平成３１年４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

10日（水）

食品名：さくらがたかまぼこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	すけそうたら	
	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、米麹、食塩	
	食塩		
	トマト色素	トマト	

11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		

12日（金）

食品名：ふきみずに

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ふき		
	pH調整剤	クエン酸	
	酸化防止剤	ビタミンC（とうもろこし、キャッサバ）	
	乳酸カルシウム		

15日（月）

食品名：みかんゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	みかん果汁（還元）	みかん	
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	果糖	コーンスターチ	
	砂糖		
	グラニュー糖		
	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	
	酸味料	クエン酸三ナトリウム、クエン酸	
	香料	オレンジフレーバー、甘夏エッセンス	
	クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム	

オレンジは蒸留精製のためアレルギー表示は不要です。

17日（水）

食品名：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	
	食塩		
	砂糖		
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	しょうがペースト	しょうが	
	香辛料	黒こしょう、ナツメグ	
	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	
	加工でんぷん	キャッサバ、とうもろこし	
	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		

18日（木）

食品名：いちごクレープ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	加工油脂	ヤシ油、パーム油、なたね油	
	米粉	うるち米	
	水あめ	とうもろこし	
	いちごピューレ	いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖	
○	植物油	米糠、大豆油、パーム油	大豆
○	調製豆乳粉末	大豆	大豆
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、甜菜	
	いちご果汁	いちご	
	麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、酵素	
	レモン果汁	レモン	
	加工でんぷん	タピオカ、キャッサバ	
	増粘剤	カードラン	
○	乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン	大豆
	ゲル化剤	カラギーナン、ペクチン	
	安定剤	カラギーナン、キサンタンガム	
	香料	バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、イチゴフレーバー	
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸	
	メタリン酸ナトリウム		
	カラメル色素	カラメル	
	紅麹色素		
	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム	
	ピロリン酸第二鉄		
	カロテノイド色素	β－カロテン	

18日（木）

食品名：まめコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	じゃがいも		
○	パン粉	小麦粉、イースト、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
○	大豆		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
	玉ねぎ		
	砂糖		
○	しょうゆ	脱脂大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	大豆 小麦
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	食塩		
	こしょう	白こしょう、コーンパウダー	

22日（月）

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		

23日（火）

食品名：たまごやき　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	醸造酢	アルコール	
	食塩		

24日（水）

食品名：ミニウインナー　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
○	豚肉		豚肉
○	豚脂肪		豚肉
	食塩		
	砂糖		
	香辛料	白こしょう、キャラウェー	

※ 食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1はこ」等の「クラス2はこ」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。

※ 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。

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。