令和５年１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

13日(金)

食　品　名

七草

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	すずしろ		
	食塩		
	すずな		
	はこべら		
	せり		
	なずな		
	ごぎょう		
	ほとけのざ		

食　品　名

だいふく　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳加工品	植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類	大豆
	でん粉	とうもろこし	
	食塩		
	砂糖		
	もち粉	もち米	
	上新粉	うるち米	
	でん粉分解物	でん粉（キャッサバ、さつまいも）	
	でん粉	じゃがいも	
	麦芽糖	コーンスターチ、でん粉（じゃがいも、さつまいも）	
	いちごペーストロ	とうもろこし、糖類（水あめ、砂糖）	
	いちごロ		
	寒天		
	食用油脂	中鎖脂肪酸油	
	加工でん粉	リン酸架橋でん粉、酸化でん粉	
	セルロース	粉末セルロース	
○	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、ショ糖脂肪酸エステル	大豆
	糊料（加工でん粉 増粘多糖類）	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム	
	香料	アカシア、菜種、タピオカ、さつまいも、パーム、さとうきび、ヤシ、とうもろこし	
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム	
	トレハロース		
	着色料	紅麹色素、ビートレッド、クチナシ色素、β-カロチン	
	酵素	β-アミラーゼ	
	酸味料	クエン酸、リンゴ酸	
	塩化マグネシウム		

20日(金)

食　品　名

チヂミ　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
	キャベツ		
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、でん粉（コーンスターチ）、食塩、グラニュー糖、でん粉（小麦）、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）	小麦・大豆
	にら		
	植物油脂	米油	
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、風味調味料、酵母エキス	小麦
○	いか		いか
	たこ		
	かつおだし		

24日(火)

食　品　名

きざみたくあん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	塩押し大根		
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	砂糖		
	発酵調味料	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、米、食塩	
	食塩		
	醸造酢	さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん、食塩	
	たん白加水分解物	じゃがいも	
	梅酢	梅、食塩	

食　品　名

ヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	生乳		乳
	砂糖		
○	スターター		乳

30日(月)

食　品　名

もものタルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【ももジャム】		
○	ももピューレ	白もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	もも
	水あめ	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも	
	砂糖		
	ゲル化剤（増粘多糖類）	タマリンドガム、ジェランガム	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	香料	ピーチフレーバー	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	紅麹色素		
	酸化防止剤（ビタミンC）	アスコルビン酸	
	【スポンジ生地】		
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	米粉	うるち米	
	植物油	米油	
	水あめ	とうもろこし	
○	調製豆乳粉末	大豆、大豆粉	大豆
	加工でん粉	キャッサバ	
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸	
	香料	バニラフレーバー	
	凝固剤	粗製海水 塩化マグネシウム	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	【タルト生地】		
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	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	
○	豆乳	大豆	大豆
	コーンフラワー	とうもろこし	
	でん粉	とうもろこし	
	植物油	米油	
○	調製豆乳粉末	大豆、大豆粉	大豆
	食用油脂	パーム油、ヤシ油	
	加工でん粉	とうもろこし	
	香料	ピーチフレーバー	
	凝固剤	粗製海水 塩化マグネシウム	
	増粘剤	キサンタンガム	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	ピロリン酸第二鉄		

※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４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。