

令和7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

3日(月)				5日(水)				10日(月)				21日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
ひとくちももゼリー 1こ				あんにんどうふ				こうはくだいふく 1ふくろ				チヂミ 1まい			
ORIG アレルギー 表示材料	材料名	内訳	アレルギー	ORIG アレルギー 表示材料	材料名	内訳	アレルギー	ORIG アレルギー 表示材料	材料名	内訳	アレルギー	ORIG アレルギー 表示材料	材料名	内訳	アレルギー
	異性化液糖	とうもろこし		○	豆乳	大豆	大豆		上新粉	うるち米			キャベツ		
	還元水あめ	とうもろこし、 さつまいも、 じゃがいも、タピオカ			砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、 さとうきび、甜菜			こしあん	金時・大手亡、 グラニュー糖(甜菜)、 寒天		○	ミックス粉	小麦粉、米粉、 でん粉(とうもろこし)、 食塩、 グラニュー糖、 でん粉(小麦)、 ぶどう糖、 たん白加水 分解物、 増粘多糖類 (グァーガム、 キサンタンガム)	小麦・大豆
	砂糖				砂糖				白あん	白いんげん豆、 グラニュー糖(甜菜)、 寒天					
○	ピーチ濃縮果汁	もも	桃	○	豆乳加工食品	植物油脂 (パーム核油、 パーム油)、 豆乳クリーム、 砂糖類、 でん粉(とうもろこし)、 食塩	大豆		砂糖						
	果糖	とうもろこし			水溶性食物繊維	とうもろこし			もち粉	もち米					
	ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン(紅藻類)、 タラガム(マメ科のタラ)、 キサンタンガム (微生物発酵)、 グァーガム (マメ科のグァー)、 カロブピーンガム (カロブ豆)、 こんにゃくも抽出物 (こんにゃく芋)、 乳酸カルシウム (とうもろこし、 水酸化カルシウム)、 塩化カリウム (海水、シルピナイト)、 クエン酸三ナトリウム (とうもろこし、 さつまいも、 水酸化ナトリウム)、 食品素材 (デキストリン (タピオカ、 さつまいも、 とうもろこし))			ゲル化剤	加工でん粉 (ヒドロキシプロピル化 リン酸架橋でん粉)、 増粘多糖類 (カラギナン、 グァーガム、 キサンタンガム、 マンナン)			でん粉	じゃがいも					
	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、 水酸化ナトリウム)			炭酸カルシウム				酵素	α-グルコシル トランスフェラーゼ、 とうもろこし			にら		
	香料(ピーチフレーバー)	ピーチリカバリー フレーバー、 ピーチフレーバーベース、 エタノール、 プロピレングリコール、 グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル	アレルギーとしての桃は 消失しています		香料	バニラフレーバー			着色料(ビートレッド)	赤ビート、 キャッサバ、 とうもろこし、 テーブルビート さとうきび		○	天かす	小麦粉、米油、 食塩、 風味調味料、 酵母エキス、 トレハロース	小麦
	消泡剤	グリセリン脂肪酸 エステル (ヤシ、パーム)、 ミックスコフェロール (米)、 食品素材 (キャッサバ、 とうもろこし)			乳化剤	レシチン、 ショ糖エステル、 グリセリンエステル	大豆					○	いか		いか
					pH調整剤	クエン酸ナトリウム							かつおだし	かつお節エキス、 かつおエキス、 食塩、 魚介エキス、 酵母エキス、 醸造酢	
					ピロリン酸第二鉄										
					セルロース										

**※ 同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルギーを
取り扱っています。**

例えば、冊子でお配りしました『令和6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。
その他のアレルギーについての 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ぼん」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。

※ ご不明な点がございましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。