

# 令和3年12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(月)				15日(水)				17日(金)				22日(水)						
食品名				食品名				食品名				食品名						
あんにんどうふ				はちみつレモンゼリー				やさいしゅうまい 1こ				ミニケーキ 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		材料名	内訳	アレルギー
ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃが芋			砂糖・果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜			スケソウダラすり身				○ 豆乳ホイップ	植物油(パーム油)、豆乳、水あめ、大豆粉、乳化剤、pH調整剤(クエン酸ナトリウム)、安定剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)	大豆		ショートニング	食用植物油(パーム、ヤシ)食用精製加工油脂(パーム、ヤシ、米)	
○ 調整豆乳	大豆、とうもろこし	大豆		レモン果汁	レモン			○ 小麦粉(衣)	小麦粉	小麦						○ 調整ココア	砂糖、ココアパウダー、オリゴ糖、香料(チョコレートフレーバー)、乳化剤(大豆レシチン)	大豆
還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋			ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			○ パン粉	小麦粉	小麦		○ 豆乳	大豆	大豆				
砂糖				砂糖				じゃがいも				砂糖						
寒天	海藻			水溶性食物繊維	とうもろこし			食塩				米粉						
澱粉分解物	キャッサバ			はちみつ				○ 醤油	大豆、小麦	大豆・小麦		タピオカ粉	キャッサバ			膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコニルタラクトン、フマル酸ナトリウム、フマル酸、ショ糖脂肪酸エステル、ステアリン酸カルシウム、食品素材(コーンスターチ)	
食用油脂	パーム油			ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、寒天、キサンタンガム			こしょう				ココアパウダー						
ゲル化剤(増粘多糖類)	キサンタンガム、ローカストビーンガム、ジェランガム、カラギナン			酸味料	クエン酸ナトリウム			生姜				○ 豆乳加工食品	豆乳、植物油(パーム油)、デキストリン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(キサンタン)、トレハロース、安定剤(大豆多糖類、ペクチン)、pH調整剤(クエン酸ナトリウム)	大豆				
酸味料	クエン酸			香料	レモンフレーバー			【パン粉】										
乳酸カルシウム	甜菜、石灰石			クエン酸鉄ナトリウム				○ 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								
香料				カロチノイド色素	β-カロテン							乳不使用マーガリン	パーム油、ヤシ油、米油、ココナッツクリーム、香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー)					
トレハロース												○ 食用乳化油脂	食用植物油(大豆、菜種)、ソルビット、乳化剤(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、酒精、増粘剤(キサンタン)、安定剤(ペクチン)、pH調整剤(クエン酸ナトリウム)、着色料(アナー、カロチノイド)	大豆				
																○ 糊料製剤(寒天)	食品素材(寒天)、キサンタンガム(大豆)、タラガム	大豆

※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ぱん」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。