令和元年５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

7日（火）

食品名：かしわもち　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	小豆粒あん	小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩	
	上新粉	うるち米	
	砂糖		
	加工でん粉	キャッサバ	
	植物油脂	ココヤシ、パームヤシ	
○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆

9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		

10日（金）

食品名：はちみつレモンゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	砂糖・果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし	
	レモン果汁	レモン	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	砂糖		
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	はちみつ		
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン、ローカスト　ビーンガム、タラガム、ジェランガム、寒天、キサンタンガム	
	酸味料	クエン酸ナトリウム	
	香料	レモンフレーバー	
	クエン酸鉄ナトリウム		
	カロチノイド色素	β－カロテン	

13日（月）

食品名：じゃがいもしゅうまい　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【皮】		
○	小麦粉		小麦
	【具】		
	じゃが芋		
	玉ねぎ		
	ぶり中骨粉		
	青ねぎ		
	砂糖		
	食塩		
○	でん粉	小麦粉でん粉	小麦
	こしょう	こしょう、コーンフラワー、米粉	

16日（木）

食品名：ショコラケーキ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	植物油脂	菜種	
	還元麦芽糖	キャッサバ	
	ココアパウダー	カカオ豆	
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン、第一リン酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、石酸水素カリウム	
	でん粉	とうもろこし、コーンスターチ	
	加工でん粉	タピオカ	
	セルロース		
	食塩		
	増粘多糖類	タマリンドガム、タラガム、キサンタンガム	
	乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル	
	クエン酸鉄ナトリウム		

17日（金）

食品名：だいずナゲット　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	乾燥大豆	大豆	大豆
	植物油	菜種	
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	砂糖		
	でん粉	じゃが芋	
○	小麦不使用醤油	脱脂加工大豆、食塩	大豆
	食塩		
	香辛料	玉ねぎ、黒こしょう	
	米発酵調味料	酒精、食塩、米粉、米麹、酵母	
	にんにくペースト	にんにく	
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	加工でん粉		
	セルロース		
	安定剤	グァーガム	

23日（木）

食品名：いちごジャム＆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
	【いちごジャム】		
	水あめ	とうもろこし、さつま芋	
	砂糖		
	いちご		
	ペクチン（ゲル化剤）	レモン（グレープフルーツ、ライム）	
	酸味料	とうもろこし、甜菜	
	【マーガリン】		
	食用植物油脂	パーム、ヤシ、大豆、菜種	
	食用精製加工油脂	パーム、パーム核、大豆、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、大豆、菜種、とうもろこし、ヒマワリ、綿実	

アレルゲン表記のない大豆に関して、大豆としてのアレルゲンは消失しています

24日（金）

食品名：はるまき　1ぽん

○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		
	キャベツ		
	もやし		
	にんじん		
	たけのこ		
○	大豆油	大豆	大豆
○	粒状植物性たん白	大豆	大豆
○	醤油	小麦粉、大豆	小麦・大豆
	ラード	豚肉	
	はるさめ	じゃが芋	
	食塩		
	砂糖		
○	鶏肉		鶏肉
	酵母エキス	酵母	
	こしょう		
○	小麦粉		小麦
	糖類	水あめ（とうもろこし）、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋）	
	食塩		
	増粘剤（加工でん粉）	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	
	乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	
	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム、ミョウバン、リン酸カルシウム、酒石酸カリウム	
	加工でん粉	酢酸でん粉	

アレルゲン表記のないラードに関して、豚肉としてのアレルゲンは消失しています

アレルゲン表記のない大豆に関して、大豆としてのアレルゲンは消失しています

29日（水）

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		

30日（木）

食品名：ミックスナッツ　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
	アーモンド		
	そら豆		
	ひよこ豆		
	植物油脂	菜種	
	食塩		

31日（金）

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、（菜種、パーム）イースト（酵母）、並塩、酵素製剤、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		

※ 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。

※ 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年度年間原料配合表(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。

※ 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。