令和６年９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（火）

食品名：こめこさけフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	さけ		さけ
	コーンスターチ		
	米パン粉	米粉、三温糖、オリーブオイル、生イースト、食塩、トレハロース（とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも）、酢酸ナトリウム、増粘剤	
	バッター液	食塩、香辛料（胡椒）、でん粉（サゴヤシ、とうもろこし）、植物繊維（木材）、酵母エキス（酵母、キャッサバ）、加工でん粉（キャッサバ、二酸化硫黄、苛性ソーダ、塩酸、紅花、シリコーン樹脂）、増粘剤（加工でん粉（キャッサバ））	

4日（水）

食品名：くろず

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	玄米		

9日（月）

食品名：つきみだんご　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
	上新粉	うるち米	
	砂糖		
	でん粉	じゃがいも	
	酵素	α-グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし	
	着色料（クチナシ）	クチナシ果実、キャッサバ	

12日（木）

食品名：さといもコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	里芋		
○	鶏肉		鶏肉
	たまねぎ		
	砂糖		
	人参		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米麹	小麦
○	しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、けいそう土	大豆・小麦
○	大豆油	大豆	大豆
	食塩		
	【衣】		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米麹	小麦
	米粉	うるち米	
○	小麦粉	小麦	小麦

20日（金）

食品名：サイダーゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	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	
	砂糖		
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	レモン果汁（濃縮還元）	レモン	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム	
	乳酸カルシウム		
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	クエン酸鉄ナトリウム		
	香料	サイダーフレーバー、レモンフレーバー	
	クチナシ青色素		

24日（火）

食品名：こめこマカロニ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	発芽玄米粉		
	白米粉		
	加工でん粉	タピオカ	
	増粘剤	アルギン酸プロピレングリコールエステル	
	増粘多糖類	アルギン酸、炭酸カリウム、グアーガム	

※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『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ぽん」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。