

令和5年度 4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
小学校・中学校 AB13日(木曜) 幼稚園 18日(火曜)	いちごのお祝いゼリー	いちご16.7 いちご果汁(濃縮還元)7.4 砂糖7.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5 ぶどう糖6.5 植物油脂2.1 豆乳(大豆)2.1 水あめ0.7 大豆粉(大豆)0.2 水48.9 [使用添加物] 乳酸Ca0.9 ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 酸味料0.2 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 香料使用 乳化剤(大豆)使用 安定剤(増粘多糖類)使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	
AB19日(水曜)	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	
	さば水煮(フレーク)	さば80 食塩0.5 水19.5						さば	コンタミなし	
	抹茶わらびもち	抹茶あん(白あん、砂糖、抹茶、食塩、寒天)31.40 砂糖(さとうきび、甜菜)12.50 トレハロース(とうもろこし等)12.50 加工でん粉(キャッサバ)9.61 きな粉(大豆)1.99 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.21 わらび粉(わらび)0.07 水31.72						大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A28日(金曜) B27日(木曜)	鮭一塩	サケ99.00 塩1.00						さけ	記載なし	

※ 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。
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4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)



