令和５年６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

6日（火）

食品名：あかじそふりかけ　クラス1ふくろ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢（梅、食塩）	
	砂糖		
	食塩		
	酵母エキス	酵母エキス（酵母）、デキストリン（とうもろこし、タピオカ、じゃがいも、さつまいも）	
	酸味料	DL-リンゴ酸	

7日（水）

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
○	小麦粉		小麦
	タコ		
	キャベツ		
	ネギ		
	酵母エキス	酵母エキス（トルラ酵母、パン酵母）、デキストリン	
	食塩		
○	植物油	大豆、シリコーン樹脂、乳化剤	大豆

8日（木）

食品名：こめこさけフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	さけ		さけ
	米パン粉	米粉、三温糖、オリーブオイル、生イースト、食塩、トレハロース（とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも）、酢酸ナトリウム、増粘剤	
	コーンスターチ		
	バッター液	食塩、香辛料（胡椒）、でん粉（サゴヤシ、とうもろこし）、植物繊維（木材）、酵母エキス（酵母、キャッサバ）、加工でん粉（キャッサバ、二酸化硫黄、苛性ソーダ、塩酸、紅花、シリコーン樹脂）、増粘剤（加工でん粉、（キャッサバ））	

19日（月）

食品名：みずあめ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	水あめ	でん粉（とうもろこし）	

食品名：ビーフン

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米		

22日（木）

食品名：フローズンヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	クリーム		乳
○	加糖練乳		乳
○	脱脂粉乳		乳
	トレハロース	とうもろこし、じゃがいも、キャッサバ	
	果糖	とうもろこし	
	イソマルトオリゴ糖シロップ	とうもろこし	
○	全粉乳		乳
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし	
	難消化性デキストリン	とうもろこし	
	増粘多糖類	ローカストビーンガム、ペクチン、グァーガム	
○	ミルクカルシウム	生乳	乳
○	乳たんぱく質濃縮物	生乳	乳
	香料	フレーバー（バニラ、ミルク）	
	コンニャクイモ抽出物		
	寒天	海藻	

26日（月）

食品名：もずく

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	もずく		
	pH調整剤	酢酸	

食品名：べにいもコロッケ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	じゃがいも		
	紫芋ペースト		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖（とうもろこし）、ショートニング（菜種）、イースト、食塩	小麦
○	バッターミックス	小麦粉、でん粉（コーンスターチ）、増粘剤（グァーガム）	小麦
	砂糖		
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸（とうもろこし）	

※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。

6月分(中)