆
8日	ミックスフルーツ		40g	パイン 黄桃 みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
9日	さばのスタミナ焼き	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	さば しょうゆ(小麦・大豆) みりん風味調味料 おろしにんにく 豆板醤(大豆) 水	
14日	梨ゼリー		1個 30g	なし果汁 ぶどう糖・果糖 難消化性デキストリン 寒天 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム ビタミンC 香料 水	卵、乳、小麦
15日	大豆の華		2g	大豆	
16日	菜飯の素		2.4g	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 酵母エキス 水酸化カルシウム	卵、乳、小麦、オレンジ、ごま 鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉 りんご
16日	とんこつラーメンスープの素		10g	ポークエキス(豚肉) 動植物油脂(ポークオイル(豚肉)・香味油(鶏肉)・ごま油(ごま) 食塩 たん白加水分解物(大豆) しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 ゼラチン 酵母エキス かつおエキス おろしにんにく おろししょうが 香辛料(大豆) 増粘多糖類 酸化防止剤 水	

17日	鮭フライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	鮭 でん粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) こしょう 酵母エキス 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉(小麦) 水	卵、乳、えび、大豆、ごま、 アーモンド、いか、さば 鶏肉、豚肉
18日	ミニフィッシュ		1個 5g	いりこ(片口いわし) でん粉加水分解物 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。	乳、小麦、大豆、ごま アーモンド
24日	コーングラタン		1個 40g	ショートニング 乾燥マッシュポテト スイートコーン おから(大豆) 米粉 豆乳(大豆) コーンパウダー 粉末水あめ 水溶性食物繊維 砂糖 ソテーオニオン 食塩 大豆粉(大豆) 酵母エキス 加工でん粉 増粘剤 炭酸カルシウム 安定剤 ピロリン酸第二鉄 乳化剤 水	もも、りんご、バナナ
25日	さんま開きでん粉付き		1個 40g	さんま でん粉	
25日	お月見大福		1個 25g	砂糖 さつまいも もち粉 豆乳(大豆) コーンスターチ でん粉 食用植物油脂 食塩 乳化剤(大豆) 加工でん粉 クエン酸第一鉄ナトリウム ビタミンC 水	卵、乳、小麦、ごま、りんご オレンジ ゼラチン、アーモンド
29日	揚げぎょうざ		2個 36g	(具)キャベツ 豚肉 豚脂(豚肉) たまねぎ 粒状大豆たん白(大豆) にら しょうが しょうゆ(小麦・大豆) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス こしょう (皮)小麦粉(小麦) 水	卵、乳 えび、かに 牛肉、さば、ごま、鶏肉 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。

※米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。

※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。

※納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

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