

令和07年7月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

7月1日(火)											
食 品 名											
笹かまぼこ											
アレルゲン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	冷凍魚肉すり身										
		スケソウダラ									
	澱粉	馬鈴薯澱粉									
	砂糖										
	食塩										
	みりん										
	清酒										
	水										

7月3日(木)											
食 品 名											
みんなのうすいえんどうコロッケ											
アレルゲン											
小麦・豚肉・大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	じゃがいも			○	大豆	大豆					
	パン粉				アルコール						
	(白パン粉)				乾燥マッシュポテト						
○	小麦粉	小麦	小麦		じゃがいも、グリセリン脂肪酸エステル						
	ぶどう糖				ピロリン酸ナトリウム、クエン酸						
	ショートニング				食塩						
	イースト				こしょう						
	食塩				水						
	(微粉)										
○	小麦粉	小麦	小麦								
	イースト										
	食塩										
	水										
	うすいえんどう										
○	バターミックス	小麦粉	小麦								
		でん粉(コーンスターチ)									
		増粘剤(ヴァーガム)									
○	玉ねぎ										
○	豚肉		豚肉								
	上白糖										
		さとうきび、甜菜									
	しょうゆ										
○		脱脂加工大豆	大豆								
○		小麦	小麦								
		食塩									

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

令和07年7月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

7月7日(月)											
食 品 名											
おからとひじきのハンバーグ											
ア レ ル ゲ ン											
豚肉・鶏肉・大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉								
○	鶏肉		鶏肉								
	玉ねぎ										
○	豚脂		豚肉								
	米粉										
○	おから		大豆								
	ひじき										
	でん粉										
		死カ									
	砂糖										
	食塩										
	水										

7月7日(月)											
食 品 名											
セタゼリー											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	(レモンゼリー)				ぶどう果汁(濃縮還元)				寒天		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖				水	ぶどう			水	海藻(紅藻類)	
	砂糖	甜菜			酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸			乳化剤	オクチルニコハド酸デンプンナトリウム	
	ぶどう糖	とうもろこし、馬鈴薯、甘藷			ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、タラガム、マンナン			ゲル化剤(キサンタンガム)	キサンタンガム	
	レモン果汁(濃縮還元)	レモン			ビタミンC	アスコルビン酸			香料	ミカンフレーバー	
	水				香料	キョホウフレーバー			カロチノイド色素	β-カロチン	
	酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸			クエン酸鉄Na	クエン酸鉄ナトリウム					
	ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、タラガム、マンナン			クチナン赤色素	クチナン赤色素					
	クエン酸鉄Na	クエン酸鉄ナトリウム			(モチーフ)						
	香料	レモンフレーバー			うんしゅうみかん果汁	うんしゅうみかん					
	(グレープゼリー)				砂糖・ぶどう糖果糖液糖						
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖				とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、さとうきび、甜菜						
	砂糖	甜菜			水あめ	とうもろこし					
	ぶどう糖	とうもろこし、馬鈴薯、甘藷			砂糖	甜菜					
					粉末油脂	パーム油、マルトデキストリン					

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

令和07年7月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

7月9日(水)											
食品名											
マヨネーズ風調味料											
アレルゲン											
大豆											
○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン
	食用植物油脂				酵母エキス						
		菜種油			酵母エキス						
		コーン油			食塩						
		パーム油			酵母エキス						
	醸造酢				デキストリン						
		米			レモン果汁						
		アルコール(サトウキビ)			レモン						
		食塩			こんにゃく精粉						
		酒かす(米)			増粘多糖類						
		水			キサンタンガム						
		アルコール(サトウキビ・タピオカ)			タマリンドガム						
		酒かす(米)			ぶどう糖(トウモロコシ)						
		米			馬鈴薯・甘藷						
		水			水						
	水飴										
		コーンスターチ									
		甘薯澱粉									
		馬鈴薯澱粉									
	大豆粉										
○		大豆	大豆								
	食塩										
		海水									
	粉末状植物性たん白										
○		大豆	大豆								
	香辛料										
		からし									

7月16日(水)											
食品名											
ナチュラルチーズ											
アレルゲン											
乳											
○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材料名	内訳	アレルゲン
○	ナチュラルチーズ										
		生乳	乳								
		食塩									
	セルロース										

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

