令和５年１２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

5日（火）

食品名：チヂミ　1まい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	キャベツ		
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、でん粉（コーンスターチ）、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、増粘剤（グァーガム、キサンタンガム）	小麦・大豆
	にら		
	植物油脂	米油	
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、風味調味料、酵母エキス	小麦
○	いか		いか
	たこ		
	かつおだし		

6日（水）

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
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし	
○	加糖練乳		乳
○	脱脂粉乳		乳
	イソマルトオリゴ糖シロップ	とうもろこし	
	砂糖		
○	全粉乳		乳
○	クリーム		乳
○	乳たん白		乳
	増粘多糖類	ペクチン、ローカストビーンガム、タマリンドガム	
	寒天		
	香料	フレーバー（ヨーグルト、ミルク）	
○	ホエイパウダー		乳

8日（金）

食品名：ワインビネガー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ぶどう果汁		
	砂糖		
	アルコール		
	食塩		

18日（月）

まるてん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	イトヨリ無リンすり身		
	発酵調味料	米、米麹、アルコール（さとうきび）、糖類（とうもろこし）、清酒粕（米、米麹、醸造アルコール（さとうきび）、糖類（米））、食塩	
	砂糖		
	食塩		
	加工でん粉	タピオカ	
	植物性油脂	菜種	

20日（水）

食品名：いちごクリームだいふく　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳加工品	植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類	大豆
	でん粉	とうもろこし	
	食塩		
	砂糖		
	もち粉	もち米	
	上新粉	うるち米	
	でん粉分解物	でん粉（キャッサバ、さつまいも）	
	でん粉	じゃがいも	
	麦芽糖	コーンスターチ、でん粉（じゃがいも、さつまいも）	
	いちごペースト	とうもろこし、糖類（水あめ、砂糖）	
	いちご		
	寒天		
	食用油脂	中鎖脂肪酸油	
○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	加工でん粉	リン酸架橋でん粉、酸化でん粉	
	セルロース	粉末セルロース	
○	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、ショ糖脂肪酸エステル	大豆
	糊料（加工でん粉増粘多糖類）	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム	
	香料	アカシア、菜種、タピオカ、さつまいも、パーム、さとうきび、ヤシ、とうもろこし	
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム	
	トレハロース		
	着色料	紅麹色素、ビートレッド、クチナシ色素、β－カロチン	
	酵素	β－アミラーゼ	
	酸味料	クエン酸、リンゴ酸	
	塩化マグネシウム		

※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5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。