平成３０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

7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	すけそうたら	
	うらごし南瓜	南瓜	
	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

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

12日(水)

食品名

さといもコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	里芋		
○	鶏肉	鶏ミンチ	鶏肉
	玉ねぎ		
	砂糖		
	人参		
○	パン粉	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、パン用品質改良剤　製剤（塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコース　オキシターゼ、α-アミラーゼ）食品素材（小麦、コーン）	小麦
○	しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、醸造酢、アルコール、5'リボヌクレオチド二ナトリウム	大豆 小麦
○	大豆油	食用大豆、消泡剤（シリコーン）	大豆
	食塩		
○	乾燥パン粉	小麦粉、ぶどう糖（コーンスターチ、でん粉（じゃがいも、さつまいも））、ショートニング（パーム、ヤシ、菜種）、イースト、食塩、品質改良剤（米麹、でん粉、アセロラ粉末、クロレラ粉末）	小麦
○	生パン粉	小麦粉、ぶどう糖（コーンスターチ、でん粉（じゃがいも、さつまいも））、イースト、食塩、ショートニング（パーム、ヤシ、米）、イーストフード、ビタミンC（塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、L-アスコルビン酸、L-システイン、α-アミラーゼ、プロテアーゼ）、食品素材（小麦、コーン）	小麦
	米粉		
○	小麦粉		小麦

13日(木)

食品名

りんごジャム　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	糖類	水あめ（とうもろこし）、砂糖	
○	りんご		りんご
	酸味料	クエン酸（さつま芋、タピオカ、とうもろこし、米）	

18日(火)

食品名

れいめんスープ　クラス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
○	しょう油	大豆、小麦	大豆・小麦
	砂糖		
	醸造酢	サトウキビ、とうもろこし、タピオカ、みかん、じゃが芋、さつま芋、酵母	
○	ごま油		ごま
○	蛋白加水分解物	糖類（デキストリン（タピオカ、さつま芋））、植物性蛋白加水分解物（大豆、小麦）、酵母（パン酵母）、食塩、椎茸エキスパウダー（椎茸、タピオカ）、昆布エキスパウダー（昆布、タピオカ、とうもろこし）、魚醤パウダー（いわし、かつお、食塩）	大豆・小麦
	発酵調味料	米、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、食塩	
	食塩		
	ガーリックエキス	ガーリック	
	酸味料	クエン酸	

食品名

おこめのババロア　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	
	植物油脂	パーム核油、パーム油	
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	米粉	うるち米	
○	大豆粉	大豆	大豆
	ゲル化剤	増粘多糖類（ローカストビーンガム、タマリンドガム、キサンタンガム）	
○	乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル	大豆
	香料	バニラフレーバー、シュガーフレーバー	
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム	
	ピロリン酸第二鉄		
	うんしゅうみかん果汁	うんしゅうみかん	
	みかん・シラップ漬け	みかん、砂糖	
	砂糖		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜	
	ゲル化剤	増粘多糖類（キサンタンガム、カラギナン）、加工でん粉（ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉）	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	香料	オレンジフレーバー	

20日(木)

食品名

フランクフルト　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
	食塩		
	砂糖		
	香辛料	白こしょう、オニオン、ガーリック	

食品名

ゆでぐり

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	栗		
	砂糖		
	食塩		
	酒精		
	酸化防止剤	ビタミンC	
	加工助剤	焼きミョウバン	
	着色料	クチナシ色素	

25日(火)

食品名

ナン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦粉	小麦	小麦
	なたね油	菜種シード	
	砂糖		
	食塩		
	イースト	ドライイースト	
	乳化剤	ソルビタン脂肪酸エステル	
	ビタミンC	L-アスコルビン酸	

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	
	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		

26日(水)

食品名

やさいしゅうまい　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	スケソウダラすり身		
	たまねぎ		
○	小麦粉		小麦
	キャベツ		
○	パン粉	小麦粉	小麦
	でん粉	じゃが芋	
○	粉末大豆たん白		大豆
	砂糖		
	食塩		
○	醤油	大豆、小麦	大豆・小麦
	こしょう		
	生姜		

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
	夏みかん		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	コーンスターチ（とうもろこし）、でん粉（さつま芋）、砂糖	
	pH調整剤	酸味料（クエン酸（とうもろこし、さつま芋））	
	酵素	ナリンギナーゼ（ナリンギナーゼ、微生物）、グラニュー糖（さとうきび、てん菜）	

28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		

※ 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30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。

※ 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。