令和元年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

3日（火）

食品名：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
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	醸造酢	アルコール	
	食塩		

4日（水）

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		
	紫芋ペースト		
○	白パン粉	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
○	微粉	小麦粉、イースト、食塩	小麦
○	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
	上白糖		
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	

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
	麦芽糖		
	トレハロース		
	加工でん粉	タピオカ	
	オリゴ糖		
	砂糖		
○	きな粉		大豆
	でん粉	さつまいも	

10日（火）

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
○	鶏むね肉		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）、並塩、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		

食品名：かくぎりベーコン

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚ばら肉		豚肉
	食塩		
	砂糖		
	香辛料抽出物	こしょう、ナツメグ、コリアンダー、オニオン、メース	

24日（火）

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	

27日（金）

食品名：ショコラケーキ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	植物油脂	菜種	
	還元麦芽糖	キャッサバ	
	ココアパウダー	カカオ豆	
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン、第一リン酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、石酸水素カリウム	
	でん粉	とうもろこし、コーンスターチ	
	加工でん粉	タピオカ	
	セルロース		
	食塩		
	増粘多糖類	タマリンドガム、タラガム、キサンタンガム	
	乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル	
	クエン酸鉄ナトリウム		

※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。