平成３０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

1日（火）

食品名：やさいとうふナゲット　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	玉ねぎ		
	人参		
	枝豆		
	とうもろこし		
○	豆腐		大豆
	魚肉すり身	イトヨリダイ、キントキダイ、グチ、コチ、さとうきび	
	菜種油	菜種	
	食物繊維	難消化性デキストリン	
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
○	粉末状大豆たん白	脱脂大豆	大豆
	食塩		
	酵母エキス	酵母、キャッサバ	
○	発酵調味料	小麦、酵母エキス	小麦
	香辛料	黒こしょう	
○	小麦粉	小麦	小麦
	でん粉	とうもろこし	
○	揚げ油	大豆	大豆
	加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし	
	膨張剤	ベーキングパウダー	
	クエン酸鉄		

食品名：クラッシュゼリー（缶）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	黄桃		もも
	和梨		
	蜜柑		
	砂糖		
	ゲル化剤（増粘多糖類）		
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	酸化防止剤	ビタミンC	
	香料	フルーツフレーバー	

2日（水）

食品名：かぶとがたかまぼこ

○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	じゃがいも	
	裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
	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：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

8日（火）

食品名：こいわし（こなつき）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	かたくちいわし		
	米粉	うるち米	
	食塩		

9日（水）

食品名：もちごめむし　2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
	もち米		
○	鶏肉		鶏肉
	玉ねぎ		
○	パン粉	小麦粉、植物性ショートニング、砂糖、イースト、食塩、イーストフード（ビタミンC）	小麦
	でん粉	じゃがいも	
○	粒状大豆たん白		大豆
	生姜		
○	醤油		大豆・小麦
	砂糖		
	食塩		
	こしょう		

10日（木）

食品名：スライスチーズ　1まい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	ナチュラルチーズ	生乳、食塩	乳
	乳化剤		

16日（水）

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
	甘夏みかん		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖		
	クエン酸		

17日（木）

食品名：マーマレード　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、砂糖	
	柑橘類	みかん、夏みかん	
	酸味料	クエン酸	

食品名：やさいいりオムレツ　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
	かつお昆布だし	かつお節、昆布	
	人参		
	グリンピース		
	椎茸		
	砂糖		
	でん粉	じゃがいも、とうもろこし	
	トレハロース	とうもろこし	
○	醸造酢	小麦、とうもろこし	小麦
○	醤油	小麦、大豆	小麦・大豆
	みりん	とうもろこし	
	食塩		
	植物油	菜種	

21日（月）

食品名：じゃこだいず　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
○	大豆		大豆
	片口いわし		
	さつまいも		
	砂糖		
	植物油脂	米油	
○	ごま		ごま
	でん粉分解物	タピオカ	
	食塩		

24日（木）

食品名：ボロニアステーキ　1きれ

○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
	でん粉	じゃがいも	
	食塩		
	砂糖		
	香辛料	白こしょう、カルアイ、メース	

25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
○	鶏ささみ		鶏肉
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）、ショートニング（菜種、パーム）、イースト（酵母）、食塩、酵素製剤、イーストフード（とうもろこし、じゃがいも）	小麦
○	小麦粉		小麦
	でん粉	じゃがいも	
	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。