令和３年２月分　　原料配合表（小学校）

訂正版

連絡先　　松原市立学校給食センター　　TEL　333－7060　　FAX　333－3939

2日(火)

食品名：おにがたかまぼこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	すけそうたら	
	加工でん粉	タピオカ	
	でん粉	じゃが芋	
	砂糖		
	発酵調味料	液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麹、食塩	
	食塩		
	トマト色素	トマト	

食品名：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		
	米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング（パーム）、砂糖、イースト、食塩、メトローズ、イーストフード	
	バッター粉	食塩、コショー、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉（リン酸架橋でん粉）、増粘剤(グァーガム)	
	米粉		

食品名：せつぶんまめ　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
○	大豆		大豆

3日(水)

食品名：レモンゼリー

○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	とうもろこし	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋	
	粉あめ	とうもろこし	
	レモン果汁		
	砂糖		
	ゲル化剤	タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム	
	酸味料	クエン酸三ナトリウム、クエン酸	
	香料	レモン	
	着色料	クチナシ黄色素	

8日(月)

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	赤いか	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	

9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
○	小麦粉		小麦
	たこ		
	キャベツ		
	ねぎ		
○	植物たん白加水分解物	小麦	小麦
	生姜酢漬	生姜、食塩、醸造酢（とうもろこし）	
	かつお節エキス	鰹	
	魚醤	ほっけ	
	食塩		
	砂糖		
	だし粉	鰹、鰯	
	昆布エキス	昆布	
	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋でん粉（とうもろこし）	
○	離型油	菜種油、大豆	大豆

食品名：さけかす

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米		
	米こうじ		

10日(水)

食品名：はるまき　1ぽん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	野菜	キャベツ、玉ねぎ、もやし、人参、たけのこ	
	難消化性デキストリン	とうもろこし	
○	大豆油	大豆	大豆
○	粒状植物性たん白	大豆	大豆
○	しょうゆ	小麦、大豆	小麦・大豆
	ラード	大豆、豚肉、米	
	春雨	じゃが芋	
	食塩		
	砂糖		
○	鶏肉		鶏肉
	酵母エキス		
	こしょう	とうもろこし	
○	皮	小麦粉、糖類（水あめ（とうもろこし）、ぶどう糖（とうもろこし））、大豆油、食塩	小麦　大豆
	増粘剤	加工でん粉（じゃが芋）	
	炭酸カルシウム		
	乳化剤		
	ベーキングパウダー		
	加工でん粉	じゃが芋	
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	

アレルゲン表記のない大豆・豚肉については、アレルゲンとしての大豆・豚肉は消失しています。

12日(金)

食品名：ハートがたオムレツ　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
○	チキンスープ	チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ぶどう糖、玉ねぎ、デキストリン、人参、食用植物油脂（パーム）	鶏肉
	でん粉	タピオカ	
	砂糖		
○	植物油脂	大豆、菜種	大豆
	醸造酢	アルコール	

食品名：チョコクレープ　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、パーム油、菜種油	
	米粉	うるち米	
○	植物油	米油、大豆油	大豆
	水あめ	とうもろこし	
○	調整豆乳粉末	大豆	大豆
	ココアパウダー	カカオ豆	
	麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	加工でん粉	とうもろこし	
	増粘剤	カードラン	
○	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、レシチン	大豆
	安定剤	増粘多糖類（カラギナン、キサンタンガム）	
	香料	バニラフレーバー	
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	カラメル色素	カラメルⅠ	
	メタリン酸ナトリウム		
	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム	
	ピロリン酸第二鉄		
	カロチノイド色素	βーカロチン	

18日(木)

食品名：いちごジャム　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		
	水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	いちご		
	ゲル化剤	ペクチン（レモン由来）	
	クエン酸（酸味料）	てん菜、とうもろこし	

19日(金)

食品名：とうにゅうプリン

○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・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、さとうきび、てん菜	
○	油脂加工食品	豆乳、水あめ	大豆
	砂糖		
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	ローカストビーンガム、タマリンドガム、カラギナン、寒天、キサンタンガム	
○	乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル	大豆
	pH調整剤	クエン酸ナトリウム	
○	安定剤（加工でん粉）	アセチル化アジピン酸架橋でん粉	
	香料	プリンフレーバー、メープルフレーバー、バニラフレーバー	
	カラメル色素	カラメルⅣ	
	ピロリン酸第二鉄		
	カロチノイド色素	βーカロチン	

25日(木)

食品名：ハンバーグ　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
○	鶏肉		鶏肉
	玉ねぎ		
○	パン粉	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤（塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、酵素、食品素材（小麦、とうもろこし、食塩））	小麦
	でん粉	じゃが芋	
○	粉末状植物性たん白	小麦粉	小麦
	砂糖		
	食塩		
○	チキンエキス	チキンエキス、食塩	鶏肉
	酵母エキス	酵母エキス（ビール）、デキストリン（さつま芋、タピオカ）	
	香辛料	ナツメグ、黒こしょう	

26日(金)

食品名：さばのホイルむし　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	さば		鯖
	砂糖		
○	みそ	大豆、米、食塩、酒精（さとうきび、海水）	大豆
	本みりん	もち白米、うるち白米、醸造アルコール（さとうきび）、ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）	
	米粉	うるち米	

※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2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、上記の学校給食センターまでお問い合わせください。