

令和4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

1日(木)				2日(金)				13日(火)				21日(水)			
食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名			
トマトソースグラタン 1こ				ヨーグルト 1こ				たこやき 2こ				いちごケーキ 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	
ショートニング	パーム油、 パーム核油、 菜種油、 とうもろこし油			砂糖・異性化液糖	とうもろこし			米粉				○ 豆乳	大豆	大豆	
揚げなす	なす、パーム油			○ 加糖練乳		乳		キャベツ				砂糖			
乾燥マッシュポテト	じゃがいも			○ 脱脂粉乳		乳		たこ				加工油脂	ヤシ油、菜種油		
トマトペースト	トマト			イソマルトオリゴ糖シロップ	とうもろこし			【ミックス粉】				米粉	うるち米		
○ おから	大豆	大豆		砂糖				砂糖				いちごピューレー	いちご、砂糖		
米粉	うるち米			○ 全粉乳		乳		食塩				水あめ	とうもろこし		
玉ねぎ				○ クリーム		乳		和風だしの素				○ 大豆粉	大豆	大豆	
じゃがいも				○ 乳たん白		乳		加工でん粉	品質改良剤(とうもろこし)			砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 さとうきび		
トマト・ピューレづけ	トマト			増粘多糖類	ペクチン、 ローカストビーンガム、 タマリンドガム			膨張剤				いちご果汁	いちご		
○ りんごジュース	りんご	りんご		寒天				安定剤	キサンタンガム			植物油	米油、菜種油		
にんじん				香料	フレーバー(ヨーグルト、 ミルク)			○ 離型油		大豆		清涼飲料水	グラニュー糖、 クローラエキス		
粉末水あめ	キャッサバ、さつまいも			○ ホエイパウダー		乳						○ 調製豆乳粉末	大豆	大豆	
水溶性食物繊維	とうもろこし、 さつまいも、 じゃがいも											粉砂糖	砂糖、 コーンスターチ、 パーム油		
○ 粒状植物性たん白	脱脂大豆、 粉末状植物性 たん白、 パーム油	大豆										発酵調味料	米、 ぶどう糖、 食塩、 酵母エキス		
○ 小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、 食塩	大豆										加工でん粉	キャッサバ		
砂糖												トレハロース			
にんにくペースト	にんにく											増粘剤	カードラン、 アレルギー酸エステル		
食塩												○ 乳化剤	ショ糖エステル、 グリセリンエステル、 ソルビタンエステル、 プロピレングリコール エステル、 レシチン	大豆	
酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン											炭酸カルシウム			
香辛料	白こしょう											膨張剤	炭酸水素ナトリウム、 グルコノデルタ ラクトン、 炭酸カルシウム、 フマル酸		
加工でん粉	とうもろこし、 キャッサバ											ゲル化剤	加工でん粉 (とうもろこし)、 増粘多糖類 (タマリンドガム、 ジェランガム)		
増粘剤 (加工でん粉、 増粘多糖類)	加工でん粉 (とうもろこし)、 キサンタンガム、 アラビアガム、 グアーガム、 ローカストビーンガム											ビタミンC	アスコルビン酸		
炭酸カルシウム												香料	バナナフレーバー、 イチゴフレーバー		
着色料	パプリカ粉末											安定剤(増粘多糖類)	カラギナン、 キサンタンガム		
ピロリン酸第二鉄												紅麹色素			
カラメル色素	カラメルI											ピロリン酸第二鉄			
												メタリン酸ナトリウム			
												酸味料	クエン酸ナトリウム、 クエン酸		
												クチナン赤色素			
												凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム		

※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。