

令和2年度 8.9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
A8月27日(木曜) B8月28日(金曜)	ナタデココ	ナタデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53							記載なし	ナタデココは、ココナッツミルクを発酵させ、固めたものです。(ココナッツミルクは、乳成分を含みません。)
B9月3日(木曜) A9月4日(金曜)	炊き込みわかめ	塩蔵わかめ80.8 食塩11.0 砂糖7.5 酵母エキス0.7							* 本製品で使っているわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。	
B9月10日(木曜) A9月11日(金曜)	さんま澱粉付(開き) 幼・小学校:50g/個 中学校:60g/個	さんま90.0 馬鈴薯澱粉10.0							記載なし	
A9月15日(火曜) B9月16日(水曜)	しらす干し	かたちいわし97.0(シラス干し) 食塩3.0							いか、えび、かに	
A9月23日(水曜) B9月30日(水曜)	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	
A9月28日(月曜) B9月29日(火曜)	ハヤシルウ	小麦粉28.64 加工油脂27.05<パーム油(パーム)、パーム核油(パーム)、トコフェロール(酸化防止剤:キャリーオーバー)> 砂糖14.33<甘蔗糖(サトウキビ)、甜菜糖(甜菜) 食塩7.96(海水) ぶどう糖6.37<コーンスターチ(とうもろこし)> コーンスターチ5.57(とうもろこし) トマトペースト4.78(トマト) オニオンパウダー0.80(オニオン) 酵母エキス0.48<酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ)> たん白加水分解物0.40(大豆) 香辛料0.08(ローレル) カラメル色素3.18<カラメル色素(とうもろこし等)着色料> 香料0.24(化学合成品) 酸味料0.12<クエン酸(とうもろこし):酸味料>			小麦			大豆	鶏肉、豚肉	
	コンソメ	食塩29.99 デキストリン22.7 麦芽糖19.6 チキンコンソメパウダー8.1 ぶどう糖5.3 酵母エキスパウダー2.7 たん白加水分解物2.7 チキンエキスパウダー2.6 鶏脂2.4 砂糖1.1 魚醤パウダー0.7 香辛料0.6 トマトパウダー0.3 オニオンエキスパウダー0.2 乳酸発酵トマトエキスパウダー0.2 にんじんエキスパウダー0.01 食品添加物:香辛料抽出物0.5 酸味料0.3						鶏肉・豚肉	コンタミなし	アレルギー代替食で使用

※ 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)

● 令和2年度 年間使用食品配合表 訂正のお知らせ

ショルダーベーコンの豚肉の使用部位について誤りがございましたので、お知らせいたします。お手数をおかけして申し訳ありませんが、お手持ちの年間使用食品配合表の訂正をお願いいたします。

下線部について、訂正前は豚ばら肉となっていました、使用部位は豚肩肉となります。なお、アレルギー、原料配合に変更はございません。

掲載ページ	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
5ページ	ショルダーベーコン	<u>豚肩肉96.217</u> 食塩(海水)2.059 砂糖(さとうきび、甜菜)1.712 香辛料抽出物(香辛料)0.012						豚肉	卵・乳・小麦・牛肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・りんご	