令和４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

1日（木）

食　品　名

トマトソースグラタン　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	なす、パーム油	
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	
	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		
	じゃがいも		
	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、さつまいも	
	水溶性食物繊維	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも	
○	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
○	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	
	ピロリン酸第二鉄		
	カラメル色素	カラメルI	

2日（金）

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

13日（火）

食　品　名

ココアぎゅうにゅうのもと　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	果糖ぶどう糖液糖		
	砂糖		
	ココアパウダー	カカオ豆	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	食塩		
	香料	チョコレートフレーバーコンパウンド、プロピレングリコール、グリセリン脂肪酸エステル、エタノール	
○	植物レシチン	大豆レシチン	大豆

13日（火）

食　品　名

たこやき　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米粉		
	キャベツ		
	たこ		
	【ミックス粉】		
	砂糖		
	食塩		
	和風だしの素		
	加工でん粉	品質改良剤（とうもろこし）	
	膨張剤		
	安定剤	キサンタンガム	
○	離型油		大豆

20日（火）

食　品　名

ジャンボぎょうざ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉
	キャベツ		
○	小麦粉(皮)		小麦
	玉ねぎ		
○	鶏肉		鶏肉
○	パン粉	小麦粉、植物性ショートニング、砂糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦
○	粒状小麦たん白	小麦、べニコウジ色素	小麦
	砂糖		
	でん粉	じゃがいも	
	生姜		
○	醤油	大豆、小麦、食塩	大豆・小麦
	食塩		
	こしょう		

21日（水）

食　品　名

ミニあつあげ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆
	でん粉	とうもろこし	
	難消化性デキストリン	とうもろこし	
	デキストリン		
	ぶどう糖		
	揚げ油(植物油脂)	菜種	
	リン酸カルシウム		
	豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム	
	酸化防止剤(ビタミンC)	L-アスコルビン酸	
	ピロリン酸第二鉄		

21日（水）

食　品　名

いちごケーキ　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	大豆	大豆
	砂糖		
	加工油脂	ヤシ油、菜種油	
	米粉	うるち米	
	いちごピューレー	いちご、砂糖	
	水あめ	とうもろこし	
○	大豆粉	大豆	大豆
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび	
	いちご果汁	いちご	
	植物油	米油、菜種油	
	清涼飲料水	グラニュー糖、クロレラエキス	
○	調製豆乳粉末	大豆	大豆
	粉砂糖	砂糖、コーンスターチ、パーム油	
	発酵調味料	米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス	
	加工でん粉	キャッサバ	
	トレハロース		
	増粘剤	カードラン、アルギン酸エステル	
○	乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコールエステル、レシチン	大豆
	炭酸カルシウム		
	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	
	ゲル化剤	加工デンプン（とうもろこし）、増粘多糖類（タマリンドガム、ジェランガム）	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	香料	バニラフレーバー、イチゴフレーバー	
	安定剤（増粘多糖類）	カラギナン、キサンタンガム	
	紅麹色素		
	ピロリン酸第二鉄		
	メタリン酸ナトリウム		
	酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸	
	クチナシ赤色素		
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	

※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。

12月分(中)