令和４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（火）

食品名：ハム　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
○	鶏肉		鶏肉
○	豚肉		豚肉
○	豚脂		豚肉
	でん粉	タピオカ、じゃがいも	
	発酵調味料	さとうきび	
	砂糖		
	食塩		
	香辛料	パプリカ、ペパー、ナツメグ、メース、ガーリック、オニオンパウダー	

食品名：ぶどうゼリー　1こ

○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（還元）		
	果糖	とうもろこし	
	砂糖		
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	ローカストビーンガム、カラギーナン、タラガム	
	乳酸カルシウム		
	酸味料	クエン酸、クエン酸三ナトリウム	
	香料	グレープフレーバー	
	ビタミンC	L-アスコルビン酸	
	クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム	

3日（木）

食品名：もものタルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【ももジャム】		
○	ももピューレ	白もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	もも
	水あめ	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも	
	砂糖		
	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	
	香料	ピーチフレーバー	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	紅麹色素		
	酸化防止剤（ビタミンC）	アスコルビン酸	
	【スポンジ生地】		
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	米粉	うるち米	
	植物油	米油	
	水あめ	とうもろこし	
○	調整豆乳粉末	大豆、大豆粉	大豆
	加工でん粉	キャッサバ	
	膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸	
	香料	バニラフレーバー	
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	【タルト生地】		
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、菜種	
○	豆乳	大豆	大豆
	コーンフラワー	とうもろこし	
	でん粉	とうもろこし	
	植物油	米油	
○	調整豆乳粉末	大豆、大豆粉	大豆
	食用油脂	パーム油、ヤシ油	
	加工でん粉	とうもろこし	
	香料	ピーチフレーバー	
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	増粘剤	キサンタンガム	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	ピロリン酸第二鉄		

8日（火）

食品名：オムレツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	砂糖		
	でん粉	タピオカ	
	穀物酢	米、さとうきび	
	食塩		
	植物油	菜種	

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
○	脱脂粉乳	生乳	乳
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし	
	砂糖		
○	全粉乳	生乳	乳
○	ゼラチン	豚皮	ゼラチン
	寒天	てんぐさ	
	乳酸カルシウム	さとうきび	
	香料	生乳	
	ピロリン酸鉄		

アレルゲン表記のない生乳に関して、
アレルゲンとしての乳は消失しています

14日（月）

食品名：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
○	デュラム小麦のセモリナ	小麦	小麦

22日（火）

食品名：おこのみやき　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		
○	鶏肉		鶏肉
○	豚脂		豚肉
	でん粉	タピオカ、じゃがいも	
	えんどう豆たん白		
	砂糖		
	発酵調味料	さとうきび	
	食塩		
	鰹節		
	しょうが		
	酵母エキス	トルラ酵母	
	香辛料	ガーリック	

※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3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。