

令和3年4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

12日(月)				12日(月)				16日(金)				22日(木)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
おはながたつくね 1こ				はなみだんご 1ぽん				はちみつレモンゼリー				いちごクレープ 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				米粉	うるち米			砂糖・果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さとうきび、てん菜			○豆乳	大豆	大豆	
○豆腐	大豆	大豆		砂糖				レモン果汁	レモン			砂糖			
○鶏肉		鶏肉		よもぎ				ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			加工油脂	ヤシ油、パーム油、なたね油		
○おから	大豆	大豆		○酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆		砂糖				米粉	うるち米		
植物油	菜種			着色料	赤ビート色素、β-アマラーゼ			水溶性食物繊維	とうもろこし			水あめ	とうもろこし		
○粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆						はちみつ				いちごピューレ	いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖		
人参								ゲル化剤(口増粘多糖類)	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			○植物油	米油(米、大豆)	大豆	
○粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		14日(水)								○調整豆乳粉末	大豆	大豆	
砂糖											酸味料	クエン酸ナトリウム、			砂糖・ぶどう糖果糖液糖
食塩				食品名				香料	レモンフレーバー			いちご果汁	いちご		
水溶性食物繊維	とうもろこし							たまごやき 1こ				クエン酸鉄ナトリウム			麦芽糖
○小麦不使用醤油	脱脂加工大豆、食塩	大豆					カロチノイド色素					β-カロチン			レモン果汁
酵母エキス	酵母エキス、デキストリン										加工でん粉	キャッサバ			
にんにくペースト	にんにく										増粘剤	カードラン			
液状混合調味料	かつお節、食塩										○乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン	大豆		
しょうがペースト	しょうが			○鶏卵		卵					ゲル化剤	カラギナン、ペクチン			
香辛料	白こしょう			でん粉	とうもろこし						安定剤	カラギナン、キサンタンガム			
加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし			食塩							香料	バニラフレーバー、ヨーグルトフレーバー、イチゴフレーバー			
炭酸カルシウム				植物油	菜種						凝固剤	粗製海水、塩化マグネシウム			
凝固剤	塩化マグネシウム										酸味料	クエン酸ナトリウム、クエン酸			
安定剤	ガーガム										メタリン酸ナトリウム				
ピロリン酸第二鉄											カラメル色素	カラメル I			
											紅麴色素				
											ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム			
											ピロリン酸第二鉄				
											カロチノイド色素	β-カロチン			

※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。