令和２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

6日（火）

食品名：トッポギ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米粉	うるち米	
	食塩		
	クエン酸	とうもろこし、砂糖大根	

9日（金）

食品名：みかんゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	みかん果汁	みかん	
	糖類	ぶどう糖果糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム	
	酸味料	クエン酸三ナトリウム、クエン酸	
	香料		
	クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム	

12日（月）

食品名：ゆでぐり

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	栗		
	砂糖		
	食塩		
	酒精	とうもろこし、てん菜	
	酸化防止剤	ビタミンC（とうもろこし）	
	焼ミョウバン		
	着色料	クチナシ色素	

12日（月）

食品名：もみじがたかまぼこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	スケソウタラ	
	うらごし人参		
	加工でんぷん	タピオカ	
	でん粉	じゃが芋	
	砂糖		
	発酵調味料	液状ぶどう糖、米、一級アルコール、蛋白分解物、米麹、食塩	
	食塩		

14日（水）

食品名：チキンカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏肉		鶏肉
○	生パン粉	小麦粉、砂糖、ショートニング（パーム）、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	パン粉	小麦粉、ショートニング（パーム）、砂糖、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	でん粉	大豆	大豆
	食塩		
	こしょう		
	香辛料		
	加工デンプン	リン酸架橋でん粉	
	トレハロース		
	増粘多糖類	グァーガム、キサンタンガム	

15日（木）

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（海水）、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）	
	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、デキストリン（とうもろこし）、二酸化イオウ（化学合成品）	

20日（火）

食品名：いかのてんぷら　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	いか	赤いか	いか
○	小麦粉		小麦
	でん粉	とうもろこし	
	ベーキングパウダー		
	食塩		
	揚げ油	菜種	

21日（水）

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	
○	ホエーパウダー	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	ヨーグルトフレーバー	
	コンニャクイモ抽出物		

28日（水）

食品名：にくまん　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦粉		小麦
○	豚肉		豚肉
	玉ねぎ		
	筍		
	砂糖		
○	醤油	小麦、脱脂大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たん白、米、アルコール、食塩	小麦 大豆
○	ラード	豚脂	豚肉
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸	小麦
	イースト	酵母	
	加工でん粉	じゃが芋	
	ベーキングパウダー		
	椎茸		
○	ごま油		ごま
	食塩		
	生姜パウダー	生姜、とうもろこし	
	こしょう		

29日（木）

食品名：コーンコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	とうもろこし		
○	小麦粉		小麦
	砂糖		
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	ショートニング	パーム油、ヤシ油、パーム核油、なたね油	
	食塩		
	香辛料	こしょう、デキストリン	
	【衣】		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦グルテン、アセロラ粉末	小麦・大豆
○	小麦粉		小麦
○	フライミックス粉	小麦、とうもろこし	小麦
○	植物油脂	大豆油	大豆
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
○	乳化剤	植物レシチン	大豆
	香料		

30日（金）

食品名：おにぎり（個包装）　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米		
	食塩		
	醸造酢		
○	大豆食物繊維		大豆
	pH調整剤	醸造酢、食塩、デキストリン（とうもろこし）、クエン酸、クエン酸三ナトリウム	
	植物油	菜種、ヤシ、パーム	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル	

食品名：かぼちゃプリンタルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦粉		小麦
	マーガリン	パーム油、パーム核油、菜種油、食塩	
	砂糖		
	ショートニング	パーム油	
○	鶏卵		卵
	食塩		
	セルロース		
○	卵殻カルシウム		卵
	香料	バターフレーバー、カスタードフレーバー	
	かぼちゃペースト	かぼちゃ	
○	乳製品を主原料とする食品	パーム核油、パーム油、脱脂濃縮乳、卵黄	卵 乳
○	脱脂粉乳	生乳	乳
○	加糖卵黄	卵黄、砂糖	卵
	香辛料	シナモン	
	キシロース		
	増粘多糖類	キサンタンガム、グァーガム	
○	乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、ソルビタンエステル	大豆
○	香料	バニラフレーバー、ミルクフレーバー、バターフレーバー、クリームフレーバー	卵 乳 大豆

※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。
※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。

　例えば、冊子でお配りしました『令和2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。