

令和5年12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

5日(火)				18日(月)				20日(水)								
食品名				食品名				食品名								
チヂミ 1まい				まるてん				いちごクリームだいふく 1こ								
<small>○印はアレルギーを含有材料</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含有材料</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含有材料</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含有材料</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	キャベツ				イトヨリ無リンすり身			○	豆乳加工品	植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類	大豆		加工でん粉	リン酸架橋でん粉、酸化でん粉		
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、でん粉(コーンスターチ)、食塩、グラニュー糖、でん粉(小麦)、ぶどう糖、たん白加水分解物、増粘剤(グァーガム、キサンタンガム)	小麦・大豆		発酵調味料	米、米麹、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、清酒粕(米、米麹)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(米)、食塩			でん粉	とうもろこし		○	セルロース	粉末セルロース		
	にら				砂糖				食塩				○	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、ショ糖脂肪酸エステル	大豆
	植物油脂	米油			食塩				砂糖					糊料(加工でん粉増粘多糖類)	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム	
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、風味調味料、酵母エキス	小麦		加工でん粉	タピオカ			もち粉	もち米						
	いか		いか		植物性油脂	菜種			上新粉	うるち米						
	たこ								でん粉分解物	でん粉(キャッサバ、さつまいも)						
	かつおだし								でん粉	じゃがいも				香料		
									麦芽糖	コーンスターチ、でん粉(じゃがいも、さつまいも)					アカシア、菜種、タピオカ、さつまいも、パーム、さとうきび、ヤシ、とうもろこし	
									いちごペースト	とうもろこし、糖類(水あめ、砂糖)						
									いちご							
									寒天							
									食用油脂	中鎖脂肪酸油				pH調整剤	クエン酸ナトリウム	
														トレハロース		
														着色料	紅麴色素、ビートレッド、クチナシ色素、β-カロチン	
														酵素	β-アミラーゼ	
														酸味料	クエン酸、リンゴ酸	
														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)内で他のアレルギーを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和5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。

その他のアレルギー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ぼん」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。