

令和4年10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

19日(水)							27日(木)				
食 品 名							食 品 名				
ぶどうゼリー 1こ							やさしいりオムレツ 1こ				
<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー
	異性化液糖	とうもろこし			香料(グレープフレーバー)	エステル類 (化学合成品)、 ケトン類 (化学合成品)、 脂肪酸類 (化学合成品)、 芳香族アルコール類 (化学合成品)、 脂肪族高級 アルコール類 (化学合成品)、 エタノール(さとうきび)、 精製水		○	鶏卵		卵
	巨峰濃縮果汁	巨峰							だし汁	昆布抽出液 (昆布、食塩、 アルコール、 デキストリン (タピオカ))、 たん白加水分解物 (とうもろこし、食塩)、 食塩、砂糖、 酵母エキス(酵母)、 還元水飴 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、 タピオカ)	
	砂糖										
	ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン(紅藻類)、 タラガム(マメ科のタラ)、 キサンタンガム (とうもろこし)、 乳酸カルシウム (とうもろこし、 水酸化カルシウム)、 塩化カリウム(海水)、 カロブピンガム (カロブ豆)、 クエン酸三ナトリウム (とうもろこし、 さつまいも、 水酸化ナトリウム)、 食品素材 (デキストリン (タピオカ、さつまいも、 とうもろこし))			ぶどう果皮色素	ぶどう果皮色素(ぶどう)、 デキストリン (とうもろこし)、 二酸化イオウ (化学合成品)			ほうれん草		
					消泡剤	グリセリン脂肪酸エステル (ヤシ、パーム)、 ミックスココアエロール (大豆、米)、 食品素材 (とうもろこし、 キャッサバ)			玉ねぎ		
									人参		
									でん粉	とうもろこし	
									砂糖		
	酸味料	クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ナトリウム (とうもろこし)							食塩		
									植物油脂	菜種	

アレルギー表記のない大豆に関して、
アレルギーとしての大豆は消失しています

※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。

10月分(小)