令和５年１０月分　　原料配合表（小学校）

連絡先　　松原市立学校給食センター　　TEL　333－7060　　FAX　333－3939

11日(水)

食品名：ぶどうゼリー　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	異性化液糖	とうもろこし	
	巨峰濃縮果汁	巨峰	
	砂糖		
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギーナン（紅藻類）、タラガム（マメ科のタラ）、キサンタンガム（とうもろこし）、乳酸カルシウム（とうもろこし、水酸化カルシウム）、塩化カリウム、カロブビーンガム（カロブ豆）、クエン酸三ナトリウム（とうもろこし、さつま芋、水酸化ナトリウム）、食品素材（デキストリン（タピオカ、さつま芋、とうもろこし））	
	酸味料	クエン酸（とうもろこし）、クエン酸ナトリウム（とうもろこし）	

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	香料（グレープフレーバー）	エステル類（化学合成品）、ケトン類（化学合成品）、脂肪酸類（化学合成品）、芳香族アルコール類（化学合成品）、脂肪族高級アルコール類（化学合成品）、エタノール（さとうきび）	
	ぶどう果皮色素	ぶどう果皮色素（ぶどう）、デキストリン（とうもろこし）、二酸化イオウ（化学合成品）	
	消泡剤	グリセリン脂肪酸エステル（ヤシ、パーム）、ミックストコフェロール（大豆、米）、食品素材（デキストリン（とうもろこし、キャッサバ））	

アレルゲン表記のない大豆に関して、アレルゲンとしての大豆は消失しています

23日(月)

食品名：さんまのひらき（こなつき）　1まい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	さんま		
	でん粉	じゃが芋	
	塩		
	こしょう		

24日(火)

食品名：ビーフン

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米		
○	りんごジュース	りんご	りんご
	にんじん		
	粉末水あめ	キャッサバ、さつま芋	
	水溶性食物繊維	とうもろこし、さつま芋、じゃが芋	
○	粒状植物性たん白	脱脂大豆、粉末状植物性たん白、パーム油	大豆

26日(木)

食品名：カップグラタン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、とうもろこし油	
	揚げなす	茄子、パーム油、食塩	
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	トマトペースト	トマト	
○	おから	大豆	大豆
	米粉	うるち米	
	玉ねぎ		
	じゃが芋		
	トマト・ピューレづけ	トマト	

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩	大豆
	砂糖		
	にんにくペースト	にんにく	
	食塩		
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	香辛料	白こしょう	
	加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ	
	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）	加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム、アラビアガム、グァーガム、ローカストビーンガム	
	炭酸カルシウム		
	着色料	パプリカ粉末	
	ピロリン酸第二鉄		
	カラメル色素	カラメルI	

食品名：ワインビネガー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ぶどう果汁		
	砂糖		
	アルコール		
	食塩		

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲンを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和5年度 原料配合表(年間使用分)』に掲載している食品では、「ちゅうかめん」が同じ食品製造工場内で‘たまご’‘そば’を取り扱っています。
その他のアレルゲンについての情報が必要な方は、上記給食センターへお問い合わせください。

※食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1ぽん」等の表示をしています。
※海産物(のり・出し昆布・わかめ・ひじき等)は、材料にえび・かに等の稚魚が混在している可能性があります。
※揚げ物製品につきましては、おかずの製造工場では同じ揚げ油を一定期間、ろ過しながら使用しております。
※ご不明な点がありましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。