

# 令和4年11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(水)			11日(金)			15日(火)			21日(月)			30日(水)		
食品名			食品名			食品名			食品名			食品名		
みかんゼリー 1こ			やさいしゅうまい 2こ			ヨーグルト 1こ			たまごやき 1きれ			さといもコロッケ 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	材料名	内訳	アレルギー
濃縮温州みかん果汁			スケソウダラすり身			○ 生乳		乳	○ 鶏卵		卵	里芋		
砂糖			玉ねぎ			砂糖			でん粉	とうもろこし		○ 鶏肉		鶏肉
果糖	とうもろこし		○ 小麦粉(衣)	小麦粉	小麦	○ スターター		乳	食塩			玉ねぎ		
増粘多糖類	カラギーナン、 ローカストビーンガム		キャベツ			16日(水)			植物油	菜種		砂糖		
酸味料	クエン酸、 クエン酸ナトリウム		○ パン粉	小麦粉	小麦				でん粉	じゃが芋				人参
香料	みかんフレーバー					ゆでぐり						○ 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
ビタミンC			砂糖						食塩					○ しょうゆ
			○ 醤油	大豆、小麦	大豆・小麦							○ 大豆油	大豆	大豆
			こしょう				栗					食塩		
			生姜				砂糖					【衣】		
			【パン粉】				ビタミンC					○ 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
			○ 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		クチナシ色素						米粉	うるち米
							亜硫酸塩					○ 小麦粉	小麦	小麦

※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。