

令和2年9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

2日(水)				4日(金)				9日(水)				18日(金)				30日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名			
たこやき 2こ				おはながたつくね 1こ				おにまんじゅう 1こ				なると(にんじん)				うさぎがたハンバーグ 1こ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
○小麦粉		小麦		玉ねぎ				さつまいも				魚肉	スケソウタラ			○鶏肉		鶏肉	
たこ				○豆腐	大豆	大豆		○小麦粉	小麦	小麦		加工でん粉	タピオカ			玉ねぎ			
キャベツ				○鶏肉		鶏肉		砂糖				でん粉	じゃが芋			○豚脂		豚肉	
ねぎ				○おから	大豆	大豆		○ラード	豚脂、ビタミンE、 とうもろこし	豚肉 大豆		砂糖				○粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆	
○植物たん白加水分解物	小麦	小麦		植物油	菜種							うらごし人参	人参			○豚肉		豚肉	
生姜酢漬	生姜、食塩、 醸造酢 (とうもろこし)			○粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		ベーキングパウダー	炭酸水素 ナトリウム、 とうもろこし、 硫酸アルミニウム カリウム、 L-酒石酸カリウム、 L-酒石酸、フマル酸			発酵調味料	液状ぶどう糖、米、 一級アルコール、 たん白分解物、 米麹、食塩			○粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆	
かつお節エキス	鰹			○粉末状 植物性たん白	脱脂大豆	大豆						食塩				○水溶性食物繊維	とうもろこし		
魚醤	ほっけ			砂糖				食塩								○粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆	
食塩				水溶性食物繊維	とうもろこし			トレハロース	とうもろこし							砂糖			
砂糖				○小麦不使用醤油	脱脂加工大豆、 食塩	大豆		イースト	酵母							ぶどう糖	とうもろこし、 じゃが芋、さつまいも		
だし粉	鰹・鰯			酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン											食塩			
昆布エキス	昆布			にんにくペースト	にんにく			9日(水)・29日(火)								酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン		
加工でん粉	アセチル化アジピン酸 架橋でん粉 (とうもろこし)			液状混合調味料	かつお節、食塩			食品名								にんにくペースト	にんにく		
○離型油	菜種油、大豆	大豆		生姜ペースト	生姜			おにぎり(個包装) 1こ								香辛料	黒こしょう、ナツメグ		
				香辛料	白こしょう			米								生姜ペースト	生姜		
				加工でん粉	とうもろこし			食塩								加工でん粉	キャッサバ		
				炭酸カルシウム				醸造酢								セルロース			
				凝固剤	塩化マグネシウム			○大豆食物繊維	大豆							炭酸カルシウム			
				安定剤	グァーガム			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							ピロリン酸第二鉄			
				ピロリン酸第二鉄				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										
3日(木)				8日(火)				17日(木)				25日(金)				30日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名			
ささみフライ 1こ				いちょうがたかまぼこ				なしゼリー				フローズンヨーグルト 1こ				つきみだんご 1ふくろ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
○鶏ササミ		鶏肉		魚肉	スケソウタラ			なし果汁(還元)				○クリーム	乳	乳		上新粉	うるち米		
コーンスターチ				うらごし南瓜	南瓜			果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、 じゃが芋			○加糖練乳	乳	乳		砂糖			
バターミックス	食塩、香辛料(こしょう)、 でん粉 (とうもろこし)、 植物繊維(木材)、 酵母エキス(酵母、 キャッサバ)、 加工でん粉 (リン酸架橋でん粉 (キャッサバ、 二酸化硫黄))、 (酢酸でん粉 (キャッサバ))、 (食用油(紅花、 シリコーン 樹脂))、 増粘剤(加工でん粉 (キャッサバ))			加工でん粉	タピオカ			砂糖				○脱脂粉乳	乳	乳		でん粉	じゃが芋		
				でん粉	じゃが芋			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			トレハロース	とうもろこし			酵素	とうもろこし (Bアミラーゼ)		
				砂糖				乳酸カルシウム				果糖	とうもろこし			着色料	クチナシ果実、 キャッサバ		
				発酵調味料	液状ぶどう糖、米、 一級アルコール、 たん白分解物、 米麹、食塩			香料	西洋なし、 化学合成品			○ホエイパウダー	乳	乳					
				食塩				酸味料	DL-リンゴ酸、 クエン酸 三ナトリウム			○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							

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

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。
 その他のアレルギー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ぼん」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。
 ※ご不明な点がございましたら、上記の学校給食センターまでお問い合わせください。