

令和5年度 3月 月間使用食品配合表

木津川市立学校給食センター

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
AB4日(月曜)	ちらしずしの素	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8.7 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 鰹節エキス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	コンタミなし	
	鮭一塩	サケ99.00 塩1.00						さけ	コンタミなし	
	ひなあられ	もち米97.2 しょうゆ(大豆、食塩、とうもろこし)1.8 砂糖(さとうきび、甜菜)0.8 のり(あまのり)0.2						大豆	ごま・アーモンド	
A6日(水曜) B5日(火曜)	焼きちくわ	魚肉51.4 でん粉(馬鈴薯)14.2 食塩1.7 ぶどう糖0.9 砂糖0.8 発酵調味液0.5 醸造酢0.1 水30.4							えび・かに・小麦・卵	
	米粉ミックス	(配合割合記載なし) 米粉(うるち米)、玄米粉(うるち米)、とうもろこし粉、でん粉/加工でん粉、膨張剤、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤							コンタミなし	
	かえり煮干し	片口いわし95.7 食塩4.3							この原材料は、えび・かに・いかが混ざる漁法で漁獲しています。	
A8日(金曜) (幼稚園のみ) AB15日(金曜) (小学校のみ)	お祝いクレープ	豆乳(大豆)30.8 加工油脂8.7 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.2 麦芽糖4.3 砂糖3.5 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)3.3 植物油(大豆)3.0 米粉3.0 水あめ2.8 いちご果汁(濃縮還元)2.0 大豆粉(大豆)0.4 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.2 水17.6 (使用添加物)加工デンプン9.3 トレハロース4.3 増粘剤(カドラン)0.7 乳化剤(大豆)0.2 炭酸Ca0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 ビロリン酸第二鉄使用 ベーキングパウダー使用 カロチノイド色素使用						大豆	記載なし	
A11日(月曜) B12日(火曜)	バジルペースト	バジル41.00 オリーブ油41.00 水18.00							記載なし	
A14日(木曜) B13日(水曜)	うどん	小麦粉(小麦)32.7 小麦たん白(小麦)0.4 加工でん粉(酢酸デンプン)3.6 水63.3			小麦				卵	
AB18日(月曜)	桜もち	こしあん[小豆23.03、砂糖(甜菜)12.28、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)4.61、食塩(海水)0.04、寒天(紅藻海藻)0.04] もち米(米)29.36 麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)7.83 桜葉塩漬0.20 食塩(海水)0.08 トレハロース(とうもろこし、馬鈴薯、キャッサバ)7.83 着色料(ビートレッド)(ビート、キャッサバ)0.04 仕込水14.66							卵・乳・小麦	

※ 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。  
年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。  
上記に記載のない食品は、「令和5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、お手数ですが下記までお問い合わせください。  
第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)



