

令和4年4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

12日(火)							28日(木)								
食品名				食品名			食品名								
おはながたつくね 1こ				はなみだんご 1ふくろ			いちごクレープ 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
	玉ねぎ				上新粉	うるち米		○	豆乳	大豆	大豆		香料	バニラフレーバー、イチゴフレーバー	
○	豆腐	大豆	大豆		こしあん	金時・大手亡、砂糖(ビート)、寒天			砂糖				凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム	
○	鶏肉				白あん	白いんげん豆、砂糖(ビート)、寒天			加工油脂	ヤシ油、なたね油					
○	おから	大豆	大豆		つぶあん	小豆、砂糖(ビート)、寒天			米粉	うるち米				紅麴色素	
	植物油	菜種			もち粉	もち米			水あめ	とうもろこし				ビタミンC	アスコルビン酸
○	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		でん粉	じゃがいも			いちごピューレ	いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖				メタリン酸ナトリウム	
	人参				もち粉	もち米								カラメル色素	カラメル I
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		でん粉	じゃがいも		○	植物油	米油	大豆			酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム
	砂糖				よもぎ	よもぎ草		○	調整豆乳粉末	大豆	大豆			ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム
	食塩				酵素	α-グルコシルトランスフェラーゼ、食品素材(とうもろこし)			いちご果汁	いちご				ピロリン酸第二鉄	
	水溶性食物繊維	とうもろこし			着色料(ビートルレッド)	ビート、食品素材(キャッサバ)			ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、甜菜				カロチノイド色素	β-カロチン
○	小麦不使用醤油	脱脂加工大豆、食塩	大豆						麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋					
	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン							加工でん粉	タピオカ、キャッサバ					
	にんにくペースト	にんにく							増粘多糖類	カドラン、カラギナン、バクチン					
	液状混合調味料	かつお節、食塩							○	乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン	大豆			
	しょうがペースト	しょうが								安定剤	カラギーナン、キサンタンガム				
	香辛料	白こしょう、乾燥玉ねぎ								炭酸カルシウム					
	加工でん粉	とうもろこし													
	炭酸カルシウム														
	凝固剤	塩化マグネシウム													
	安定剤	グアーガム													
	ピロリン酸第二鉄														

※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。