令和２年９月分　　原料配合表（中学校）

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
	だし汁	昆布抽出液（昆布、食塩、アルコール、デキストリン（タピオカ））たん白加水分解物（とうもろこし、食塩）、食塩、砂糖、還元水飴（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ）	
	ほうれん草		
	玉葱		
	人参		
	でん粉	とうもろこし	
○	醤油		大豆・小麦
	砂糖		
	食塩		
	植物油脂	菜種	

3日（木）

食品名：なると（にんじん）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	スケソウタラ	
	加工でん粉	タピオカ	
	でん粉	じゃがいも	
	砂糖		
	うらごし人参	人参	
	発酵調味料	液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麹、食塩	
	食塩		

4日（金）

食品名：甘夏みかん（缶）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	甘夏果肉		
	シラップ	砂糖、ナリンギナーゼ（ナリンギナーゼ、グラニュー糖、デキストリン、ふすま）、クエン酸（とうもろこし、さつまいも）	

30日（水）

食品名：あおさ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ヒトエグサ		

3日（木）

食品名：おにぎり（個包装）　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		
	食塩		
	醸造酢		
○	大豆食物繊維		大豆
	pH調整剤	醸造酢、食塩、デキストリン（とうもろこし）、クエン酸、クエン酸三ナトリウム	
	植物油	菜種、ヤシ、パーム	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル	

8日（火）

食品名：わらびもち　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
	加工でん粉	キャッサバ、じゃがいも	
	砂糖		
	トレハロース	とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも	
○	きな粉	大豆	大豆
○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆
	わらび粉	わらび	

食品名：チキンカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏肉		鶏肉
○	生パン粉	小麦粉、砂糖、ショートニング（パーム）、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	パン粉	小麦粉、ショートニング（パーム）、砂糖、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	でん粉	大豆	大豆
	食塩		
	こしょう		
	香辛料		
	加工デンプン	リン酸架橋でん粉	
	トレハロース		
	増粘多糖類	グァーガム、キサンタンガム	

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
	じゃがいも		
	紅芋ペースト		
○	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
	砂糖		
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)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『令和２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、おかずの製造工場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。