

令和5年3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

3日(金)				6日(月)				16日(木)							
食品名		食品名		食品名		食品名									
ちらしずしのぐ				ひなまつりゼリー 1こ				ビーフン				やさいしゅうまい 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				○ もも果汁(濃縮還元)	もも	もも		米				スケソウダラすり身			
にんじん				砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも							玉ねぎ			
たけのこ				○ りんご果汁(濃縮還元)	りんご	りんご						○ 小麦粉(衣)	小麦粉	小麦	
○ 醸造酢	アルコール(さとうきび)、穀類(米、小麦、とうもろこし)、食塩、酒かす(米、米麹、醸造アルコール(さとうきび、米)、水あめ(さつまいも、とうもろこし、米、じゃがいも、タピオカ))	小麦		砂糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも							○ 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	
れんこん				水溶性食物繊維	とうもろこし								でん粉	じゃがいも	
食塩				○ 植物油	大豆	大豆						○ 醤油	大豆、小麦	大豆・小麦	
○ 醤油	大豆、小麦、米、食塩、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)	小麦・大豆		ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム、タマリンドガム、グアーガム							こしょう			
かんぴょう				乳酸カルシウム								生姜			
干しいたけ				炭酸カルシウム											
○ 鰹風味調味料	たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、鰹、鰯)、米醸造液(米、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、食塩)、酵母エキス(酵母)、砂糖・異性化液糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、さとうきび、甜菜)、鰹節エキス(鰹、食塩、酵母)	小麦		酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム										
				ビタミンC	アスコルビン酸										
				香料	アップルフレーバー、ピーチフレーバー、パニラフレーバー、レモンフレーバー、シュガーフレーバー										
				クエン酸鉄ナトリウム											
				○ 乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル	大豆									
				クチナシ色素	クチナシ赤色素、クチナシ青色素										
				紅花色素	ヘニバけ黄色素										
				紅麴色素											
昆布エキス	昆布エキス(昆布)、還元水あめ(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ)、食塩、酵母エキス(酵母)														
醸造調味料	米醸造液(米、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、食塩、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、アルコール(さとうきび)、食塩														
みりん	糖類(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、もち米、米、米麹、醸造アルコール(さとうきび)														
○ チキンエキス	チキンエキス(鶏肉、鶏骨)、食塩、デキストリン(タピオカ)	鶏肉													
煮干しエキス	煮干しエキス(鰯)、食塩、でん粉(とうもろこし)														
酵母エキス	酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、タピオカ、じゃがいも、さつまいも)														

14日(火)				20日(月)			
食品名		食品名					
チキンハムステーキ 1まい				こめこさけフライ 1こ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
○ 鶏肉		鶏肉		○ さけ		鮭	
でん粉	じゃがいも			米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、メトローズ、イーストフード		
食塩							
砂糖				バター液	食塩、こしょう、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス(パン酵母)、加工でん粉(とうもろこし)、増粘剤		
香辛料	白こしょう、カルアイ、メース			米粉			

※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4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。