令和元年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

5日(木)

食品名：チョコクリーム　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	砂糖		
	カカオマス	カカオ	
○	加糖脱脂練乳	生乳、甜菜	乳
	ココアパウダー	カカオ	
	増粘剤	加工でんぷん（とうもろこし）	
	ヘム鉄	豚血液	
	乳化剤	パーム、ヤシ、豚脂	
	香料	カカオ、さとうきび、パーム	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル（パーム、ヤシ、豚脂）	
	ショ糖脂肪酸エステル	さとうきび、甜菜、パーム、ヤシ	

アレルゲン表記のない豚肉に関して、豚肉としてのアレルゲンは消失しています

6日(金)

食品名：あまなつみかん（缶）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	甘夏果肉		
	シラップ	砂糖、ナリンギナーゼ、（グラニュー糖、デキストリン、ふすま）クエン酸（とうもろこし、さつま芋）	

9日(月)

食品名：わかめソフトふりかけ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	わかめ	乾燥わかめ	
	砂糖		
○	ごま		ごま
	ドロマイト	炭酸カルシウム　マグネシウム含有物	
	ちりめん	かたくちいわし	
	かつおぶしエキス	鰹節抽出液、還元でん粉分解物（タピオカ、さつま芋）、食塩、酒精、増粘剤（キサンタン）	
	赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢	
	酵母エキス	酵母エキス（酵母）、デキストリン（さつま芋）	
	酵母	酵母（亜鉛含有）	
	食塩		
	クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸　第一鉄ナトリウム	

11日(水)

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（なたね、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

12日(木)

食品名：ささみフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏ササミ		鶏肉
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）、ショートニング（なたね、パーム）、イースト(酵母)、並塩、イーストフード（とうもろこし、じゃが芋）	小麦
○	小麦粉		小麦
	でん粉	じゃが芋	
	食塩		
	こしょう		

13日(金)

食品名：うさぎがたハンバーグ　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
	玉ねぎ		
○	豚脂		豚肉
○	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
○	豚肉		豚肉
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	砂糖		
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	食塩		
	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	
	香辛料	黒こしょう、ナツメグ	
	しょうがペースト	しょうが	
	加工でん粉	キャッサバ	
	セルロース		
	貝カルシウム	未焼成カルシウム	
	ピロリン酸第二鉄		

食品名：つきみだんご　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
	上新粉	うるち米	
	砂糖		
	でん粉	じゃが芋	
	酵素	とうもろこし（βアミラーゼ）	
	着色料	クチナシ果実、キャッサバ	

17日(火)

食品名：なしゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	なし果汁（還元）		
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	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	
	乳酸カルシウム		
	香料	ナシコンパウンド、ラフランスフレーバー	
	酸味料	DL-リンゴ酸、クエン酸三ナトリウム	
	ドロマイト		

20日(金)

食品名：とんカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚ヒレ肉		豚肉
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）、ショートニング（菜種、パーム）、イースト（酵母）、並塩、イーストフード（とうもろこし、じゃが芋）	小麦
○	小麦粉		小麦
	でん粉	じゃが芋	
	食塩		
	こしょう		

24日(火)

食品名：ミニオムレツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	醸造酒	アルコール（さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん）	
	食塩		

25日(水)

食品名：さつまいもコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	さつま芋		
○	パン粉	小麦粉、イースト（パン酵母）、ショートニング（なたね）、ぶどう糖(コーン、じゃが芋)、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（とうもろこし））、増粘剤（グアーガム）	小麦
	上白糖		

27日(金)

食品名：いちょうがたかまぼこ

○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		
	加工でんぷん	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、蛋白分解物、米麹、食塩	
	食塩		

食品名：やまいもこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	大和芋		山芋

食品名：のりつくだに　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩	大豆　小麦
	砂糖		
	水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	のり	ひとえぐさ、あまのり	
	きくらげ	乾燥きくらげ	
	増粘多糖類	タマリンドガム（タマリンド豆）、ぶどう糖(とうもろこし、じゃが芋、さつま芋)、キサンタンガム、タマリンド種子多糖類（タマリンド豆）、ローカストビーンガム（イナゴ豆）、寒天（海藻）	
○	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄、酵素分解レシチン（大豆）	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、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。