平成３１年２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：うめがたかまぼこ

○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		
	うらごし人参	人参	
	トマト色素	トマト	

5日(火)

食品名：れんこんハンバーグ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	たまねぎ		
	れんこん		
	ごぼう		
	里芋		
○	鶏肉		鶏肉
○	パン粉	小麦粉、イースト、食塩、イーストフード	小麦
	でん粉	タピオカ、じゃがいも	
○	粉末状大豆たん白		大豆
○	豚脂		豚肉
	砂糖		
○	こいくちしょうゆ		小麦 大豆
	食塩		
○	ごま油		ごま
	発酵調味料	とうもろこし、じゃがいも、米	
	香辛料	ジンジャー、ペパー	

14日(木)

食品名：ハートがたオムレツ　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
○	チキンスープ	チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ぶどう糖、たまねぎ、デキストリン、人参、食用食物油脂（パーム油）	鶏肉
	でん粉	タピオカ	
	砂糖		
○	植物油脂	菜種、大豆	大豆
	醸造酢	アルコール	

19日(火)

食品名：ポークチキンハンバーグ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉
○	鶏肉		鶏肉
	玉葱		
○	パン粉	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤（とうもろこし）	小麦
○	小麦たん白		小麦
	でん粉	じゃがいも	
	砂糖		
	食塩		
	酵母エキス	ビール	
	香辛料	ナツメグ、黒こしょう	

6日(水)

食品名：いわしフライ　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	カタクチイワシ		
	還元水飴	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ	
	たん白加水分解物	とうもろこし、食塩	
	砂糖		
	しょうが		
	食塩		
	発酵調味料	米醸造液、ぶどう糖、水あめ、砂糖、異性化液糖、アルコール、食塩	
	じゃがいも		
	でん粉	コーンスターチ、じゃがいも	
	玄米粉	玄米	
	米粉パン粉	米粉、三温糖、オリーブオイル、イースト、食塩	
	植物油脂	食用なたね油	
	食塩		
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	香辛料	白こしょう、青唐辛子	
	揚げ油	なたね油（食用なたね油）、パーム油（食用パーム油）	

食品名：まるてん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	イトヨリ無リンすり身		
	発酵調味料	米、米麹、アルコール（さとうきび）、糖類（とうもろこし）、清酒粕（米、米麹、醸造アルコール（さとうきび）、糖類（米））	
	食塩		
	砂糖		
	加工でん粉	タピオカ	
	揚げ油	菜種	

20日(水)

食品名：プチチョコクッキー　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
	砂糖		
	ショートニング		
○	マーガリン	菜種、大豆、とうもろこし	大豆
	ココアパウダー		
○	脱脂粉乳		乳
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし	
	食塩		
	膨張剤	炭酸水素アンモニウム、炭酸水素ナトリウム	
	香料		
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン	
○	酸化防止剤	ビタミンE（大豆、とうもろこし）	大豆

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
	水あめ	コーンスターチ、でん粉（じゃがいも、さつまいも）	
	砂糖		
	みかん		
○	オレンジ		オレンジ
	夏みかん		
	酸味料	クエン酸（てん菜、とうもろこし）	
○	ゲル化剤	ペクチン	オレンジ
	PH調整剤	クエン酸ナトリウム（てん菜、とうもろこし）	
	香料	オレンジオイル	

食品名：みかんジュース

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	うんしゅうみかん		

※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。