令和３年２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

2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	じゃがいも	
	砂糖		
	発酵調味料	液状ブドウ糖、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	

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	スケソウタラ	
	加工でん粉	タピオカ	
	でん粉	じゃがいも	
	砂糖		
	発酵調味料	液状ブドウ糖、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：じゃこ大豆　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
○	丹波黒大豆		大豆
	カタクチイワシ		
	水飴	とうもろこし、じゃがいも	
	砂糖		
	ドロマイド		

4日（木）

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		さば
	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、じゃがいも、さつまいも）	
	米粉	うるち米	

5日（金）

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		
	加工でん粉	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	

10日（水）

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	

12日（金）

食品名：ハートオムレツ　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、玉葱、デキストリン、人参、食用植物油脂	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：ひとくちフィナンシェ　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	卵白	卵
	グラニュー糖		
○	マーガリン	食用動物油脂、食用植物油脂、発酵バター、バターミルクパウダー、乳糖、香料、乳化剤、着色料（カロテン）	乳 大豆
○	小麦粉		小麦
○	アーモンドプードル		アーモンド
	コーンスターチ	とうもろこし	
	麦芽糖	とうもろこし、じゃがいも	
	製菓用油脂	還元水飴、食用植物油脂、乳化剤	
	膨張剤	ベーキングパウダー、重曹	
	加工でん粉	キャッサバ	

16日（火）

食品名：きざみアーモンド

○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

18日（木）

食品名：えびしゅうまい　2こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	皮	小麦粉	小麦
○	鶏肉		鶏肉
	玉葱		
○	えび		えび
	でん粉	じゃがいも	
	砂糖		
	食塩		
	こしょう	こしょう、コーンフラワー、米粉	

食品名：さけふりかけ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	調味顆粒	ぶどう糖（とうもろこし）、食塩、でん粉（とうもろこし）、砂糖、鮭パウダー、鮭エキス、酵母エキス、昆布粉、デキストリン、抹茶	鮭
	海苔		
○	鮭フレーク	鮭、パーム油、麦芽糖、でん粉（じゃがいも）、食塩、鮭エキス、酵母エキス	鮭
	貝カルシウム		
	セルロース		
	ビタミンE		

26日（金）

食品名：ココアぎゅうにゅうのもと　1こ

○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		
	砂糖		
	ココアパウダー	カカオ豆	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	食塩		
	香料	チョコレートフレーバーコンパウンド、プロピレングリコール、グリセリン脂肪酸エステル、エタノール	
○	植物レシチン	大豆レシチン	大豆

※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、上記学校給食センターまでお問い合わせください。