令和３年１０月分　　原料配合表（中学校）

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

4日（月）

食　品　名

こめこさけフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	さけ		鮭
	米粉パン粉		
	バッターミックス	加工でん粉（リン酸架橋でん粉）、増粘剤（加工でん粉）、食塩、香辛料、でん粉（とうもろこし）、植物繊維、酵母エキス	
	塩		
	こしょう		

11日（月）

食　品　名

はつがげんまい

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	玄米		

12日（火）

食　品　名

ヨーグルト　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	脱脂粉乳	生乳	乳
○	クリーム	生乳	乳
	ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし	
	砂糖		
○	全粉乳	生乳	乳
○	ゼラチン	豚皮	ゼラチン
	寒天	てんぐさ	
	香料	バニラ	

18日（月）

食　品　名

カップグラタン　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油	
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	
○	豆乳	大豆	大豆
	米粉	うるち米	
○	おから	大豆	大豆
	じゃがいも		
	玉ねぎ		
	にんじん		
	とうもろこし		
	粉末水あめ	キャッサバ、さつま芋	
	ほうれん草		
	植物油	米油	
	水溶性食物繊維	とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも	
	ソテーオニオン	玉ねぎ、大豆油	
	食塩		
	砂糖		
○	調整豆乳粉末	大豆	大豆
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
	香辛料	白胡椒	
	加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ	
	炭酸カルシウム		
	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）	加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム、アラビアガム、グァーガム、ローカストビーンガム	
	乳化剤	ショ糖エステル	
	安定剤	キサンタンガム	
	ピロリン酸第二鉄		

ソテーオニオンのアレルゲンとしての大豆は消失しています。

26日（火）

食　品　名

芋けんぴ　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
	さつまいも（黄色・紫色）		
	砂糖		
	植物油脂	米油	

27日（水）

食　品　名

肉まん　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、ビタミンE（酸化防止剤）	豚肉・大豆
○	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	じゃがいも	
	ベーキングパウダー	合成品	
	椎茸		
○	ごま油		ごま
	食塩		
	生姜パウダー	生姜、とうもろこし	
	胡椒		

食　品　名

アーモンド

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	アーモンド		アーモンド

食　品　名

ココア

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	ココアパウダー		

食　品　名

アーモンドこ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	アーモンド		アーモンド

※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3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。

10月分(中)