

令和5年4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

12日(水)						25日(火)						26日(水)					
食 品 名						食 品 名						食 品 名					
ミンチカツ 1こ						はなみだんご 1ふくろ						チキンハムステーキ 1まい					
アレルギー表示	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギー表示	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギー表示	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギー表示	材 料 名	内 訳	アレルギー		
○	豚肉		豚肉	○	パン粉②	小麦粉、イースト、ショードニング(パーム油、パーム核油、菜種油、やし油、米油)、食塩、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、大豆粉、イーストフード製剤(炭酸カルシウム、過硫酸アンモニウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、酵素、食品素材(小麦、とうもろこし、塩))	小麦 大豆	○	バター粉	小麦粉、砂糖、でん粉(とうもろこし、小麦)、菜種油、乳化剤(プロピレングリコール 脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン、コーンスターチ)、膨張剤、米粉、加工でん粉(キャッサバ)、増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム)	小麦 大豆		米粉	うるち米	○	鶏肉	鶏肉
○	鶏肉		鶏肉											でん粉	じゃがいも		
	玉ねぎ													加工でん粉	キャッサバ		
○	パン粉①	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、酵素、食品素材(小麦、とうもろこし、塩))	小麦											よもぎ			
														植物油脂	ココヤシ、パームヤシ		
														○ 酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆	
														着色料	ビートレッド		
																白こしょう、カルアイ、メース	
	でん粉	じゃがいも															
	砂糖																
	食塩																
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン(さつまいも、タピオカ)															
	香辛料	黒こしょう、ナツメグ															

※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。