

令和4年9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

5日(月)				9日(金)				12日(月)				14日(水)				26日(月)						
食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名						
ナン 1こ				おつきみゼリー 1こ				やさいしゅうまい 2こ				たまごやき 1きれ				さといもコロッケ 1こ						
○印はアレルギーを含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー			
○	小麦粉	モルトフラワー(大麦)、グアーガム(グアーの実)、ビタミンC(とうもろこし)	小麦	【みかんゼリー】				○	鶏卵		卵		里芋			○	鶏肉		鶏肉			
	砂糖			温州みかん果汁	温州みかん				でん粉	とうもろこし			玉ねぎ			○	鶏肉		鶏肉			
	食塩			砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			○	小麦粉(衣)	小麦粉	小麦		砂糖				玉ねぎ					
	ショートニング	パーム油、ヤシ油、なたね油、米油		砂糖				○	キャベツ	小麦粉	小麦		植物油脂	菜種			砂糖					
	ドライイースト	パン酵母、ソルビタン脂肪酸エステル(乳化剤)、ビタミンC(タピオカ、キャッサバ)		ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			○	パン粉	小麦粉	小麦						○	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		
	食用なたね油	菜種		乳酸カルシウム				○	でん粉	じゃが芋							○	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		
				ケル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギナン			○	醤油	大豆、小麦	大豆・小麦						○	しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土	大豆 小麦		
				ビタミンC	アスコルビン酸				【パン粉】								○	大豆油	大豆	大豆		
				酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム			○	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							食塩				
				クエン酸鉄ナトリウム														【衣】				
				香料	ミカンフレーバー													○	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	
				【モチーフ】															米粉	うるち米		
				水あめ															○	小麦粉	小麦	小麦
				砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし																	
				ぶどう果汁	ぶどう																	
				砂糖																		
				粉末油脂	パーム油、マルトデキストリン																	
				寒天																		
				乳化剤	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム																	
				ケル化剤(キサンタンガム)	キサンタンガム																	
				香料	マスカットフレーバー																	

※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。