

令和4年1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

14日(金)				20日(木)				21日(金)				24日(月)				
食品名				食品名				食品名				食品名				
はつがげんまい				カップグラタン 1こ				チヂミ 1まい				きざみたくあん				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	発芽玄米				ショートニング	パーム油、 パーム核油、 菜種油			増粘剤 (加工でん粉、 増粘多糖類)	加工でん粉 (とうもろこし)、 キサンタンガム、 アラビアガム、 グアーガム、 ローカストビーンガム			キャベツ			
食品名				食品名				食品名				食品名				
ななくさ				ななくさ				ななくさ				ななくさ				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	すずしろ			○	おから	大豆	大豆		○	ミックス粉	小麦・大豆		塩押し大根			
	食塩				米粉	うるち米				小麦粉、米粉、 でん粉 (コーンスターチ)、 食塩、 グラニュー糖、 小麦でん粉、 ぶどう糖、 たん白加水 分解物、 増粘剤 (グアーガム、 キサンタンガム)		水あめ混合異性化液糖	でん粉 (とうもろこし、 さつまい)			
	すずな				じゃが芋								食塩			
	はこべら				トマト	トマト							梅酢	梅、食塩		
	せり			○	りんごジュース	りんご	りんご						醸造酢	アルコール		
	なずな				にんじん								○	たん白加水分解物	小麦たん白、 コーングルテン、 食塩	小麦
	ごきょう				粉末水あめ	キャッサバ、さつまい										
	ほとけのざ			○	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆									
食品名				食品名				食品名				食品名				
だいふく(あんこ) 1こ				だいふく(あんこ) 1こ				だいふく(あんこ) 1こ				だいふく(あんこ) 1こ				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	小豆粒あん	小豆、砂糖、 麦芽糖、寒天、 食塩			砂糖											
	砂糖				にんにくペースト	にんにく										
	もち粉	もち米			食塩											
	もち米				酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン										
○	酵素	大豆、とうもろこし	大豆		香辛料	白こしょう										
	乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル			加工でん粉	とうもろこし、 キャッサバ										
	でん粉	じゃが芋														

※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。

※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。