

令和3年7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

1日(木)				7日(水)				7日(水)				12日(月)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
はちみつレモンゼリー				たなばたゼリー 1こ				ほしがたミンチカツ 1こ				フローズンヨーグルト 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	
砂糖・果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜			なつみかん果汁				○ 豚肉		豚肉		○ クリーム	乳	乳	
レモン果汁	レモン			水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			玉ねぎ				○ 加糖練乳	乳	乳	
ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			○ パン粉	小麦粉、果糖ぶどう糖液糖、イースト、食塩、ショートニング、イーストフード	小麦		○ 脱脂粉乳	乳	乳	
砂糖				ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			○ 植物性たん白	脱脂大豆、食用油脂	大豆		トレハロース	とうもろこし		
水溶性食物繊維	とうもろこし			デキストリン	とうもろこし			砂糖				○ イソマルトオリゴ糖	とうもろこし		
はちみつ				砂糖				食塩				○ ホーローパウダー	乳	乳	
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			○ 豆乳加工品	大豆、とうもろこし、じゃが芋	大豆		水あめ	キャッサバ、さつま芋、とうもろこし、じゃが芋			○ 全粉乳	乳	乳	
酸味料	クエン酸ナトリウム			メロン果汁				○ たん白加水分解物	グルテン、脱脂大豆、食塩	大豆		砂糖・異性化液糖	とうもろこし		
香料	レモンフレーバー			寒天				酵母エキス	酵母、さとうきび、キャッサバ、大麦、食塩			○ 難消化デキストリン	とうもろこし		
クエン酸鉄ナトリウム				ゲル化剤	ローカストビーンガム、カラギナン、タラガム、ペクチン、キサンタンガム、マンナン			こしょう	ペッパー、でん粉(タピオカ)			増粘多糖類	ローカストビーンガム、ペクチン、グァーガム		
カロチノイド色素	β-カロテン			乳酸カルシウム				○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、じゃが芋)、ショートニング(バーム)、イースト(生酵母)、食塩、イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、リン酸二水素カルシウム、硫酸マグネシウム、炭酸カルシウム、L-シスチン、α-アミラーゼ、プロテアーゼ、食品素材(小麦粉、菜種油、とうもろこし))、ビタミンC(L-アスコルビン酸、グリセリン脂肪酸エステル)	小麦		○ ミルクカルシウム		乳	
2日(金)				加工でん粉				アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし)				○ 乳たんぱく質濃縮物			
食品名				着色料				クチナシ黄色素、クチナシ青色素				香料			
べにいもコロッセ 1こ				クエン酸鉄ナトリウム				クエン酸第一鉄ナトリウム				甘夏エッセンス、メロンフレーバー、ヨーグルトフレーバー			
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	
じゃが芋				○ 乳化剤	植物レシチン(大豆)、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル	大豆		小麦粉	小麦	小麦		パン粉	小麦粉、ぶどう糖(コーン)、ショートニング(菜種)、イースト、食塩	小麦	
紫芋ペースト				ビタミンC	L-アスコルビン酸			米粉	うるち白米			バターミックス	小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム)	小麦	
○ パン粉				pH調整剤	クエン酸三ナトリウム			でん粉	とうもろこし			砂糖			
○ 乾燥マッシュポテト	じゃが芋			セルローズ	微結晶セルローズ			マルトデキストリン	でん粉(タピオカ)、コーンスターチ			乾燥マッシュポテト	じゃが芋		
				塩化マグネシウム											

※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。