

令和2年度3月 月間使用食品配合表 (小・中学校用)A・B共通

木津川市立第一学校給食センター
1/2ページ

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
B1日(月曜) A2日(火曜)	いちご(3個) 約10g/個	いちご100.0							オレンジ・りんご・ キウイ・もも・バナナ・ 大豆・ゼラチン	
AB3日(水曜)	ちらし寿司の素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢(小麦)17.4 たけのこ16.5 れん こん6.7 食塩3.4 しょうゆ(小麦、大豆)3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 経節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2			小麦			大豆	記載なし	
	ひなまつりゼリー 60g/個	水あめ12.6 砂糖5.7 粉あめ5.3 ぶどう糖5.3 豆乳クリーム(大 豆)2.6 いちご2.2 還元水あめ2.0 果糖0.3 りんご果汁(還元) 0.2 寒天0.1 水61.9 ゲル化剤0.8 加工デンプン0.3 炭酸Ca0.3 酸味料0.2 香料0.1 乳酸Ca0.1 着色料微量 クエン酸鉄Na (0.010)微量						大豆・りんご	小麦、卵、乳	
B4日(木曜) A5日(金曜)	焼き豚	豚もも肉90.69 糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)2.22 糖類(粉あ め)(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ)1.90 しょうゆ(脱脂加工大豆、 小麦)(大豆、小麦)3.22 食塩1.59 しょうゆ加工品(しょうゆ(大 豆、小麦)、砂糖)0.36 香辛料抽出物(香辛料)0.02			小麦			豚肉・大豆	卵、乳、牛肉、 ごま、ゼラチン、 鶏肉、りんご	
B9日(火曜) A10日(水曜)	かにフレーク	べにずわいがに49.091 わたりがに32.727 食塩0.807 酵母エ キス0.115 pH調整剤0.005 水分17.255					かに		記載なし	
A11日(木曜) B12日(金曜) AB17(水曜) AB23日(火曜)	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

※ 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の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)

令和2年度3月 月間使用食品配合表 (小・中学校用)A・B共通

木津川市立第一学校給食センター
2/2ページ

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
A11日(木曜) B12日(金曜)	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	コンタミなし	
B11日(木曜) A12日(金曜)	味付けのり 1g/個	乾のり85.00 醤油風調味料(そら豆、食塩)6.31 砂糖(てんさい)3.67 黒砂糖(さとうきび)0.47 食塩(海水)0.20 昆布(昆布)0.16 味醂(もち米、米こうじ、米焼酎)0.16 鰹節(かつお)0.04 乾椎茸(椎茸)0.04 帆立煮汁(帆立、食塩)0.01 乾唐辛子(とうがらし)微量 水(水道水)3.94							ごま	えび、かにの 生息する海 域で採取
AB17日 (水曜)	ハンバーグ 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
	あさり水煮	あさり貝100.00							コンタミなし	原料となるあ さり貝は、エ ビ・カニが混 ざる漁法で漁 獲されています。
	お祝いいちごゼリー 40g/個 (小学校のみ)	いちご19.6 いちご果汁(濃縮還元)7.5 砂糖7.1 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖6.5 ぶどう糖5.1 植物油脂1.9 豆乳(大豆)1.9 水あ め0.7 大豆粉0.1 水48.8 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖 類)0.5 酸味料0.3 紅麴色素、乳化剤(大豆)、香料、安定剤(増 粘多糖類)、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	豆乳ホイップ 入り
A18日(木曜) B19日(金曜)	メープルジャム 12g/個	食物繊維(ポリデキストロース)60.61 砂糖17.63 メープルシュ ガー4.22 寒天0.55 水16.27 【食品添加物】香料0.36 着色料(カラメル)0.35 酸味料0.01							記載なし	
AB23日(火曜)	チリパウダー	【配合比は社外秘】パプリカ 唐辛子 クミン オレガノ ガーリック パウダー(ガーリック 大豆) デイルシード 食塩						大豆	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の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)