

令和元年 11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

1日(金)				7日(木)				14日(木)				20日(水)				26日(火)					
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名					
ミニウインナー 1ぼん				チョコ&ホワイトチョコクリーム 1こ				りんごゼリー 1こ				トッポギ				ハムカツ 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			
豚肉		豚肉		【ブラック】				異性化液糖	とうもろこし			米粉				無塩せきボーケム	豚肉、 でん粉(小麦)、食塩、 砂糖、香辛料 (白こしょう、オニオン、 ガーリック、 コーンパウダー、 デキストリン)	豚肉			
豚脂肪		豚肉		砂糖				りんご濃縮果汁	りんご	りんご		食塩				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 (バーム)、 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、 レーシチン、 α-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			
食塩				植物油脂		大豆		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)、 塩化カリウム (岩塩)、 食品素材(ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋))			クエン酸									
砂糖				ココア				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)			食品名									
香辛料	白こしょう、 キャラウェイ			全粉乳		乳		香料	アップルフレーバー (エステル類、 ケトン類、 脂肪酸類、 芳香族 アルデヒド類、 エタノール (さとうきび)、 グリセリン脂肪酸 エステル(バーム、 やし))			チヂミ 1まい									
				乳化剤	レシチン、 ショ糖脂肪酸エステル	大豆						材料名	内訳	アレルギー							
				香料	フレーバー							キャベツ									
食品名				【ホワイト】				19日(火)				にら									
イタリアンドレッシング クラス1ぼん				チキンハムステーキ 1まい				さんまのいそべあげ 1こ				マンナンクロス									
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			
食用植物油脂	菜種			鶏肉		鶏肉		サンマ				植物油脂	米油	小麦	豆腐		大豆				
砂糖				でん粉	じゃが芋			でん粉	じゃが芋			天かす	小麦粉、 植物油脂(米油)、 食塩、 鯉節エキス (風味原料 (鯉節エキス、 鯉エキス、鯉節、 昆布エキス))、 食塩、 たん白加水分解物 (小麦、鰯、鰯、 鯖)、 酵母エキス、 デキストリン、 加工でん粉 (酸化でん粉)、 トレハロース	小麦	鶏肉		鶏肉	枝豆			
醸造酢	アルコール(さとうきび)			食塩				青のり				イカ		イカ	とうもろこし						
食塩				砂糖				食塩				タコ			魚すり身	スケソウタラ					
発酵調味料	アルコール (さとうきび)、 米醸造液(米、 とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋、食塩)、 食塩			香辛料	白こしょう、 カルアイ、メース			かぼちゃプリンタルト 1こ				風味調味料	米発酵調味料、 水飴、 魚介エキス、 食塩、 酵母エキス、 昆布エキス	小麦	玉ねぎ						
								材料名	内訳	アレルギー					粒状大豆たん白	脱脂大豆	大豆				
玉ねぎ								小麦粉		小麦				米油							
香味食用油	米油(米)、バジル、 ミックストコフェロール (米)							マーガリン	バーム油、 バーム核油、 菜種油、 大豆油、食塩					加工でん粉	酢酸でん粉						
酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、 デキストリン (とうもろこし、 さつま芋)							砂糖						調味料	昆布粉、帆立粉、 鯉粉						
香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ							ショートニング	大豆油、バーム油					酵母エキス	食用酵母						
トマト								鶏卵		卵				香辛料	ガーリック粉、 ジンジャー粉、 ペッパー粉						
酸味料	酢酸							食塩						砂糖							
増粘剤	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))、 キサンタンガム (とうもろこし)							セルロース						食塩							
								卵殻カルシウム		卵				小麦粉		小麦					
5日(火)				11日(月)				22日(金)				ぶどうゼリー									
食品名				食品名				食品名				食品名									
たこ				いまがわやき 1こ				かぼちゃペースト				ぶどう果汁(濃縮還元)									
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			
真だこ				カスタード風味 フラワーペースト	植物油脂(菜種)、 水飴(とうもろこし)、 ショ糖型液糖 (てん菜)、 加糖練乳、 脱脂粉乳、バター、 でん粉(とうもろこし)、 乳清たん白、 乾燥卵白、砂糖、 小麦粉、食塩	乳 卵 小麦		かぼちゃペースト	かぼちゃ		ぶどう糖	とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋		ぶどう糖	とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋		砂糖				
食塩				小麦粉		小麦		乳製品を主原料 とする食品	バーム核油、 バーム油、 脱脂濃縮乳、卵黄	卵 乳	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 さとうきび、甜菜		砂糖							
食品名				えだまめペースト				28日(木)				ハンバーグ 1こ									
えだまめペースト				えだまめペースト				ハンバーグ 1こ				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			
むき枝豆	枝豆			液全卵		卵		増粘多糖類	キサンタンガム、 グアーガム		砂糖			豚肉		豚肉					
食塩				植物油脂	菜種油、米油			脱脂粉乳	生乳	乳	ぶどう糖			玉ねぎ							
食品名				6日(水)				※ 同じ施設(食品の製造工場、おかずの 製造と米飯の炊飯工場)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 『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、給食センター 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。				※ 揚げ物製品につきましては、給食センター 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。					
ほきフライ 1こ				ほきフライ 1こ				ほきフライ 1こ				ほきフライ 1こ									
材料名	内訳	アレルギー		加工でん粉	ヒドロキシプロピル化 リン酸架橋でん粉			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	クエン酸鉄ナトリウム			豚骨		豚肉					
ほき				グリシン				pH調整剤	クエン酸、 クエン酸三ナトリウム					パン粉	小麦粉、 ショートニング (大豆、菜種)、 イースト、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					
生パン粉		小麦・大豆		増粘多糖類	グアーガム、ベクチン、 ジェランガム			着色料	カロチン、紅麹					たん白加水分解物	大豆、小麦	大豆・小麦					
小麦粉		小麦		香料										食塩							
乾燥パン粉		小麦・大豆												ピロリン酸第二鉄							
バター	小麦粉、 植物油脂(大豆)、 食塩、 でん粉(小麦)、 大豆粉、砂糖、 香辛料、 増粘剤(グアーガム)、 乳化剤(グリセリン 脂肪酸エステル)	小麦 大豆																			