

令和4年3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

2日(水)				3日(木)				7日(月)				15日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
やさいとうふナゲット 2こ				もものタルト 1こ				にゅうさんきんいんりょう				ハートがたハンバーグ 1こ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
	玉ねぎ				【ももジャム】			○	脱脂粉乳	生乳	乳	○	鶏肉	鶏肉	
○	枝豆		大豆	○	ももピューレ	白もも、砂糖混合ぶどう糖、果糖液糖	もも		砂糖			○	豚肉	豚肉	
	人参				水あめ	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも			リン酸カルシウム	合成		○	粒状植物性たん白	大豆	
○	豆腐		大豆						香料	生乳			玉ねぎ		
	コーンフラワー				砂糖				安定剤(スクシノグリカン)	カロブ豆		○	豚脂	豚肉	
○	小麦粉		小麦		ゲル化剤(増粘多糖類)	タマリンドガム、ジェランガム		アレルギー表記のない生乳に関して、アレルギーとしての乳は消失しています				乾燥マッシュポテト			
○	でん粉		小麦		酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム			ビタミンD	羊毛脂			でん粉	とうもろこし	
	食塩				香料	ピーチフレーバー							トマトケチャップ		
○	粉末醤油		小麦・大豆		ビタミンC	アスコルビン酸							野菜ペースト		
	香辛料				酸化防止剤(ビタミンC)	アスコルビン酸							砂糖		
○	粉末状大豆たん白		大豆		【スポンジ生地】								赤ワイン		
	植物油				○	豆乳	大豆					○	オニオンエキス	豚肉	
	砂糖				砂糖								食塩		
○	香辛料		大豆		米粉	うるち米		10日(木)					香辛料	ガーリックパウダー(にんにく、さごやし)、こしょう、ナツメグ	
	酵母エキス				植物油	米油		食品名					酵母エキス	酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)	
○	醤油		小麦・大豆		水あめ	とうもろこし		やさしいシューマイ 1こ					加工でん粉	酢酸でん粉、キャッサバ	
	揚げ油(植物油)	菜種			○	調整豆乳粉末	大豆、大豆粉							炭酸カルシウム	
○	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋でん粉、リン酸架橋でん粉	小麦		加工でん粉	キャッサバ		食品名					焼成カルシウム		
	ベーキングパウダー	膨張剤、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム			膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコデルタラク톤、炭酸カルシウム、 fumaric acid							ピロリン酸鉄		
	豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム			香料	バニラフレーバー			材料名	内訳	アレルギー		着色料	ココア	
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル			凝固剤	粗製海水、塩化マグネシウム			スケソウダラすり身			22日(火)			
	着色料	カロチノイド			【タルト生地】			○	小麦粉(衣)	小麦粉	小麦	食品名			
					米粉	うるち米			キャベツ			チキンカツ 1こ			
					砂糖			○	パン粉	小麦粉	小麦		○	鶏肉	鶏肉
					ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、菜種			でん粉	じゃがいも			○	パン粉	小麦粉、イースト、ショートニング(パーム油)、ぶどう糖、食塩、イーストフード
					○	豆乳	大豆		食塩				○	小麦粉	小麦
					コーンフラワー	とうもろこし			醤油	大豆、小麦	大豆・小麦		○	小麦粉	小麦
					でん粉	とうもろこし			こしょう				食塩		
					植物油	米油			生姜				こしょう		
					○	調整豆乳粉末	大豆、大豆粉		【パン粉】						
					食用油脂	パーム油、ヤシ油		○	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				
					加工でん粉	とうもろこし		11日(金)							
					香料	ピーチフレーバー		食品名							
					凝固剤	粗製海水、塩化マグネシウム		トッポギ							
					増粘剤	キサンタンガム			材料名	内訳	アレルギー				
					乳化剤	グリセリンエステル			米粉						
					ピロリン酸第二鉄				食塩						
									クエン酸						
アレルギー表記のないオレンジオイルに関して、アレルギーとしてのオレンジは消失しています															

※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3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。