

# 令和6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

1日(金)				5日(火)				12日(火)				14日(木)				
食品名				食品名				食品名				食品名				
のむヨーグルト いちご				チヂミ 1まい				イタリアンドレッシング クラス1ぼん				パンこ				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	砂糖・異性化液糖	コーンスターチ			キャベツ				食用植物油	菜種			○ 小麦粉	小麦	小麦	
○	脱脂粉乳		乳	○	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、 増粘多糖類(ガーガム、 キサンタンガム)	小麦・大豆		砂糖				○	ショートニング	食用精製加工油脂、 酸化防止剤	大豆
	イソマルトオリゴ糖シロップ	コーンスターチ							醸造酢	アルコール(さとうきび)				食塩		
○	全粉乳		乳						食塩				○	ぶどう糖	でん粉(とうもろこし、 じゃが芋、さつまいも)	乳・大豆
	砂糖				にら				発酵調味料	アルコール(さとうきび)、 米醸造液(米、 とうもろこし、 じゃが芋、さつまいも、 食塩)、食塩				ドライースト	イースト	
○	乳たんぱく質濃縮物		乳		米油	食用米油			玉ねぎ				○	イーストフード	塩化アンモニウム、 硫酸カルシウム、 炭酸カルシウム1、 L-アスコルビン酸、 食品素材	小麦
	ストロベリー濃縮果汁			○	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		香味食用油	米油(米)、バジル、 ミックスココフェロール(米)						
○	ミルクカルシウム		乳						酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、 デキストリン(とうもろこし、 さつまいも、キャッサバ)						
	香料	フレーバー(いちご・ミルク)			○	いか	いか		香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ						
	安定剤(ペクチン)				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			トマト							
	クチナシ赤色素								酸味料	酢酸						
	ピロリン酸鉄								増粘剤	加工でん粉(アセチル化アジピン酸 架橋でん粉(とうもろこし))、 キサンタンガム(とうもろこし)						
食品名				食品名				食品名				食品名				
もものタルト 1こ				6日(水)				14日(木)				18日(月)				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	食品名				食品名				食品名				
	砂糖			まるてん				こなチーズ				ミニあつあげ				
○	豆乳	大豆	大豆	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	米粉	うるち米			イトヨリ無リンすり身				○	ナチュラルチーズ	乳		○	豆乳	丸大豆	大豆
○	ももピューレー	白もも、 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖	もも		発酵調味料	米、米麴、 アルコール(さとうきび)、 糖類(とうもろこし)、 清酒粕(米、米麴)、 醸造アルコール(さとうきび)、 糖類(米)、食塩								植物油	菜種	
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜												加工でん粉	とうもろこし、 キャッサバ	
	ショートニング	パーム油、パーム核油、 菜種油、大豆油 (たんぱく質1ppm未満)、 とうもろこし油			砂糖									凝固剤	塩化マグネシウム	
	コーンフラワー	とうもろこし			食塩											
	水溶性食物繊維	とうもろこし			加工でん粉	タピオカ										
	植物油	菜種油、米油			植物性油脂	菜種										
	水あめ	とうもろこし														
○	大豆粉	大豆	大豆													
	こんにやく加工品	デキストリン、 こんにやく加工品、 寒天														
	加工でん粉															
	炭酸カルシウム															
	ゲル化剤(増粘多糖類)	タマリンドガム、 ジェランガム														
	酸味料	クエン酸、 クエン酸ナトリウム														
	乳化剤	グリセリンエステル、 プロピレン グリコールエステル、 ショ糖エステル、 ソルビタンエステル														
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、 グルコニデルタラクトン、 炭酸カルシウム、 フマル酸														
	ビタミンC	アスコルビン酸														
	ピロリン酸第二鉄															
	増粘剤	キサンタンガム														
	酸化防止剤(ビタミンC)	アスコルビン酸														
	紅麴色素															
	香料	ピーチフレーバー														

※同じ施設(食品の製造工場およびおかつの製造工場)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、おかつ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。