令和６年２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：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
	昆布抽出液	昆布、食塩、アルコール、デキストリン（タピオカ）	
	たん白加水分解物	とうもろこし、食塩	
	食塩		
	砂糖		
	酵母エキス	酵母	
	還元水飴	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ	
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	食塩		
	植物油脂	菜種	

2日（金）

食品名：こくとう

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	黒糖		

食品名：きなこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	大豆		大豆

20日（火）

食品名：のむヨーグルト　いちご

○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	コーンスターチ	
○	脱脂粉乳		乳
	イソマルトオリゴ糖シロップ	コーンスターチ	
○	全粉乳		乳
	砂糖		
○	乳たんぱく質濃縮物		乳
	ストロベリー濃縮果汁		
○	ミルクカルシウム		乳
	香料	フレーバー（いちご・ミルク）	
	安定剤（ペクチン）		
	クチナシ赤色素		
	ピロリン酸鉄		

2日（金）

食品名：こめこいわしフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	いわし	真イワシ	
	米粉パン粉	米粉、食用米油（米糠）、甜菜糖（甜菜）、生イースト（イースト）、食塩、トレハロース（とうもろこし）、pH調整剤（酢酸ナトリウム）、増粘剤（アセチル化リン酸架橋でん粉）	
	バッターミックス	食塩、こしょう、でん粉（とうもろこし）、植物繊維（木材）、酵母エキス（酵母）、加工でん粉（キャッサバ）、増粘剤（加工でん粉（キャッサバ））	
	米粉	米	

食品名：いりだいず

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	大豆		大豆

5日（月）

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	丸大豆	大豆
	植物油	菜種	
	加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ	
	凝固剤	塩化マグネシウム	
	トランスグルタミナーゼ製剤		

13日（火）

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
○	生乳		乳
	砂糖		
○	スターター		乳

27日（火）

食品名：スイートポテト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	さつまいも		
	砂糖		
	食用植物油脂	米	
	還元麦芽糖	キャッサバ	
	食物繊維	とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも	
	乳酸カルシウム		
	食塩		
	クエン酸鉄ナトリウム		

29日（木）

食品名：ワインビネガー

○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		
	砂糖		
	アルコール		
	食塩		

※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。