令和元年１２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

2日（月）

食品名：あげそば　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
○	小麦粉		小麦
	植物油脂	菜種油、パーム油	
	食塩		

4日（水）

食品名：おしむぎ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	大麦		

10日（火）

食品名：だいずふりかけ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	煎り大豆	大豆	大豆
○	ごま		ごま
○	しょうゆ	大豆、小麦、食塩、氷糖蜜（さとうきび、てん菜）	大豆 小麦
	砂糖		
	食塩		
	ドロマイト		
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	黒のり		
	でん粉	とうもろこし	
	たん白加水分解物	とうもろこし	
	みりん	糖類（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ）、もち米、米、米こうじ、醸造アルコール（さとうきび）	
	かぼちゃ粉末	かぼちゃ	
	還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ	
	昆布エキス	昆布、食塩	
	酵母エキス	酵母エキス（酵母）、デキストリン（とうもろこし、タピオカ、じゃが芋、さつま芋）	
	ピロリン酸第二鉄		
	加工でん粉	酸化でん粉（じゃが芋、タピオカ）	
	酸化防止剤	ビタミンC（Lーアスコルビン酸（とうもろこし、タピオカ））	
	カロチン色素	パーム油カロチン（パーム）	

12日（木）

食品名：おうとう（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
	砂糖		
	クエン酸		
	ビタミンC		

17日（火）

食品名：マーマレード

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	砂糖		
	水あめ	とうもろこし、さつま芋	
	いよかん		
	夏みかん		
	還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	夏みかん果汁	夏みかん	
	ゆず果汁	ゆず	
	ゲル化剤（ペクチン）	レモン、グレープフルーツ、ライム	
	酸味料	クエン酸（とうもろこし、甜菜）	

20日（金）

食品名：ミニケーキ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	乳又は乳製品を主要原料とする食品	パーム核油、パーム油、脱脂濃縮乳、乳糖	乳
○	液全卵	鶏卵	卵
	砂糖		
○	小麦粉	小麦	小麦
○	チョコレート	砂糖、ココアパウダー、パーム油、大豆油、乳糖、パーム核油	乳 大豆
○	準チョコレート	菜種油、ココアパウダー、カカオマス	大豆
	水あめ	とうもろこし	
○	調整ココアパウダー	砂糖、ココアパウダー、パームやし油、米油、オリゴ糖	大豆
	還元水あめ	タピオカ、とうもろこし	
	植物油脂	菜種油	
	食塩		
○	乳化剤	グリセリンエステル、ソルビタンエステル、ショ糖エステル、プロピレングリコールエステル、レシチン	大豆
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸	
○	ホエイソルト		乳
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム、クエン酸	
○	香料	チョコレートフレーバー、バニラフレーバー、ミルクフレーバー、バターフレーバー、クリームフレーバー	乳 大豆

※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『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。

※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。