令和３年１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

12日（火）

食品名：とりつくね　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
	玉ねぎ		
○	粒状大豆たん白		大豆
○	パン粉	じゃがいも、菜種、とうもろこし	小麦
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	食塩		
○	粉末状大豆たん白		大豆
	香辛料	ホワイトペッパー、ナツメグ	
	酵母エキス		

15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

19日（火）

食品名：たい（こなつき）　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	真鯛		
	でん粉	じゃがいも	

21日（木）

食品名：チヂミ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	キャベツ		
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、コーンスターチ（とうもろこし）、食塩、グラニュー糖、でん粉（小麦粉、食塩）、ぶどう糖（コーンスターチ（とうもろこし））、たん白加水分解物（とうもろこし、小麦、大豆）、増粘剤（グァーガム（グァー豆）、キサンタンガム）	小麦 大豆
	にら		
	植物油脂	米油	
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、風味調味料、酵母エキス	小麦
○	いか		いか
	たこ		
	かつおだし		

25日（月）

食品名：コッペパン

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	強力粉		小麦
	ショートニング	食用植物油脂、食用精製加工油脂（パーム）	
	砂糖		
	イースト		
	食塩		
	イーストフード		

食品名：おから

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	丸大豆		大豆
	凝固剤	塩化マグネシウム	

※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。