平成３１年３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（金）

食品名：ひしもち　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	上新粉		
	砂糖		
	よもぎ		
	食塩		
○	酵素	大豆（βアミラーゼ）、とうもろこし	大豆
	加工でん粉	酸化でん粉（じゃがいも）	
	着色料	ビートレット	

6日（水）

食品名：あかじそこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	赤しそ		
	砂糖		
	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、じゃがいも、さつまいも）	
	リンゴ酸	DL-リンゴ酸	

12日（火）

食品名：とんかつ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚ヒレ肉		豚
○	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		

18日（月）

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		

5日（火）

食品名：すだちゼリー　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	水あめ	コーンスターチ、でん粉（さつまいも）	
	ぶどう糖	コーンスターチ、でん粉（さつまいも）	
	異性化液糖	コーンスターチ、でん粉（さつまいも）	
	砂糖		
	すだち果汁		
	粉末水あめ	コーンスターチ、でん粉（さつまいも）	
	トレハロース		
	ゲル化剤	増粘多糖類（カラギーナン、ローカストビーンガム）	
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	香料	ユズ香料	

11日（月）

食品名：にゅうさんきんいんりょう　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
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし	
	砂糖		
○	脱脂粉乳		乳
	香料	オレンジ	

14日（木）

食品名：だいずナゲット　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	乾燥大豆	大豆	大豆
	植物油	菜種油	
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	砂糖		
	でん粉	じゃがいも	
○	小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩	大豆
	食塩		
	香辛料	たまねぎ、黒こしょう	
	米発酵調味料	酒精、食塩、米粉、米こうじ	
	にんにくペースト	にんにく	
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	加工でん粉	キャッサバ	
	セルロース		
	安定剤	グァーガム	

19日（火）

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	大麦	

※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1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、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。