令和４年６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

9日(木)

食品名：いちごジャム　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	いちご		
	砂糖		
	麦芽糖	とうもろこし、じゃがいも、甜菜	
	レモン果汁	レモン	
	ゲル化剤（ペクチン）	乾燥果皮（レモン、グレープフルーツ、ライム）	

10日(金)

食品名：ミニオムレツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	砂糖		
	でん粉	タピオカ	
	穀物酢	米、さとうきび	
	食塩		
	植物油	菜種	

20日(月)

食品名：ぶどうゼリー

○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（濃縮還元）	ぶどう	
	砂糖・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		
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム	
	香料	グレープフレーバー、マスカットフレーバー	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	クチナシ色素	クチナシ赤色素	
	クエン酸鉄ナトリウム		

23日(木)

食品名：トマトソースグラタン　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	
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	
	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		
	じゃがいも		
	トマト・トマトピューレづけ	トマト	
○	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、さつまいも	
	水溶性食物繊維	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも	
○	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

○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	
	ピロリン第二鉄		
	カラメル色素	カラメルI	

食品名：フローズンヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	クリーム	乳	乳
○	加糖練乳	乳	乳
○	脱脂粉乳	乳	乳
	トレハロース	とうもろこし	
	果糖	とうもろこし	
	イソマルトオリゴ糖	とうもろこし	
○	ホエイパウダー	乳	乳
○	全粉乳	乳	乳
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし	
	難消化性デキストリン	とうもろこし	
	増粘多糖類	ローカストビーンガム、ペクチン、グァーガム	
○	ミルクカルシウム		乳
○	乳たんぱく質濃縮物	乳	乳
	香料	バニラフレーバー	
	コンニャクイモ抽出物	コンニャクイモ	
	寒天	海藻	

※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。