令和４年５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(金)

食　品　名

かしわもち　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	小豆粒あん	小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩	
	米粉	うるち米	
	砂糖		
	加工でん粉	キャッサバ	
	植物油脂	ココヤシ、パームヤシ	
○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆

12日(木)

食　品　名

いちごジャム　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	いちご		
	砂糖		
	麦芽糖	とうもろこし、じゃがいも、甜菜	
	レモン果汁	レモン	
	ゲル化剤（ペクチン）	乾燥果皮（レモン、グレープフルーツ、ライム）	

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲン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。
その他のアレルゲン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ぽん」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。