令和４年５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

10日（火）

食　品　名

ナン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦粉	小麦	小麦
○	植物油脂	大豆油、菜種油、オリーブ油	大豆
	ショートニング	パーム油、大豆油、菜種油	
	砂糖		
	食塩		
	イースト	イースト、ソルビタン脂肪酸エステル（乳化剤）、ビタミンC	
	麦芽粉末		
	グァーガム		

12日（木）

食　品　名

かしわもち　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	小豆粒あん	小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩	
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	加工でん粉	キャッサバ	
	植物油脂	ココヤシ、パームヤシ	
○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆

19日（木）

食　品　名

かぼちゃピューレ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	かぼちゃ		

19日（木）

食　品　名

カップグラタン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、とうもろこし油	
	揚げなす	茄子、パーム油	
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	トマトペースト	トマト	
○	おから	大豆	大豆
	米粉	うるち米	
	玉ねぎ		
	じゃが芋		
	トマト・トマトピューレづけ	トマト	
○	りんごジュース	りんご	りんご
	にんじん		
	粉末水あめ	キャッサバ、さつま芋	
	水溶性食物繊維	とうもろこし、さつまいも、じゃが芋	
○	粒状植物性たん白	脱脂大豆、粉末状植物性たん白、パーム油	大豆

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩	大豆
	砂糖		
	にんにくペースト	にんにく	
	食塩		
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	香辛料	白こしょう	
	加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ	
	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）	加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム、アラビアガム、グァーガム、ローカストビーンガム	
	炭酸カルシウム		
	着色料	パプリカ粉末	
	ピロリン第二鉄		
	カラメル色素	カラメルI	

31日（火）

食　品　名

いかのてんぷら　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	いか		いか
○	小麦粉		小麦
	でん粉	とうもろこし	
	ベーキングパウダー		
	食塩		
	揚げ油	菜種油	

※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4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。