令和元年７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

4日(木)

食品名：メープル＆マーガリン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【メープルゼリー】		
	砂糖		
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さつま芋	
	水あめ	とうもろこし、さつま芋	
	メープルシュガー	かえで	
	寒天	紅藻海藻	
	着色料（カラメル）	さとうきび、てん菜	
	増粘多糖類	ローカストビーンガム、グァー豆	
	香料	フェネグリーク、とうもろこし、さとうきび	
	酸味料	とうもろこし、てん菜	
	【マーガリン】		
	食用植物油脂	パーム、ヤシ、菜種	
	食用精製加工油脂	パーム、パーム核、菜種	
○	粉乳	生乳	乳
	食塩		
○	乳化剤	ヤシ、パーム、コーン、じゃが芋、さつま芋、キャッサバ、大豆	大豆
	香料	香料ベース、ヤシ、パーム	
	着色料	β－カロチン、とうもろこし	
	ビタミンA	パーム、合成品、菜種、とうもろこし、ヒマワリ、綿実	

5日(金)

食品名：うおそうめん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	たら		
	発酵調味料	米、米こうじ、醸造用糖類、醸造アルコール、木灰	
	水あめ	コーンスターチ、でん粉（さつま芋）	
	砂糖		
	食塩		
	加工でん粉	酢酸でん粉（タピオカ）	
	トレハロース		

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、ビタミンC	小麦
○	植物性たん白	脱脂大豆、食用油脂	大豆
	砂糖		
	食塩		
	水あめ	キャッサバ、さつま芋、とうもろこし、じゃが芋	
○	たん白加水分解物	グルテン、脱脂大豆、食塩	大豆
	酵母エキス	酵母、さとうきび、キャッサバ、大麦、食塩	
	こしょう	ペッパー、でん粉（タピオカ）	
○	小麦粉		小麦
	米粉	うるち白米	
	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	

8日(月)

食品名：ぜんまい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ぜんまい		
	クエン酸	とうもろこし、さつま芋	
	乳酸カルシウム	とうもろこし	
	ビタミンC（L-アスコルビン酸）	とうもろこし、タピオカ	

食品名：ぎょうざ　2こ

○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		
○	豚肉		豚肉
○	豚脂		豚肉
	玉ねぎ		
○	粒状大豆たん白	脱脂大豆、食用植物油脂（パーム）	大豆
	ニラ		
○	しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール（さとうきび）	大豆 小麦
	にんにく		
	でん粉	じゃが芋	
○	ごま油	ごま	ごま
	食塩		
	砂糖		
	魚介エキス調味料	たん白自己消化物（イワシ）、酵母エキス（トルラ）	
	生姜		
	こしょう	白こしょう	
○	小麦粉		小麦

10日(水)

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
○	しょうゆ	大豆、小麦、食塩、水糖蜜（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、米こうじ、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）	

5日(金)

食品名：ほしがたかまぼこ(2種類使用)

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	すけそうたら	
	うらごし人参	にんじん	
	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、米こうじ、食塩	
	食塩		

食品名：ほしがたかまぼこ(2種類使用)

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	すけそうたら	
	うらごしかぼちゃ	かぼちゃ	
	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、米こうじ、食塩	
	食塩		

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
	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		
	レモン果汁	レモン	
	香料	レモンフレーバー	
	温州みかん果汁	温州みかん	
	水あめ	とうもろこし	
	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	ミカンフレーバー	
	カロチノイド色素	デュナリエラカロテン	

9日(火)

食品名：フローズンヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	クリーム		乳
○	加糖練乳		乳
○	脱脂粉乳		乳
	トレハロース	とうもろこし	
	果糖	とうもろこし	
	イソマルトオリゴ糖	とうもろこし	
○	ホエーパウダー		乳
○	全粉乳		乳
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし	
	難消化性デキストリン	とうもろこし	
	増粘多糖類	ローカストビーンガム、ペクチン、グァーガム	
○	ミルクカルシウム		乳
○	乳たんぱく質濃縮物		乳
	香料	ヨーグルトフレーバー	
	コンニャクイモ抽出物		

10日(水)

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		
	紫いもペースト		
○	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	

12日(金)

食品名：あじ（こなつき）　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	めあじ		
	でん粉	じゃが芋	
	塩		
	こしょう		

16日(火)

食品名：たこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	真だこ		
	食塩		

17日(水)

食品名：りんごゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	りんご果汁	りんご	りんご
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	砂糖		
	難消化デキストリン	とうもろこし	
	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	
	酸味料	クエン酸三ナトリウム、DL－リンゴ酸	
	香料	アップルフレーバー	

※ 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。