

令和2年度 7月 月間使用食品配合表

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
A2日(木曜) B3日(金曜)	肉団子	鶏肉41.7 たまねぎ17.4 豚肉9.9 豚脂5.0 粒状植物性たん白(大豆)5.0 水溶性食物繊維2.1 粉末状植物性たん白(大豆)2.0 しょうがペースト0.3 食塩0.2 にんにくペースト0.1 香辛料0.1 砂糖0.1 水10.0 揚げ油(なたね油)2.4 使用添加物:加工デンプン3.1 セルロース0.6 貝Ca、ピロリン酸第二鉄使用						大豆・鶏肉・豚肉	記載なし	
A6日(月曜) B13日(月曜)	ラー油	食用ごま油69.19 食用とうもろこし油29.72 香辛料0.99 パプリカ色素0.10						ごま	記載なし	
A7日(火曜) B8日(水曜)	たら澱粉付(切身) 幼・小学校:50g/個 中学校:60g/個	助宗タラ94.0 馬鈴薯澱粉6.0							記載なし	
B7日(火曜) A8日(水曜)	冷凍パイ (シロップ漬け) 40g/個	パイナップルシロップ漬け100.0 酸味料							オレンジ、りんご、 キウイ、もも、バナナ、 大豆、ゼラチン	加熱してシロップ漬けしています。
B14日(火曜) A15日(水曜)	小いわしの天ぷら	いわし60.0004 揚げ油(パーム油)11.1990 小麦粉10.4737 澱粉3.8805 食塩0.3768 粉末状植物性たん白0.1559 香辛料0.0649 加工でん粉1.9452 調味料(アミノ酸等)0.1081 ベーキングパウダー0.1038 水11.6918			小麦				えび、卵、乳成分	
	カレイ澱粉付(切身) 40g/個	油カレイ94.0 澱粉6.0(コーンスターチ)							記載なし	アレルギー代替食で使用
A16日(木曜) B17日(金曜)	ナン50g/個 (幼稚園)	小麦粉60.0 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、VC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.4			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン70g/個 (小学1～3年)	小麦粉60.2 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、VC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.2			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン100g/個 (小学4～6年)	小麦粉60.7 植物油脂(大豆)3.0 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、VC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水31.6			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン120g/個 (中学校)	小麦粉60.2 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、VC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.2			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ササミフレーク	鶏肉(ササミ)74.50 植物油脂(米油)14.00 チキンブイヨン11.50						鶏肉	なし	
B16日(木曜) A17日(金曜)	もずく	オキナワモズク100.00							記載なし	モズクの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。※ヨコエビ類は食品衛生法定められているエビ(十脚目)とは異なり、特定原材料の表示対象外です。
	シークワサーゼリー 50g/個	砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.0 シークワサー果汁8.0 砂糖6.5 ぶどう糖6.0 水溶性食物繊維3.2 水65.3 使用添加物:ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 ビタミンC0.2 酸味料0.2 香料0.2 クエン酸鉄Na使用							記載なし	
B20日(月曜) A27日(月曜)	野菜のチヂミ 50g/個	にんじん15.0 米粉10.0 たまねぎ8.7 にら7.0 ショートニング6.0 乾燥マッシュポテト4.5 おから3.0 でん粉1.7 水溶性食物繊維1.4 ぶどう糖1.2 粉末状植物性たん白(大豆)1.2 小麦不使用しょうゆ(大豆)1.0 チキンオイル0.7 砂糖0.6 植物油(ごま)0.5 食塩0.2 酵母エキス0.1 液状混合調味料0.1 にんにくペースト0.1 香辛料φ 水26.3 使用添加物:加工デンプン9.5 セルロース1.2 ピロリン酸第二鉄使用						大豆、鶏肉、ごま	なし	
A21日(火曜) B22日(水曜)	トック	白米粉(うるち米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精<エタノール(サトウキビ)乳酸(キャッサバ、サトウキビ) グリセリン(パーム油原料、やし油原料、なたね、ひまわり油)>2.1 水32.0							小麦、そば	

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。

上記に記載のない食材については、「令和2年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが給食センターまでお問い合わせください。(木津川市立第一学校給食センター:0774-72-2362)