

# 令和4年7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

6日(水)												8日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
ほしがたハンバーグ 1こ				ビーフン				ソーダフロートゼリー 1こ				ヨーグルト 1こ			
アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー
○	鶏肉		鶏肉		米				ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			重曹	炭酸水素ナトリウム	
	たまねぎ								果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			ビタミンC	L-アスコルビン酸	
○	豚脂		豚肉						砂糖				○ 乳化剤	大豆	大豆
○	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆						水あめ	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも				植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル	
○	豚肉		豚肉						○ 豆乳加工食品	植物油脂(パーム)、豆乳クリーム、とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、食塩	大豆		クチナシ色素	クチナシ青色素	
	砂糖												pH調整剤	クエン酸三ナトリウム	
	水溶性食物繊維	とうもろこし							寒天	紅藻海藻			香料		
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆						○ ゼラチン		ゼラチン		セルロース	微結晶セルロース	
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン							乳酸菌乾燥粉末(殺菌)				塩化マグネシウム		
	トマトペースト	トマト							酸味料	クエン酸					
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも							加工でん粉	アセチル化リン酸架橋でん粉					
	食塩								ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカスト、ビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム					
	にんにくペースト	にんにく													
	香辛料	乾燥たまねぎ、黒こしょう													
	しょうがペースト	しょうが													
	加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし													
	セルロース														
	炭酸カルシウム														
	ピロリン酸第二鉄														

11日(月)

食品名

べにいもコロッケ 1こ

アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー
	じゃがいも		
	紫芋ペースト		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(コーン)、ショートニング(菜種)、イースト、食塩	小麦
○	バターミックス	小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム)	小麦
	砂糖		
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも、グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸(コーン)	

※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。