# 令和２年３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

## 3日(火)

食品名：うめがたかまぼこ

| ○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 | |
| | 加工でん粉 | 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、たん白加水分解物、米麹、食塩 | |
| | 食塩 | | |
| | うらごし人参 | 人参 | |
| | トマト色素 | トマト | |

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 | 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、じゃが芋、さつま芋 | |
| | 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 | 米糠 | |
| | 水あめ | とうもろこし | |
| ○ | 調製豆乳粉末 | 大豆 | 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 | |
| ○ | 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 | 米糠 | |
| ○ | 調製豆乳粉末 | 大豆 | 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 | | |

## 3日(火)

食品名：おはながたつくね　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | 玉ねぎ | | |
| ○ | 豆腐 | 大豆 | 大豆 |
| ○ | 鶏肉 | | 鶏肉 |
| ○ | おから | 大豆 | 大豆 |
| | 植物油 | 菜種 | |
| ○ | 粒状植物性たん白 | 脱脂大豆 | 大豆 |
| | 人参 | | |
| ○ | 粉末状植物性たん白 | 脱脂大豆 | 大豆 |
| | 砂糖 | | |
| | 食塩 | | |
| | 水溶性食物繊維 | とうもろこし | |
| ○ | 小麦不使用醤油 | 脱脂加工大豆、食塩 | 大豆 |
| | 酵母エキス | 酵母エキス、デキストリン | |
| | にんにくペースト | にんにく | |
| | 液状混合調味料 | かつお節、食塩 | |
| | しょうがペースト | しょうが | |
| | 香辛料 | 白こしょう | |
| | 加工でん粉 | とうもろこし | |
| | 炭酸カルシウム | | |
| | 凝固剤 | 塩化マグネシウム | |
| | 安定剤 | グァーガム | |
| | ピロリン酸第二鉄 | | |

## 6日(金)

食品名：にくしゅうまい　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、イースト、ショートニング（菜種、パーム）、食塩 | 小麦 |
| | でん粉 | じゃが芋 | |
| | しょうがペースト | しょうが | |
| ○ | 調味料 | 砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料（白こしょう） | 豚肉 |
| ○ | 皮 | 小麦粉、還元水あめ（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋） | 小麦 |

## 10日(火)

食品名：カレーコロッケ　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 | | |
| ○ | パン粉 | 小麦粉、イースト、ショートニング、ぶどう糖、食塩、大豆粉 | 小麦 大豆 |
| ○ | 大豆 | 大豆、食塩、塩化カルシウム、酸味料（クエン酸） | 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 |
| | 玉ねぎ | | |
| | 砂糖 | | |
| | 乾燥マッシュポテト | じゃが芋 | |
| | カレー粉 | 香辛料（ウコン、メッチ、クミン、コリアンダー、ジンジャー、陳皮、赤唐辛子、黒こしょう、ローレル、クローブ、フェンネル）コーンパウダー、食用油脂（米油） | |
| | 食塩 | | |
| | こしょう | 白こしょう、コーンパウダー | |

## 10日(火)

食品名：だいずふりかけ　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ○ | 煎り大豆 | 大豆 | 大豆 |
| ○ | ごま | | ごま |
| ○ | 醤油 | 大豆、小麦、食塩、氷糖蜜（さとうきび、てん菜） | 大豆 小麦 |
| | 砂糖 | | |
| | 食塩 | | |
| | ドロマイト | | |
| | 乾燥マッシュポテト | じゃが芋 | |
| | 黒のり | | |
| | でん粉 | とうもろこし | |
| | たん白加水分解物 | とうもろこし、デキストリン（タピオカ、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）、酵母エキス（酵母） | |
| | みりん | 糖類（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ）、もち米、米、米麹、醸造アルコール（サトウキビ） | |
| | かぼちゃ粉末 | かぼちゃ | |
| | 還元水あめ | とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ | |
| | 昆布エキス | 昆布、食塩 | |
| | 酵母エキス | 酵母エキス（酵母）、デキストリン（とうもろこし、タピオカ、じゃが芋、さつま芋） | |
| | ピロリン酸第二鉄 | | |
| | 加工でん粉 | 酸化でん粉（じゃが芋、タピオカ） | |
| | 酸化防止剤 | ビタミンC（L－アスコルビン酸（とうもろこし、タピオカ）） | |
| | カロチン色素 | パーム油カロチン（パーム） | |

## 12日(木)

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(金)

食品名：あかじそふりかけ　クラス1ふくろ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | 塩蔵赤しそ | 赤しそ、食塩、梅酢（梅、食塩） | |
| | 砂糖 | | |
| | 食塩 | | |
| | 酵母エキス | 酵母エキス（酵母）、デキストリン（とうもろこし、タピオカ、じゃが芋、さつま芋） | |
| | 酸味料 | DL-リンゴ酸 | |

## 16日(月)

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 |
|---|---|---|---|
| ○ | 鶏肉 | | 鶏肉 |
| ○ | 植物性たん白 | 脱脂大豆 | 大豆 |
| | 玉ねぎ | | |
| ○ | 豚脂 | | 豚肉 |
| ○ | 豚肉 | | 豚肉 |
| | 乾燥マッシュポテト | じゃが芋 | |
| | 赤ワイン | | |
| ○ | 植物油脂 | 菜種、大豆 | 大豆 |
| | 砂糖 | | |
| | トマトケチャップ | トマト、ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料 | |
| | 食塩 | | |
| | 香辛料 | ナツメグ、黒こしょう | |
| | 炭酸カルシウム | | |
| | 着色料 | カラメルⅠ（とうもろこし、じゃが芋、甜菜）、ココア | |
| | 焼成カルシウム | | |
| | ピロリン酸鉄 | ピロリン酸第二鉄 | |

## 17日(金)

食品名：ラ・フランスジュレ　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | ラ・フランスシロップづけ | | |
| | 砂糖 | | |
| | 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 | とうもろこし、てん菜 | |
| | ラ・フランス濃縮果汁 | | |
| | 寒天 | じゃが芋、とうもろこし | |
| | 甘味料 | ソルビトール | |
| | ゲル化剤（増粘多糖類） | とうもろこし、じゃが芋 | |
| | 増粘剤 | とうもろこし、じゃが芋 | |
| | 酸化防止剤（ビタミンC） | とうもろこし | |
| | 酸味料 | とうもろこし、甜菜 | |
| | 香料 | | |

## 17日(火)

食品名：チョコケーキ　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | ココナッツミルク | | |
| | ホワイトソルガム粉 | ホワイトソルガム（白たかきび） | |
| | てん菜糖 | | |
| | チョコレート | グラニュー糖、カカオマス、ココアバター | |
| | 菜種油 | | |
| | 加工でん粉 | 酢酸でん粉 | |
| | レモン果汁 | レモン、香料 | |
| | 重曹 | | |

## 19日(木)

食品名：ブルーベリージャム　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | ブルーベリー | | |
| | 砂糖 | | |
| | 水あめ | コーンスターチ（とうもろこし）、でん粉（じゃが芋、さつま芋） | |
| | ゲル化剤 | ペクチン（レモン由来） | |
| | 酸味料 | クエン酸（甜菜、とうもろこし） | |
| | pH調整剤 | クエン酸ナトリウム（甜菜、とうもろこし） | |

※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『平成31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。