令和２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

10日(金)

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：さんまのいそべあげ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	さんま		
	でん粉	じゃが芋	
	青のり		
	食塩		

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	

10日(金)

食品名：みかんタルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	【ジャム】		
	みかんシラップづけ	みかん、甜菜	
	温州みかん果汁	温州みかん	
	水あめ	とうもろこし	
	砂糖		
	ゲル化剤（増粘多糖類）	タマリンドガム、ジェランガム	
	酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸	
	香料	オレンジフレーバー	
	ビタミンC	アスコルビン酸	
	【スポンジ生地】		
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	米粉	うるち米	
	植物油	米油	
	水あめ	とうもろこし	
○	調整豆乳粉末	大豆	大豆
	加工でん粉	キャッサバ、タピオカ	
	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	
	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	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	【タルト生地】		
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油	
○	豆乳	大豆	大豆
	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
	食用油脂	パーム油、ヤシ油	
	加工でん粉	とうもろこし	
	香料	オレンジフレーバー	
	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	
	乳化剤	グリセリンエステル	
	ピロリン酸第二鉄		

14日(火)

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
○	鶏肉		鶏肉
○	植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	玉ねぎ		
○	豚脂		豚肉
○	豚肉		豚肉
	乾燥マッシュポテト	じゃが芋	
	赤ワイン		
○	植物油脂	菜種、大豆	大豆
	砂糖		
	トマトケチャップ	トマト、ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料	
	食塩		
	香辛料	ナツメグ、黒こしょう	
	炭酸カルシウム		
	着色料	カラメルⅠ（とうもろこし、じゃが芋、甜菜）、ココア	
	焼成カルシウム		
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄	

15日(水)

食品名：ちりめんこんぶ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	醤油	大豆、小麦、とうもろこし、食塩	大豆 小麦
	砂糖		
	昆布		
	ちりめんじゃこ		
	還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、タピオカ	
	水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	食塩		
	醸造酢	さとうきび、米、米麹	
	酵母エキス	酵母、さつま芋	
	寒天	紅藻海藻	

えび・かにの稚魚が生息する海域で採取しています

20日(月)

食品名：とんカツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豚ヒレ肉		豚肉
	コーンスターチ	とうもろこし	
	【パン粉】		
○	小麦粉		小麦
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	ショートニング	菜種、パーム	
	イースト	酵母	
	並塩		
	イーストフード	とうもろこし、じゃが芋	
	【バッターミックス】		
	食塩		
	香辛料	こしょう	
	でん粉	とうもろこし	
	食物繊維	木材	
	酵母エキス	酵母、デキストリン（キャッサバ）	
	加工でん粉	リン酸架橋でん粉（キャッサバ）	
	酢酸でん粉	キャッサバ	
	食用油	紅花	
	増粘剤	加工でん粉（キャッサバ）	

21日(火)

食品名：あかじそふりかけ　クラス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
	塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢（梅、食塩）	
	砂糖		
	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）	
	酸味料	DL−リンゴ酸	

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
○	豆腐		大豆
○	鶏肉		鶏肉
	枝豆		
	とうもろこし		
	魚すり身	スケソウタラ	
	玉ねぎ		
○	粒状大豆たん白	脱脂大豆	大豆
	米油		
	加工でん粉	酢酸でん粉	
	調味料	昆布粉、帆立粉、鰹粉	
	酵母エキス	食用酵母	
	香辛料	ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉	
	砂糖		
	食塩		
○	小麦粉		小麦
	こんにゃく粉	こんにゃく	
○	大豆粉末		大豆
○	でん粉	小麦	小麦
○	粉末状小麦たん白		小麦

24日(金)

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
	塩押しだいこん		
	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
	米ぬか		
	ウコン色素		

28日(火)

食品名：ブレンドまい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	もち玄米		
	もち黒米		
	もち赤米		

28日(火)

食品名：いよかん（缶）

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	伊予柑		
	砂糖		
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、甜菜	
	酸味料	クエン酸（とうもろこし）	
	ナリンギナーゼ	甜菜	

食品名：カラフルもち

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	上新粉	うるち米	
	砂糖		
	でん粉	じゃが芋	
	酵素	β−アミラーゼ、とうもろこし	
	クチナシ色素	クチナシ果実、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、キャッサバ	
	紅麹色素	紅麹、さつま芋	

30日(木)

食品名：あさり

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	あさり		

31日(金)

食品名：にくまん　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
○	豚肉		豚肉
	玉ねぎ		
	筍		
	砂糖		
○	醤油	小麦、脱脂大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たん白、米、アルコール、食塩	小麦 大豆
○	ラード	豚脂	豚肉
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸	小麦
	イースト	酵母	
	加工でん粉	じゃが芋	
	ベーキングパウダー		
	椎茸		
○	ごま油		ごま
	食塩		
	生姜パウダー	生姜、とうもろこし	
	こしょう		

※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『平成31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。