

令和2年度12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
A1日(火曜) B2日(水曜)	みかんカット ゼリー	みかん果汁(還元)49.0 果糖ぶどう糖液糖10.0 果糖5.0 砂糖4.0 グラニュー糖1.0 ゲル化剤(タラガム、ローカスビーニングガム、カラギーナン、キサンタンガム)1.3 酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)0.5 香料0.5 クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)0.050 水28.7							小麦・卵・乳	
B1日(火曜) A2日(水曜)	たら澱粉付 幼・小学校:50g/個 中学校:60g/個	助宗タラ94.00 馬鈴薯澱粉6.00							記載なし	
A3日(木曜) B4日(金曜)	マーマレード	糖類(砂糖(てんさい))41.88 糖類(水あめ(とうもろこし、じゃがいも))23.45 果実(夏みかん)14.24 果実(いよかん)11.73 果実(オレンジ)6.71 果実(みかん)1.27 ゲル化剤(ペクチン)0.38 酸味料(とうもろこし、じゃがいも)0.28 香料0.06						オレンジ	記載なし	
B3日(木曜) A4日(金曜)	鶏豚肉団子	【食肉】豚肉39.74 鶏肉39.21 玉ねぎ7.95 【つなぎ】でん粉(ばれいしょ)6.36 えんどう豆たん白0.79 砂糖(甜菜)1.91 発酵調味料(サトウキビ)1.70 香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)1.12 食塩0.85 酵母エキス0.37						豚肉、鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	
A8日(火曜) B9日(水曜)	鶏レバー澱粉付	鶏肝91.43 ばれいしょでん粉8.57						鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・ごま	
A15日(火曜) B16日(水曜)	ハンバーグ 幼・小学校:50g/個 中学校:60g/個	鶏肉37.9 たまねぎ20.2 豚脂(豚肉)7.6 粒状植物性たん白(大豆)6.3 豚肉4.4 水溶性食物繊維1.2 粉末状植物性たん白(大豆)1.0 砂糖0.8 ぶどう糖0.5 食塩0.3 酵母エキス0.3 にんにくペースト0.2 香辛料0.1 しょうがペースト0.1 水13.9 使用添加物:加工デンプン4.6 セルロース0.5 炭酸Ca0.1 ピロリン酸第二鉄使用						大豆・鶏肉・豚肉	記載なし	小麦不使用
B17日(木曜) A18日(金曜)	さけ角切 いももち	鮭100 じゃがいも(馬鈴薯)68.3 加工でん粉12.6 でん粉(馬鈴薯)10.1 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水8.4						さけ	小麦、えび、いか、さば、大豆、ごま	
AB23日(水曜)	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
	お米のチョコケーキ 35g/個	豆乳(大豆)24.6 砂糖12.5 加工油脂10.6 米粉7.8 水あめ5.9 ココアパウダー3.7 植物油3.4 調整豆乳粉末(大豆)3.0 清涼飲料水1.3 粉砂糖0.4 発酵調味料0.1 水19.1 使用添加物:トレハロース2.5 加工デンプン2.5 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)1.3 乳化剤(大豆)0.6 膨張剤0.3 安定剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 凝固剤0.1 メタリン酸Na使用						大豆	記載なし	
AB24日(木曜) 中学校のみ	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴しよ)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(炭酸カルシウム、塩化アンモニウム、L-アスコルビン酸、αアミラーゼ、L-システイン塩酸塩、プロテアーゼ、食品素材(小麦)0.11 水(水道水)35.87			小麦			大豆	コンタミなし	
	中濃ソース 8g/個	【配合量非開示】砂糖 砂糖液糖 高酸度ビネガー 食塩 トマトピューレー キャロットエキス セロリーエキス オニオンエキス 香辛料 加工でん粉2.20 香辛料抽出物0.04 水							コンタミなし	

※ 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)