

3学期

調味料等の配合表

令和2年度3学期（1～3月）を通じて、使用する調味料等の配合表です。

池田市立学校給食センター

3学期使用物資(1~3月)

学校給食用

令和2年度 No.1

池田市立学校給食センター

すき焼きふ	(冷)厚揚げ	厚揚げ(小)	豆乳	高野豆腐	梅干し
小麦粉 小麦たんぱく 重曹 ビタミンE	大豆 揚げ油(なたね油) 安定剤(加工デンプン) 豆腐凝固剤 酵素	豆乳 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) (菜種) トレハロース 豆腐用凝固剤	大豆 (豆乳ベース)	大豆 (遺伝子組換えでない) 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤	梅 漬け原材料 (還元水飴 食塩 醸造酢)

ミニがんもどき	昆布豆	ささみフレーク	わらびもち	のり佃煮	杏仁豆腐
豆腐 植物油脂 揚げ油(なたね油) 粉状大豆たん白 にんじん でん粉 糖類 (砂糖・ぶどう糖) 食塩 豆腐用凝固剤	大豆 砂糖 醤油 昆布 食塩 寒天 ソルビット 酸味料 調味料(アミノ酸等) 漂白剤(亜硫酸塩)	鶏ささみ肉 食塩 野菜エキス 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス (一部に鶏肉を含む)	砂糖 水あめ きなこ 加工デンプン ソルビトール 添加物製剤 ・増粘多糖類 ・酸味料	のり 醤油 水飴 砂糖 大豆食物繊維 酵母エキス 澱粉 寒天 (一部に小麦・大豆を含む)	ぶどう糖果糖液糖 調整豆乳(大豆含む) 還元水飴 砂糖 寒天 澱粉分解物 食用油脂 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム 香料 トレハロース

昆布佃煮	塩昆布	さつま揚げ	ロースハム	*だし巻卵	*オムレツ
昆布 しょうゆ (大豆、小麦を含む) 砂糖 水あめ かつおぶしエキス 白ごま 酵母エキス	昆布 醤油 (小麦、大豆を含む) 砂糖 食塩	魚肉 イトヨリ スケソウ エソ でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	豚ロース肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	鶏卵 穀物酢 でん粉 砂糖 食塩 かつおだし 植物油(なたね)	鶏卵 だし汁(小麦・大豆) でんぷん 砂糖 食塩 植物油脂(なたね)

キャンディチーズ	スティックチーズ	りんご(缶詰)	みかん(缶詰)(大阪産)	みかん(缶詰)	甘夏みかん(缶詰)
ナチュラルチーズ 乳化剤 クエン酸鉄Na (一部に乳を含む)	ナチュラルチーズ 乳化剤 (一部に乳を含む)	りんご 砂糖混合異性化液糖 酸味料 酸化防止剤 (ビタミンC)	みかん 砂糖 クエン酸	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	甘夏みかん 砂糖 酸味料(クエン酸)

※網掛けは2学期で使用したものと同一物資を使用しています。

3学期使用物資(1~3月)

学校給食用

令和2年度 No.2

池田市立学校給食センター

平つくね	豆腐ハンバーグ	ミンチカツ	ささみフライ	春巻き	
キャベツ 鶏肉 豚脂 〔つなぎ〕 でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 食塩 鯉節 しょうが 酵母エキス 香辛料	鶏肉 豆腐 たまねぎ パン粉(小麦) 豚脂 粉末状大豆たん白 粒状大豆たん白 植物油脂(なたね) 砂糖 しょうゆ(小麦、大豆) 食塩 デキストリン 香辛料 加工でん粉 貝カルシウム 豆腐凝固剤	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 (小麦を含む) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 ナツメグ 黒胡椒 〔衣〕 パン粉 (小麦、大豆を含む) バター粉 (小麦、大豆を含む) 増粘剤	鶏ササミ コーンスターチ 〔バター〕 食塩 香辛料 澱粉 食物繊維 酵母エキス 加工澱粉 増粘剤(加工澱粉) パン粉 小麦粉 ブドウ糖 ショートニング イースト 並塩 イーストフード	野菜 (たまねぎ、キャベツ もやし、にんじん たけのこ) 植物油脂(大豆) でん粉 小麦粉 ショートニング 粒状植物性たん白 しょうゆ はるさめ 食塩 砂糖 鶏肉 酵母エキス こしょう	〔皮〕 小麦粉 糖類(水あめ、 ぶどう糖) 大豆油 食塩 乳化剤 ベーキングパウダー 加工でん粉 (一部に小麦、大豆 鶏肉を含む)

ぎょうざ	チヂミ		ハンバーグ		ミートボール(小)
キャベツ 豚肉 玉葱 豚骨 ごま油 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 にんにく 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩 (一部に小麦、大豆 豚肉、ごまを含む)	キャベツ ミックス粉 小麦粉 米粉 澱粉 (コーンスターチ) 食塩 グラニュー糖 小麦でん粉 ぶどう糖 たん白加水分解物 増粘剤 (グァーガム) (キサンタンガム)	ニラ 植物油脂(こめ油) 天かす 小麦粉 こめ油 食塩 風味調味料 酵母エキス いか たこ かつおだし (一部に小麦、大豆 ・いかを含む)	食肉(豚肉、鶏肉) たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 〔つなぎ〕 でん粉 粉末状植物性たん白 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩	加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na (一部に大豆・豚肉 ・鶏肉を含む)	鶏肉 たまねぎ でん粉 豚肉 還元水あめ 植物性たん白 チキンオイル 揚げ油(大豆油) 調味料 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca

いか天ぷら	シュウマイ	ノンエッグマヨ	ホワイトルウ (乳・小麦除去)
いか 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね)	玉ねぎ 豚肉 鶏肉 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 こしょう 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩 (一部に小麦、大豆 豚肉、鶏肉を含む)	食用植物油脂 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 (一部に大豆を含む)	でん粉 食用油脂 (パーム・なたね) 砂糖 食塩 酵母エキス 白菜エキスパウダー オニオンパウダー ガーリック 増粘剤 (加工デンプン) 乳化剤 香料 酸味料

※網掛けは2学期で使用したものと同一物資を使用しています。