

令和3年6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

3日(木)				17日(木)				23日(水)				25日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
フローズンヨーグルト 1こ				ミニオムレツ 1こ				トッポギ				たこやき 2こ			
アレルギー発生 食品材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー発生 食品材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー発生 食品材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー発生 食品材料	材料名	内訳	アレルギー
○	クリーム		乳	○	鶏卵		卵		米粉	うるち米		○	小麦粉		小麦
○	加糖練乳		乳		砂糖				食塩				野菜(キャベツ)		
○	脱脂粉乳		乳		でん粉	タピオカ			クエン酸	とうもろこし			野菜(ネギ)		
	トレハロース	とうもろこし			穀物酢	米、さとうきび							たこ		
	果糖	とうもろこし			食塩								食用植物油脂	米糖、とうもろこし、 菜種	
	イソマルトオリゴ糖	とうもろこし			植物油	菜種							○	醤油	大豆 小麦
○	ホエイパウダー		乳											脱脂加工大豆、 小麦、食塩、大豆	大豆 小麦
○	全粉乳		乳											砂糖	
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし												かつおだし	かつお
	難消化性デキストリン	とうもろこし												食塩	
	増粘多糖類	ローカストビーンガム、 ペクチン、 グァーガム												昆布エキス	昆布、塩
○	ミルクカルシウム		乳												
○	乳たんぱく質濃縮物		乳												
	香料	バニラフレーバー													
	コンニャクイモ抽出物	コンニャクイモ													

※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。