令和２年７月分　　原料配合表（小学校）

訂正版

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

2日(木)

食品名：ももゼリー　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	
○	白桃ピューレ	もも	桃
○	白桃果肉	もも	桃
○	ピーチ濃縮果汁		桃
	還元水飴	とうもろこし、さつま芋、じゃが芋、タピオカ	
	砂糖		
	増粘多糖類	カラギーナン（海藻）、ローカストビーンガム（イナゴ豆）、キサンタンガム、塩化カリウム（岩塩）、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）	
	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（ピーチフレーバー）	香料ベース、エタノール（とうもろこし）、グリセリン（パーム、ヤシ）	
	酸化防止剤	ビタミンC（とうもろこし、タピオカ）、酵素処理ルチン（エンジュ抽出物）	

3日(金)

食品名：べにいもコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	じゃが芋		
	紫芋ペースト		
○	パン粉	小麦粉、イースト、ショートニング（菜種）、ぶどう糖、食塩、大豆粉	小麦 大豆
○	バッターミックス	小麦粉、でん粉（コーンスターチ）、増粘剤（グァーガム）	小麦
	上白糖		
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	

7日(火)

食品名：ほしがたかまぼこ

○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	
	うらごし南瓜	南瓜	
	加工でん粉	タピオカ	
	でん粉	じゃが芋	
	砂糖		
	発行調味料	液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麹、食塩	
	食塩		

食品名：ほしがたミンチカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉
	玉ねぎ		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフード	小麦
○	植物性蛋白	脱脂大豆、食用油脂	大豆
	砂糖		
	食塩		
	水飴	キャッサバ、さつま芋、とうもろこし、じゃが芋	
○	蛋白加水分解物	グルテン、脱脂大豆、食塩	大豆
	酵母エキス	酵母、サトウキビ、キャッサバ、大麦、食塩	
	こしょう	ペッパー、でん粉（タピオカ）	
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋）、ショートニング（パーム）、イースト（生酵母）、食塩、イーストフード（塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、リン酸二水素カルシウム、硫酸マグネシウム、炭酸カルシウム、Lーシスチン、αーアミラーゼ、プロテアーゼ、小麦粉、とうもろこし）、ビタミンC（L-アスコルビン酸）	小麦
○	小麦粉	小麦	小麦
	米粉	うるち米	
	でん粉	とうもろこし	
	マルトデキストリン	でん粉（タピオカ）、コーンスターチ	

7日(火)

食品名：たなばたゼリー　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【ブルーベリーゼリー】		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜	
	ブルーベリー果汁	ブルーベリー	
	砂糖		
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	乳酸カルシウム		
	ゲル化剤	増粘多糖類（ローカストビーンガム、カラギナン）	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	香料	ブルーベリーフレーバー	
	クエン酸鉄ナトリウム		
	【レモンゼリー】		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜	
	砂糖		
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	レモン果汁	レモン	
	乳酸カルシウム		
	ゲル化剤	増粘多糖類（ローカストビーンガム、カラギナン）	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	クエン酸鉄ナトリウム		
	香料	レモンフレーバー	
	【モチーフ】		
	温州みかん果汁	温州みかん	
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜	
	水飴	とうもろこし	
	砂糖		
	粉末油脂	パーム油、マルトデキストリン	
	寒天	海藻	
	乳化剤	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	
	ゲル化剤	キサンタンガム	
	香料	みかんフレーバー	
	カロチノイド色素	デュナリエラカロテン	

9日(木)

食品名：こめこほきフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ホキ		
	【米粉パン粉】		
	米粉		
	でん粉	とうもろこし	
	ショートニング	パーム	
	砂糖		
	イースト		
	食塩		
	メトローズ		
	イーストフード		
	【バッター粉】		
	食塩		
	こしょう		
	でん粉	とうもろこし	
	食物繊維		
	酵母エキス		
	加工でん粉	リン酸架橋でん粉	
	増粘剤	グアーガム	
	米粉		

10日(金)

食品名：ローリエ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ローレル		

13日(月)

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（とうもろこし、小麦、大豆）、増粘剤（グァーガム、キサンタンガム）	小麦 大豆
	ニラ		
	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		イカ
	たこ		
	かつおだし		

15日(水)

食品名：レモンゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	果糖ぶどう糖液	とうもろこし	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋	
	粉あめ	とうもろこし	
	レモン果汁		
	砂糖		
	ゲル化剤	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	レモン	
	着色料	クチナシ黄色素	

28日(火)

食品名：ハンバーグ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉
	玉ねぎ		
○	パン粉	小麦粉、ショートニング（大豆、菜種）、イースト（イースト菌）、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋）、食塩、大豆粉、pH調整剤（とうもろこし）、イーストフード（ビタミンC）	小麦 大豆
	ケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖（さとうきび、甜菜、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）、醸造酢（さとうきび、とうもろこし、キャッサバ）、食塩、玉ねぎ、香辛料	
○	たん白加水分解物	大豆、小麦	大豆・小麦
	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。

※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。