

令和元年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

2日(水)				4日(金)				15日(火)				18日(金)				28日(月)				
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名				
あげそば 1ふくろ				おにまんじゅう 1こ				もみじがたかまぼこ				コーンコロッセ 1こ				ポロニアステーキ 1まい				
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		○小麦粉		小麦		魚肉	スケソウタラ			じゃが芋				○豚肉		豚肉		
植物油	菜種、パーム			さつまい				うらごし人参				コーン				でん粉	じゃが芋			
食塩				砂糖				加工でん粉	タピオカ			砂糖				食塩				
3日(木)				8日(火)				16日(水)				21日(月)				30日(水)				
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名				
いちごジャム 1こ				れんこんのはさみあげ 1こ				やさしいゆーまい 1こ				こんぶつくだに 1こ				チキンカツ 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		
いちご				蓮根				○豆腐	大豆			醤油	大豆、小麦、 とうもろこし、食塩	大豆		○鶏むね肉		鶏肉		
糖類	砂糖、麦芽糖 (とうもろこし、 じゃが芋、 甜菜)			○パン粉	小麦粉、ぶどう糖、 食塩、酵母、 酢酸	小麦		○鶏肉	鶏肉			砂糖		小麦		○パン粉	小麦粉、ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃが芋、 さつまい)、 ショートニング (菜種、パーム)、 イースト(酵母)、 塩(海水)、 イーストフード (とうもろこし、 じゃが芋)		小麦	
レモン汁	レモン			○鶏肉		鶏肉		とうもろこし				昆布				ちりめんじゃこ				
ゲル化剤(ベクチン)	レモン(一部 グレープフルーツ 又はライム) の乾燥果皮			玉ねぎ				魚すり身	スケソウタラ			ちりめんじゃこ	えび・かにの稚魚が生息する 海域で採取しています			還元水あめ	とうもろこし、 じゃが芋、 さつまい、タピオカ			
フランフルト 1ぱん				でん粉	じゃが芋			○粒状大豆たん白	脱脂大豆	大豆		水あめ	とうもろこし、 じゃが芋、 さつまい、 タピオカ			○小麦粉		小麦		
材料名	内訳	アレルギー		しょうゆ	脱脂大豆、小麦、 食塩	大豆 小麦		米油				食塩				でん粉	じゃが芋			
○豚肉		豚肉		純米料理酒	米、米麹、食塩、 発酵乳酸			加工でん粉	酢酸でん粉			醸造酢	さとうきび、米、米麹			食塩				
○豚脂肪		豚肉		○バター粉	でん粉 (じゃが芋)、 大豆たん白、 大豆油脂、食塩、 ぶどう糖、 グアーガム	大豆		調味料	昆布粉、帆立粉、 麩粉			酵母エキス	酵母、さつまい			こしょう				
食塩				しいたけ				酵母エキス	食用酵母			寒天	紅藻海藻			24日(木)				
砂糖				食塩				砂糖				食品名								
香辛料	白こしょう、 キャラウェイ			カツオエキス	まなね、そうだ鯉			食塩				ハンバーグ 1こ								
イタリアンドレッシング クラス1ぱん				しょうが				○小麦粉	こんにゃく粉	小麦		材料名	内訳	アレルギー		かぼちゃがたかまぼこ				
食用植物油	菜種			玉ねぎ				こんにゃく粉	こんにゃく			魚肉	スケソウタラ			材料名	内訳	アレルギー		
砂糖				香味食用油	米油(米)、バジル、 ミックス トコフェロール (米)			○大豆粉末	大豆			うらごし南瓜				材料名	内訳	アレルギー		
醸造酢	アルコール(さとうきび)			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、 さつまい)			食塩				加工でんぷん	タピオカ			材料名	内訳	アレルギー		
食塩				香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ			砂糖				でん粉	じゃが芋			材料名	内訳	アレルギー		
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、 さつまい、 食塩)、 食塩			トマト				○小麦でん粉	小麦			砂糖				材料名	内訳	アレルギー		
玉ねぎ				酸味料	酢酸			○粉末状小麦たん白	小麦			着色料				材料名	内訳	アレルギー		
香味食用油	米油(米)、バジル、 ミックス トコフェロール (米)			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)			○粉末状小麦たん白	小麦			トマトケチャップ	トマト、 果糖ぶどう糖液糖、 醸造酢、食塩、 玉ねぎ、香辛料			材料名	内訳	アレルギー		
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、 さつまい)			10日(木)				スイートポテト 1こ				31日(木)								
香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ			ブルーベリーゼリー 1こ				材料名				食品名								
トマト				グラニュー糖	甜菜			材料名	内訳	アレルギー		かぼちゃマフィン 1こ								
酸味料	酢酸			ブルーベリーピューレ	甜菜、大豆、 とうもろこし			さつまい				材料名	内訳	アレルギー						
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)			果糖	とうもろこし			砂糖				○豆乳		大豆						
※ 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。				粉あめ	とうもろこし、 じゃが芋、 大豆			還元麦芽糖	キャッサバ			砂糖								
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。				ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、大豆、 甜菜、じゃが芋			食物繊維	とうもろこし			南瓜								
※ 食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1ぱん」等の表示をしています。				乳酸カルシウム				乳酸カルシウム				米粉								
※ 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。				ピロリン酸第二鉄				食塩				食用植物油	菜種							
※ 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。				香料	ブルーベリー フレーバー (甜菜、とうもろこし)			着色料				還元麦芽糖	キャッサバ							
※ 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。				酸味料	クエン酸、 クエン酸 ナトリウム			焼成カルシウム				人参濃縮汁	人参							
15日(火)				18日(金)				25日(金)				31日(木)								
食品名				食品名				食品名				食品名								
こめこあじフライ 1こ				えびだんご				りんごゼリー				かぼちゃマフィン 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						
めあじ				○えび		えび		○りんご果汁	りんご	りんご		○豆乳		大豆						
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			たらすり身	スケソウタラ、 ソルビトール、 砂糖、 リン酸塩ナトリウム			果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、 じゃが芋、さつまい			砂糖								
バター粉	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) (タピオカ)、 増粘剤 (グアーガム)			加工でん粉	キャッサバ			砂糖				南瓜								
米粉	米			砂糖				難消化デキストリン	とうもろこし			米粉								
※ 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。				食塩				ゲル化剤	タラガム、 カラギーナン、 ローカスト ビーンガム、 キサンタンガム			食用植物油	菜種							
※ 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。				米油	米糠			酸味料	クエン酸 三ナトリウム、 DL-リンゴ酸			還元麦芽糖	キャッサバ							
15日(火)				18日(金)				25日(金)				31日(木)								
食品名				食品名				食品名				食品名								
こめこあじフライ 1こ				えびだんご				りんごゼリー				かぼちゃマフィン 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						
めあじ				○えび		えび		○りんご果汁	りんご	りんご		○豆乳		大豆						
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			たらすり身	スケソウタラ、 ソルビトール、 砂糖、 リン酸塩ナトリウム			果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、 じゃが芋、さつまい			砂糖								
バター粉	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) (タピオカ)、 増粘剤 (グアーガム)			加工でん粉	キャッサバ			砂糖				南瓜								
米粉	米			砂糖				難消化デキストリン	とうもろこし			米粉								
※ 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。				食塩				ゲル化剤	タラガム、 カラギーナン、 ローカスト ビーンガム、 キサンタンガム			食用植物油	菜種							
※ 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。				米油	米糠			酸味料	クエン酸 三ナトリウム、 DL-リンゴ酸			還元麦芽糖	キャッサバ							