平成３０年６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：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
	水飴	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも	
	夏柑果皮		
	温州みかんパルプ		
	砂糖		
	ペクチン	シトラス（レモン、ライム、グレープフルーツ）	
	クエン酸	とうもろこし、さつまいも	
	グアガム	グア豆	
	クエン酸ナトリウム	クエン酸、苛性ソーダ	
	硫酸カルシウム		
	オレンジオイル		

5日（火）

食品名：ナン　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
	菜種油	菜種	
	砂糖		
	食塩		
	イースト	酵母	
	乳化剤	ヤシ	
	ビタミンC	タピオカ、キャッサバ	

6日（水）

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
	還元水飴	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）、エタノール（とうもろこし））、くずベース（香料ベース（香料）、プロピレングリコール（合成）、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）	
	消泡剤	グリセリン脂肪酸エステル（菜種、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

8日（金）

食品名：パインアップル（缶）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	パインアップル		
	砂糖		

11日（月）

食品名：ヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	生乳		乳
○	脱脂濃縮乳		乳
	砂糖		
○	乳酸菌スターター		乳

14日（木）

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）、食塩、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：めだまやき　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
○	植物油	食用大豆油、シリコーン、菜種油、ごま油、乳化剤	大豆

食品名：マンゴープリン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	マンゴーピューレ		
○	豆乳	大豆	大豆
	ポリデキストロース	とうもろこし	
	果糖	とうもろこし	
○	ショートニング	ヤシ	大豆
	グラニュー糖		
	粉あめ	とうもろこし	
	寒天	さとうきび	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン	
	増粘剤（加工でん粉）	アセチル化リン酸架橋デンプン	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	
	ピロリン酸第二鉄		
	香料	マンゴーフレーバー	

20日（水）

食品名：みたらし団子　1こ

○印はアレルゲンを含む材料		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	

22日（金）

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	白こしょう、キャラウェー	

27日（水）

食品名：やさいとうふナゲット　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	玉ねぎ		
	人参		
	枝豆		
	とうもろこし		
○	豆腐	大豆	大豆
	魚肉すり身	イトヨリダイ、キントキダイ、グチ、コチ、さとうきび	
	菜種油	菜種	
	食物繊維	難消化性デキストリン	
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
○	粉末状大豆たん白	脱脂大豆	大豆
	食塩		
	酵母エキス	酵母、キャッサバ	
○	発酵調味料	小麦、酵母エキス	小麦
	香辛料	黒こしょう	
○	小麦粉	小麦	小麦
	でん粉	とうもろこし	
○	揚げ油	大豆	大豆
	加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし	
	膨張剤	ベーキングパウダー	
	クエン酸鉄		

※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。