令和４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

3日（木）

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		
	水あめ		
	砂糖		
	ドロマイド		

10日（木）

食品名：いかフライ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	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	

14日（月）

食品名：チョコクレープ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	豆乳	大豆	大豆
	砂糖		
	加工油脂	ヤシ油、菜種油	
	米粉	うるち米	
○	植物油	米油	大豆
	水あめ	とうもろこし	
○	調製豆乳粉末	大豆	大豆
	ココアパウダー	カカオ豆	
	麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	加工でん粉		
	増粘剤（カードラン）	カードラン	
○	乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン	大豆
	安定剤（増粘多糖類）	カラギナン、キサンタンガム	
	香料	バニラフレーバー	

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
	カラメル色素	カラメルI	
	メタリン酸ナトリウム		
	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム	
	ピロリン酸第二鉄		
	カロチノイド色素	β-カロチン	

食品名：ハートがたオムレツ　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、玉ねぎ、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	

22日（火）

食品名：はちみつレモンゼリー

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	砂糖・果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜	
	レモン果汁	レモン	
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋	
	砂糖		
	水溶性食物繊維	とうもろこし	
	はちみつ		
	ゲル化剤（増粘多糖類）	カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、寒天、キサンタンガム	
	酸味料	クエン酸ナトリウム	
	香料	レモンフレーバー	
	クエン酸鉄ナトリウム		
	カロチノイド色素	β－カロチン	

25日（金）

食品名：こくとう

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	原料糖		
	黒糖		

※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。
※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。