# 平成３１年４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

## 11日（木）

食品名：花見団子　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 |
|---|---|---|---|
| | 上新粉 | うるち米 | |
| | 砂糖 | | |
| | よもぎ | | |
| ○ | 酵素製剤 | 大豆、とうもろこし | 大豆 |
| | 着色料 | 赤ビート色素 | |

食品名：さくらがたかまぼこ

| ○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 | |
| | 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、米麹、食塩 | |
| | 食塩 | | |
| | トマト色素 | トマト | |

## 16日（火）

食品名：肉まん　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 |
| | 砂糖 | | |
| ○ | ラード | 豚脂 | 豚肉 |
| | イースト | | |
| | ベーキングパウダー | | |
| | たまねぎ | | |
| ○ | 豚肉 | | 豚肉 |
| ○ | しょうゆ | 脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール | 大豆 小麦 |
| ○ | 大豆たん白 | | 大豆 |
| | でん粉 | じゃがいも | |
| | 砂糖 | | |
| | しょうが | | |
| | あおねぎ | | |
| | こしょう | こしょう、コーンフラワー、米粉 | |
| | 食塩 | | |

## 17日（月）

食品名：あおのり

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | あおさ | | |

## 22日（月）

食品名：たこ焼き　2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 | | |
| | キャベツ | | |
| | タコ | | |
| | ミックス粉 | 砂糖、食塩、和風だしの素（グラニュー糖、デキストリン、かつお節粉末）、加工でん粉（とうもろこし）、膨張剤（とうもろこし）、安定剤（キサンタンガム） | |
| ○ | 離形油 | 大豆、なたね | 大豆 |

## 25日（火）

食品名：りんごゼリー　1こ

| ○印はアレルゲンを含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | 異性化液糖 | とうもろこし | |
| ○ | りんご果肉 | りんご | りんご |
| ○ | りんご濃縮果汁 | りんご | りんご |
| | 還元水あめ | とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ | |
| | 砂糖 | | |
| | ゲル化剤（増粘多糖類） | カラギーナン（海藻）、ローカストビーンガム（イナゴ豆）、塩化カリウム（岩塩）、食品素材（ぶどう糖（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）） | |
| | 酸味料 | クエン酸（とうもろこし）、クエン酸ナトリウム（とうもろこし） | |
| | 香料（アップルフレーバー） | 香料ベース（香料（青りんご））、エタノール（とうもろこし） | |
| | 香料（くずベース） | 香料ベース（香料（くず））、プロピレングリコール、プロピレングリコール脂肪酸エステル、アラビアガム（アカシア）、食用油脂（パーム、ヤシ） | |
| | 酸化防止剤 | ビタミンC（とうもろこし、タピオカ） | |
| | 酵素処理ルチン | エンジュ抽出物 | |
| | 泡消剤 | グリセリン脂肪酸エステル（なたね、ヤシ、パーム）、抽出トコフェロール（大豆、米）、食品素材（とうもろこし、キャッサバ） | |

アレルゲンとしての大豆は消失しています

※ 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」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。