令和２年１１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

2日（月）

食品名：アセロラゼリー　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	異性化液糖	とうもろこし	
	アセロラ濃縮果汁		
	還元水あめ	とうもろこし、さつま芋、じゃが芋、タピオカ	
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギーナン（紅藻類）、ローカストビーンガム（カロブ豆）、ジェランガム（とうもろこし）、キサンタンガム（とうもろこし）、乳酸カルシウム（化学的合成品）、食品素材（ぶどう糖（とうもろこし、じゃが芋、さつま芋））	
	酸味料	クエン酸（とうもろこし）、クエン酸ナトリウム（とうもろこし）	
	ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	野菜色素（むらさき芋）、トウガラシ色素（とうがらし）	
	クエン酸第一鉄ナトリウム		
	香料（アセロラフレーバー）	エステル類（化学合成品）、脂肪酸類（化学合成品）、ラクトン類（化学合成品）、脂肪族高級アルコール類（化学合成品）、脂肪族高級アルデヒド類（化学合成品）、プロピレングリコール（化学合成品）、エタノール（さとうきび）	
	pH調整剤	クエン酸三ナトリウム	
	クチナシ赤色素	クチナシ	

4日（水）

食品名：やさいしゅうまい　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	小麦粉		小麦
○	鶏肉		鶏肉
	玉葱		
	キャベツ		
	白菜		
	人参		
	でん粉	じゃが芋	
	砂糖		
	食塩		
	こしょう	こしょう、コーンフラワー、米粉	

10日（火）

食品名：ローリエ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ローレル		

11日（水）

食品名：チキンカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏肉		鶏肉
○	生パン粉	小麦粉、砂糖、ショートニング（パーム）、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	パン粉	小麦粉、ショートニング（パーム）、砂糖、イースト（イースト菌）、食塩、パン用品質改良剤製剤	小麦
○	でん粉	大豆	大豆
	食塩		
	こしょう		
	香辛料		
	加工デンプン	リン酸架橋でん粉	
	トレハロース		
	増粘多糖類	グァーガム、キサンタンガム	

13日（金）

食品名：おにぎり（個包装）　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	米		
	食塩		
	醸造酢		
○	大豆食物繊維		大豆
	pH調整剤	醸造酢、食塩、デキストリン（とうもろこし）、クエン酸、クエン酸三ナトリウム	
	植物油	菜種、ヤシ、パーム	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル	

17日（火）

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	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。

19日（木）

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	
	乳酸カルシウム		
	食塩		
	クエン酸鉄ナトリウム		

25日（水）

食品名：ミニオムレツ　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
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	醸造酢	アルコール（さとうきび、とうもろこし、タピオカ）、糖蜜（さとうきび）、果汁蜜（みかん）	
	食塩		

30日（月）

食品名：たこ（こなつき）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	真だこ		
	でん粉	じゃが芋	
	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。