

令和3年3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(月)				3日(水)				5日(金)				12日(金)				18日(木)											
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名											
トッポギ				かに				あじフライ 1こ				とりレバー(こなつき)				やさいしゅうまい 1こ											
<small>OR</small> 材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー									
米粉	うるち米		○	紅ズワイガニ		かに		まあい				○	若鶏レバー	鶏肉	○	小麦粉		小麦									
食塩				食塩				○	パン粉	小麦粉、砂糖、ショートニング(パーム)、イースト(イースト菌)、食塩、米麹加工品(コーンスターチ、米麹、クローラ、キャッサバ、アセロラ、とうもろこし)	小麦		○	でん粉	じゃが芋		○	鶏肉	鶏肉								
クエン酸	とうもろこし、砂糖大根												○	醤油	大豆、食塩、アルコール			○	玉ねぎ								
														○	生姜汁	生姜			○	キャベツ							
																				○	白菜						
																					○	人参					
																						○	でん粉	じゃが芋			
																						○	砂糖				
																						○	食塩				
																							○	こしょう			
																								○	こしょう、コーンフラワー、米粉		
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名											
はるまき 1ぼん				もものタルト 1こ				きざみたくあん				にくだんご(ぶた)				22日(月)											
<small>OR</small> 材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー									
	野菜			【ももジャム】																							
	難消化性デキストリン	とうもろこし		○	ももピューレ	もも																					
	○	大豆油	大豆																								
	○	粒状植物性たん白	大豆																								
	○	醤油	小麦、大豆																								
	ラード	大豆、豚肉、米																									
	春雨	じゃが芋																									
	食塩																										
	砂糖																										
	○	鶏肉																									
	酵母エキス																										
	こしょう	とうもろこし																									
	○	皮	小麦粉、糖類(水あめ(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし))、大豆油、食塩																								
	増粘剤	加工でん粉(じゃが芋)																									
	炭酸カルシウム																										
	乳化剤																										
	ベーキングパウダー																										
	加工でん粉	じゃが芋																									
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄																									
アレルギー表記のない大豆・豚肉については、アレルギーとして大豆・豚肉は消失しています。																											
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名											
やさいとうふナゲット 2こ				3日(水)				みかんゼリー				ミニたいやき 1こ				チキンカツ 1こ											
<small>OR</small> 材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>OR</small>	材料名	内訳	アレルギー									
	野菜																										
	○	豆腐	大豆																								
		魚肉すり身	イトヨリダイ、キントキダイ、グチ、コチ、さとうきび																								
		菜種油	菜種																								
		水溶性食物繊維	難消化性デキストリン																								
	○	豆乳	大豆																								
		砂糖																									
	○	粉末状大豆たん白	脱脂大豆																								
		食塩																									
		酵母エキス	酵母、キャッサバ																								
	○	発酵調味料	小麦、酵母エキス																								
		香辛料	黒こしょう																								
	○	小麦粉																									
		でん粉	とうもろこし																								
	○	揚げ油	大豆油(大豆)																								
		加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし																								
		膨張剤	ベーキングパウダー																								
		クエン酸鉄	化学合成品																								

※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2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。

セレクトデザート 原料配合表

②

連絡先 松原市立学校給食センター

TEL 333-7060

FAX 333-3939

17日(水)

ラ・フランスジュレ 1こ			チョコケーキ 1こ			さくらもち 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
ラ・フランスシロップづけ			ココナッツミルク			こしあん	小豆、砂糖、 麦芽糖 (とうもろこし、 じゃが芋、 さつまいも)、 食塩、 寒天(紅藻海藻)	
砂糖			ホワイトソルガム粉					
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、てん菜		てん菜糖					
ラ・フランス濃縮果汁			チョコレート	グラニュー糖、 カカオマス、 ココアバター				
寒天	じゃが芋、とうもろこし					もち米		
甘味料	ソルビトール		菜種油			麦芽糖	とうもろこし、 じゃが芋、 さつまいも	
ゲル化剤(増粘多糖類)	とうもろこし、じゃが芋		加工でん粉	酢酸でん粉		桜葉塩漬け	桜葉、食塩	
増粘剤	とうもろこし、じゃが芋		レモン果汁	レモン、香料		食塩		
酸化防止剤(ビタミンC)	とうもろこし		重曹	重炭酸ナトリウム		トレハロース	とうもろこし、 じゃが芋、 キャッサバ	
酸味料	とうもろこし、てん菜					着色料	ビートレッド	
香料								

※ 3種類ともすべて、表示義務・表示推奨の28品目アレルギーは使用していません。

※ 各デザートの詳細を明記してありますので、
これに該当するアレルギー児童に、学校よりご連絡のほどよろしく申し上げます。

※ 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。