

令和5年5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

2日(火)				25日(木)			
食 品 名				食 品 名			
おちゃプリン 1こ				にんじんペースト			
○印は アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	○印は アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも			人参		
	砂糖						
○	豆乳加工食品	バーム、 大豆、 とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、 岩塩	大豆				
	イヌリン(食物繊維)	さとうきび					
	抹茶	茶葉					
	ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、 カラギーナン、 タラガム、 キサンタンガム					
○	乳化剤	植物レシチン、 ショ糖脂肪酸エステル、 グリセリン脂肪酸エステル	大豆				
	pH調整剤	クエン酸三ナトリウム					
	セルロース	微結晶セルロース					
	香料						
	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ぱん」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。