

令和5年9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

6日(水)				12日(火)				22日(金)				26日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
ミンチカツ 1こ				やさいしゅうまい 1こ				やさいりオムレツ 1こ				みずあめ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
豚肉		豚肉		スケソウダラすり身				鶏卵		卵		水あめ	でん粉(とうもろこし)		
玉ねぎ				玉ねぎ				昆布抽出液	昆布、食塩、アルコール、デキストリン(タピオカ)						
○ パン粉①	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤(小麦粉、とうもろこし)	小麦		○ 小麦粉(衣)	小麦粉	小麦		たん白加水分解物	とうもろこし、食塩						
でん粉	じゃがいも			○ パン粉	小麦粉、植物性ショートニング、砂糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦		食塩							
トマトケチャップ	トマトピューレ、砂糖、醸造酢、食塩、オニオンエキス、香辛料			でん粉	じゃがいも			砂糖							
砂糖				砂糖				酵母エキス							
食塩				食塩				還元水飴	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ						
香辛料	黒こしょう、ナツメグ			○ しょうゆ	大豆、小麦	大豆・小麦		ほうれん草							
【衣】				こしょう				玉ねぎ							
○ パン粉①	上記と同様	小麦		生姜				人参							
○ パン粉②	小麦粉、イースト、ショートニング(菜種、ヤシ、パーム)、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤	小麦 大豆						でん粉	とうもろこし						
○ バター粉	小麦粉、砂糖、でん粉(とうもろこし、小麦)、菜種油、膨張剤、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン(大豆))	小麦 大豆						砂糖							
膨張剤								食塩							
米粉								植物油脂	菜種						
加工でん粉	タピオカ														
増粘多糖類															
8日(金)				15日(金)				25日(月)				29日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
れいめんスープ クラス1ぼん				ビーフン				さといもコロッケ 1こ				つきみゼリー 1こ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
砂糖混合ぶどう糖 果糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			米				里芋				異性化液糖	とうもろこし、さつまいも		
○ しょうゆ	大豆、小麦、さとうきび	大豆 小麦						○ 鶏肉		鶏肉		粉末水あめ	とうもろこし、さつまいも		
醸造酢	さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん							玉ねぎ				砂糖			
砂糖								砂糖				水あめ	とうもろこし、さつまいも		
○ 植物油脂	ごま、大豆	ごま・大豆						人参				○ りんご果汁	りんご	りんご	
食塩								○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ	小麦		ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン、ローカストビーンガム		
レモン												酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム		
酵母エキス	キャッサバ							○ しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土	大豆 小麦		ビタミンC	L-アスコルビン酸		
酸味料	タピオカ、とうもろこし、さつまいも							○ 大豆油	大豆	大豆		香料	青りんご香料		
香料								食塩				クエン酸第一鉄ナトリウム			
								【衣】				着色料(カロテン)	β-カロテン		
								○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ	小麦					
								米粉	うるち米						
								○ 小麦粉	小麦	小麦					

※同じ施設(食品の製造工場およびおかつの製造工場)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、おかつ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。
※ご不明な点がございましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。