令和３年１月分　　原料配合表（小学校）

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

12日（火）

食品名：うめがたかまぼこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	魚肉	スケソウタラ	
	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		
	うらごし人参	人参	
	トマト色素	トマト	

12日（火）

食品名：だいふく　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	小豆粒あん	小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩	
	砂糖		
	もち粉	もち米	
	もち米		
○	酵素	β－アミラーゼ（大豆、とうもろこし）	大豆
	乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	
	でん粉	じゃが芋	

20日（水）

食品名：だいずふりかけ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	煎り大豆	大豆	大豆
○	ごま		ごま
○	しょうゆ	大豆、小麦、食塩、氷糖蜜（さとうきび、てん菜）	小麦 大豆
	砂糖		
	食塩		
	ドロマイト		
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	黒のり		
	でん粉	とうもろこし	
	たん白加水分解物	とうもろこし	
	みりん	糖類（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋）、もち米、米、米麹、醸造アルコール（さとうきび）	
	かぼちゃ粉末	かぼちゃ	
	還元水あめ	タピオカ、とうもろこし	
	昆布エキス	昆布、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、じゃが芋、さつま芋）	
	ピロリン酸第二鉄		
	加工でん粉	酸化でん粉（じゃが芋、タピオカ）	
	酸化防止剤	ビタミンC（L－アスコルビン酸（とうもろこし、タピオカ））	
	カロチン色素	パーム油カロチン（パーム）	

22日（金）

食品名：かにたま　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
	だし汁	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	
	還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ	
○	かに風味かまぼこ	魚肉、卵白、砂糖、食塩、魚介エキス、植物油（大豆）、大豆たん白、食物繊維、でん粉（小麦）、加工でん粉（タピオカ、じゃが芋、コーン）、調味料製剤、着色料製剤（紅麹色素）、香料製剤	卵 えび かに 魚介類 大豆 小麦
	人参		
	グリーンピース		
	コーン		
	たけのこ		
	でん粉	とうもろこし	
	椎茸		
○	醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、カラメル色素	大豆 小麦
	植物油脂	菜種	

28日（木）

食品名：とうにゅうプリンタルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	米粉	うるち米	
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油、とうもろこし油	
	加工油脂	ヤシ油、パーム油、菜種油	
	コーンフラワー	とうもろこし	
	でん粉	とうもろこし	
	植物油	米油	
○	調整豆乳粉末	大豆	大豆
	発酵調味料	米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カードラン、キサンタンガム	
	加工でん粉	キャッサバ	
	カラメル色素	カラメルⅠ	
	キシロース		
	貝カルシウム	未焼成カルシウム	
○	乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、レシチン	大豆
	香料	メープルフレーバー、プリンフレーバー	
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	増粘剤	キサンタンガム	
	メタリン酸ナトリウム		
	安定剤	キサンタンガム	
	ピロリン酸第二鉄		
	カロチノイド色素	β－カロチン	

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

13日（水）

食品名：ななくさ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	すずしろ		
	食塩		
	すずな		
	はこべら		
	せり		
	なずな		
	ほとけのざ		
	ごぎょう		

食品名：かみかみくろまめ　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
○	黒大豆		大豆
	砂糖		
	食塩		

25日（月）

食品名：きざみたくあん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	塩押し大根		
	水あめ混合異性化液糖	コーンスターチ、でん粉（さつま芋）	
	食塩		
	梅酢	梅、食塩	
	醸造酢	アルコール	
○	たん白加水分解物	小麦たん白、コーングルテン、食塩	小麦
	米糠		
	ウコン色素		

※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。