平成30年5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

			TA 12								JJ				
2日(水) 食 ^{品 名} かぶとがたかまぼこ			17日(木) 食 品 名 かにたま 1こ					21日(月)			23日(水)				
								食 品 名				食 品 名			
							おこのみあげ 1こ				こなかつお				
知はアレルゲ グラ お 料 名	内訳	アレルゲン	O印はアレルゲ ンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	O印はアレル! ンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	O印はアレルゲ ンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲ	
魚肉	すけそうたら		0	鶏卵	1 t. tr	卵	0	鶏肉		鶏肉		かつおのふし			
加工でん粉	タピオカ			かつお昆布だし	かつお節、昆布		0	豆腐	大豆、凝固剤 (植物性油脂、	大豆					
でん粉	じゃがいも		0	かに風味かまぼこ		咧			塩化マグネシウム、						
裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ				すけとうだら、卵白、 でん粉(小麦)、	小麦			グリセリン脂肪酸 エステル、						
砂糖					たん白加水分解物、かにエキス	大豆 大豆			ミックストコフェロール、 ビタミンCパルミテート)、						
発酵調味料	液状ぶどう糖、				אוכבדיא	かに			消泡剤 (グリセリン脂肪酸					<u>.</u>	
	米、一級アルコール、 たん白加水分解物、			F115.18 =					エステル、						
食塩	米こうじ、食塩		砂	グリンピース					炭酸マグネシウム、 レシチン、					<u> </u>	
				砂糖 	10 10 1 1 2 2 2				シリコーン樹脂、 食品素材)					<u> </u>	
				でん粉	じゃがいも、とうもろこし			*** ***********************************						<u> </u>	
				トレハロース	とうもろこし		0	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆					
			0	醸造酢	小麦、とうもろこし	小麦		たまねぎ							
			0	醤油	小麦、大豆	小麦•大豆		ほうれん草							
				みりん	とうもろこし			人参	小麦粉、						
				食塩	****		0	パン粉	ショートニング	小麦					
				植物油	菜種				(食用植物油、 食用精製加工油脂)、						
									イースト、ぶどう糖 (とうもろこし粉、						
									でん粉(じゃがいも、 さつまいも))、						
									食塩、米麹加工品						
							ļ		(コーンスターチ、米麹、 クロレラエキス粉末、						
				181	日(金)			40	アセロラ粉末)			28 ⊟	1(月)		
食	<u> </u> 品名			食	品 名		0	小麦粉 しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩、	小麦 大豆·小麦			品名		
柏餅 1こ			ABCマカロニ							ぶどうゼリー 1こ					
®はアレルゲ ッき ab M 料 名	内訳	アレルゲン	〇印はアレルゲ ンを 含む材料	材 料 名	内訳	アレルゲン	0	揚げ油	食用大豆油、シリコーン	大豆	〇印はアレルゲ ンを 含む材料	材 料 名	内訳	アレルゲ	
小豆粒あん	小豆、砂糖、麦芽糖、		0	デュラム小麦のセモリナ	小麦	小麦		加工でん粉	酢酸でん粉、			異性化液糖	とうもろこし		
	寒天、食塩								酸化でん粉			ぶどう濃縮果汁	ぶどう		
	1													· •	
上新粉	うるち米							砂糖				ゲルル対(抽針 名物)	カニギーナン(海藻)		
上新粉 砂糖	うるち米							砂糖 和風だしの素	風味原料			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		
	うるち米								(鰹節エキス、			ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、		
砂糖									(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、			ゲル化剤(増粘多糖類)	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		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆							(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン))、			ゲル化剤(増粘多糖類)	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、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆							(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス			ゲル化剤(増粘多糖類)	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、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆		食	品名				(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、			ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品素付(ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも))		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆							(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス				ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食化素材(ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも))		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆			品 名				(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、				ローカストピーンガム (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))		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	〇印はアレルゲンを まむ料料	材 料 名		アレルゲン		和風だしの素	(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖				ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品素付(ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) 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)		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	O印はアレルゲンを 含む材料	١,	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素	(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、			酸味料	ローカストピーンガム (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)) 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)		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	O即はアレルゲ ンを 金む材料	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素ドロマイト食塩	(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食化ライのでは、 じゃがいも、 じゃがいも、 さつまいも)) 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) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類ルコール類、 脂肪族		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	Опитул-7 ² фемя	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉	(鰹節エキス、鰹節、 昆布、椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORDIZ-Left South	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹節エキス、 鰹エキス、鰹節、 昆布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス (酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸水素ナトリウム、 グルコノデルタラクトン、			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食化ライのでは、 じゃがいも、 じゃがいも、 さつまいも)) 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) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類ルコール類、 脂肪族		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	○即はアルゲー 金 体料	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹節エキス、 鰹エキス、 鰹エキス、 屋布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸水素ナトリウム、 グルコノデルタラクトン、 フマル酸、 フマル酸、 フマル酸、			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	○即はアルケン 会に材料	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹節エキス、 鰹エキス、 鰹エキス、 屋布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 デキストリン、 酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸水素ナトリウム、 フマル酸、 グルコを ブルコ酸、 グリセリンは がリセリンは 防酸 グリセリンは がリセリンは グリセリンは がりした。			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	OSGITLAY STARR	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹がエキス、 鰹エキス、 原エキス、 がキストリン、 样茸(椎茸エキス、 デキストリン、 酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸水素ナトリウム、 ブマル酸、 ガリセリン服酸、 ガリセリン服酸、 ブリセリン服的 ブリセリントル ステアリン酸カルシウム、 ステアリン			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	〇回3ブルゲ 会 佐村和	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹節エキス、 鰹エキス、 鰹エキス、 屋布、 椎茸(椎茸エキス、 デキストリン)、 酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸 水素ナトリウム、 ブマル酸、 ブマル酸、 ブマル酸、 ガレコマル酸、 ガレコアマル酸、 ガレコアマル酸、 ガレコアマル酸、 ガレコアマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマル酸、 ガレントン、 フマルカム、 ブレントン、 フマルカム、 ブレントン、 フマルカム、 ブレントン、 フィルカム、 ブレントン、 フィルカム、 ブレントン、 フィルカム、 ブレントン、 フィル・ カレントシ、 フィル・ カレントシ、 フィル・ カレントシ、 フィル・ カレント カレント・ カレント・ カレント・ カレント・ カレント・ カレント・ カレント カレント カレント カレント カレント カレント カレント カレント			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORDETAL PARTIES AND ADMINISTRATION OF THE PARTIES AND ADMINISTRATION OF TH	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム	(鰹がエキス、 鰹エキス、 原エキス、 がキストリン、 样茸(椎茸エキス、 デキストリン、 酵母エキス、 デキストリン)、 麦芽糖 とうもろこし 炭酸水素ナトリウム、 ブマル酸、 ガリセリン服酸、 ガリセリン服酸、 ブリセリン服的 ブリセリントル ステアリン酸カルシウム、 ステアリン			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORIGITAL P ZONE	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹がエキス、 鰹エキス、 屋工キス、			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	○回はアルケル 金む材料	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹エキス、 鰹エキス、 ・			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORDITATE AND ADDRESS OF THE ADDRESS	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹エキス、 鰹エキス、 軽エキス、 ・			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORIGINAL	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、デキストリン、デキストリン、デキストリンスス、大力・カースを表す。 とうもろこし			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	の四はアルケーカント	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹エキス、節、 まず、 まず、 まず、 まず、 まず、 まず、 まず、 まず、 まで、 まず、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで、 まで			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		
砂糖 加工でん粉 植物油脂	キャッサバ	大豆	ORDITAL AND	材 料 名	パプリカ	アレルゲン		和風だしの素 ドロマイト 食塩 でん粉 炭酸カルシウム 膨張剤	(鰹エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、節エキス、デキストリン、ス・デキストリンス、ス・デキストリンスス・デキストリンスス・デキオ語を呼るようには、アキストリンススを受ける。 たい ア・ファン・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア			酸味料	ローカストピーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品すれ(ぶどう糖 (とうまろこし、 じゃがいも、 さつまいも)) クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ストリウム (とうもろこし) エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 方香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、		

※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。