平成３０年１１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（木）

食品名

ミックスナッツ　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
	アーモンド（ローストホール）		
	そらまめ		
	ひよこ豆		
	植物油脂	菜種	
	食塩		

2日（金）

食品名

みたらし団子　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	うるち米	
	砂糖		
○	しょうゆ		大豆・小麦
	食塩		
	増粘剤	加工でん粉（じゃがいも、さつまいも）、キサンタン	
	酸味料	乳酸	
	着色料	カラメル色素	
	麦芽糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	加工でん粉	キャッサバ	
	植物油脂	ココヤシ、パームヤシ	
○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆
	寒天	紅藻海藻	

5日（月）

食品名

あんにんどうふ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	糖類	異性化液糖（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）、水あめ（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）、ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし）、水あめ（とうもろこし）、ぶどう糖果糖液糖・水あめ（とうもろこし、キャッサバ さつまいも、じゃがいも）	
○	油脂加工食品	食用植物油脂（とうもろこし、パーム）、乳脂肪、還元水飴（キャッサバ）、乳たん白	乳
	寒天	紅藻海藻	
○	杏仁霜	砂糖、ぶどう糖（さつまいも）、コーンスターチ（とうもろこし）、甜杏仁、全粉乳	乳
○	乳たん白	脱脂乳	乳
	ゲル化剤（増粘多糖類）	ローカストビーンガム（カロブ豆）、ジェランガム、キサンタンガム、マンナン（こんにゃく芋）	
	酸味料	クエン酸	
	香料	アンニンフレーバーベース、エタノール、合成香料	
	乳酸カルシウム	乳酸カルシウム	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	
	増粘剤（加工でん粉）	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、オクテニルコハク酸でん粉	
	pH調整剤	炭酸ナトリウム	

6日（火）

食品名

もみじがたかまぼこ

○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	
	裏ごし人参	人参	
	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、米こうじ、食塩	
	食塩		

食品名

いちょうがたかまぼこ

○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	
	裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ	
	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、米こうじ、食塩	
	食塩		

13日（火）

食品名

こなチーズ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	ナチュラルチーズ	生乳、食塩	乳

食品名

パンこ

○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
	イースト		
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、ヤシ油、米油	
	食塩		
	イーストフード製剤（V.C含有）	炭酸カルシウム、過硫酸アンモニウム、L-アスコルビン酸、α－アミラーゼ、食品素材（コーンスターチ）、食品素材（デキストリン（じゃがいも））	

15日（木）

食品名

フランクフルト　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
○	豚肉・豚脂肪		豚肉
	食塩		
	砂糖		
	香辛料	白コショウ、キャラウェー	

20日（火）

食品名

いわしフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	真いわし		
○	パン粉	小麦粉、ショートニング（パーム）、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤、イーストフード	大豆・小麦
	バッターミックス	でん粉（とうもろこし）、こしょう、食塩、加工でん粉（タピオカ）、増粘多糖類、（キサンタンガム、グァーガム）	
○	小麦粉		小麦

29日（木）

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
	砂糖		
	でん粉	タピオカ	
	穀物酢	米、さとうきび	
	食塩		
	植物油	菜種	

※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ふくろ」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。