



令和08年3月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター  
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

3月11日(水)											
食 品 名											
ちらしかまぼこ(祝)											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	魚肉	スケソウダラ									
	加工澱粉	タピオカ									
	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯									
	砂糖	サトウキビ									
		甜菜									
	発酵調味料										
	・糖類										
		トウモロコシ									
		馬鈴薯									
	・米	甘藷									
	・醸造アルコール	サトウキビ									
	・たん白加水分解質										
		トウモロコシ									
		食塩									
	・食塩	海水									
	食塩	海水									
	加工油脂										
		還元水飴									
		菜種油									
	トマト色素	トマト									

3月11日(水)											
食 品 名											
お祝いデザート(さくらのジュレ)											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	グラニュー糖	甜菜									
	粉あめ										
		トウモロコシ									
		馬鈴薯									
	果糖	トウモロコシ									
	食用加工油脂										
		菜種									
		馬鈴薯									
		トウモロコシ									
	食塩										
	ゲル化剤										
	(増粘多糖類)	カラギナン									
	香料	サクラフレーバー									
	酸味料	クエン酸									
	着色料										
	(アントシアニン)	アカダイコン色素									
	クエン酸第一鉄Na	クエン酸第一鉄Na									
	水										

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

令和08年3月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター  
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

3月11日(水)【中学3年生・9年生は3月10日(火)】											
食 品 名											
お米deガトーショコラ											
ア レ ル ゲ ン											
大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆								
	砂糖	さとうきび 甜菜									
	米粉	うるち米									
	植物油	米油									
	ココアパウダー	カカオ豆									
	水溶性食物繊維	とうもろこし									
	カカオマス	カカオ豆									
	加エテンパン	リン酸架橋テンパン									
	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									
	ピロリン酸第二鉄										

3月11日(水)											
食 品 名											
いちごのお祝いケーキ											
ア レ ル ゲ ン											
乳・卵・小麦・大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	砂糖	甜菜			甜菜					ゼランガム	
	乳又は乳製品を 主要原料とする食品			○	クリーム(乳製品) 生乳		乳		ビタミンC 安定剤 (増粘多糖類)	アスコルビン酸	
		パーム核油			ショートニング						
		パーム油			いちご濃縮果汁						
○		脱脂濃縮乳	乳		水					カラギナン	
○		乳糖	乳		トレハロース					キサントガム	
		澱粉分解物			乳化剤				ピロリン酸第二鉄		
○		脱脂粉乳	乳						○	紅麴色素	
○		乳等を主要原料とする食品	乳	○			大豆		○	乳清ミネラル	乳
○		発酵乳	乳							pH調整剤	
		食塩									
○	液全卵	鶏卵	卵		加エテンパン					酸味料	
○	小麦粉	小麦	小麦								クエン酸
○	液卵白	鶏卵	卵		炭酸Ca						クエン酸ナトリウム
	水あめ	とうもろこし			膨張剤					香料	
	粉末油脂	菜種油									イチゴフレーバー バターフレーバー
		コーンシロップ									
	いちごピューレー									クチナン赤色素	
		いちご		○	カゼインNa		乳				
		砂糖			増粘剤(加エテンパン、 増粘多糖類)						
	砂糖	ぶどう糖果糖液糖									
		とうもろこし									
		さとうきび									

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。



【中学校のみ使用している食品】

令和08年3月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター  
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

3月10日(火) 【中学3年生・9年生】											
食 品 名											
お米deガトーショコラ											
ア レ ル ゲ ン											
大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆								
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	米粉	うるち米									
	植物油	米油									
	ココアパウダー	カカオ豆									
	水溶性食物繊維	とうもろこし									
	カカオマス	カカオ豆									
	加工デンプン	リン酸架橋デンプン									
	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									
	ピロリン酸第二鉄										

3月18日(水)											
食 品 名											
ナチュラルチーズ											
ア レ ル ゲ ン											
乳											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	ナチュラルチーズ										
○		生乳	乳								
		食塩									
	セルロース										

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。