

令和2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

1日(火)				9日(水)				18日(金)				23日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
トッポギ				みかんゼリー 1こ				おにぎり(個包装) 1こ				ショコラケーキ 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	
米粉	うるち米			異性化液糖	とうもろこし			米				砂糖			
食塩				みかん濃縮果汁	温州みかん			食塩				米粉	うるち米		
クエン酸	とうもろこし、砂糖大根			ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン(海藻)、ローカストビーンガム(イナゴ豆)、塩化カリウム(岩塩)、食品素材(ぶどう糖(とうもろこし、じゃが芋、さつま芋))			醸造酢				○豆乳	大豆	大豆	
				酸味料	クエン酸(とうもろこし)、クエン酸ナトリウム(とうもろこし)			○大豆食物繊維		大豆		食用植物油	菜種		
食品名															
こんにやくめん															
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		pH調整剤	醸造酢、食塩、デキストリン(とうもろこし)、クエン酸、クエン酸三ナトリウム			ココナッツ			
こんにやく粉				香料(オレンジフレーバー)	脂肪酸高級アルコール類(化学的合成品)、脂肪酸高級アルコール類(化学的合成品)、イタノール(さとうきび)、グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)			植物油	菜種、ヤシ、パーム			還元麦芽糖	タピオカでん粉(キャッサバ芋)		
食塩				着色料	ベニバナ黄色素(ベニバナ、イタノール(さとうきび)、とうもろこし、タピオカ)			乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、シヨ糖脂肪酸エステル			ココアパウダー	カカオ豆		
加工でん粉	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉											食物繊維	コーンスターチ(とうもろこし)、タピオカ(キャッサバ)、でん粉(じゃが芋)		
栄養強化	貝殻未焼成カルシウム											カカオマス	カカオ豆		
こんにやく用凝固剤	水酸化カルシウム											加工でん粉	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉(キャッサバ)、リン酸架橋でん粉(とうもろこし)		
								22日(火)							
食品名								食品名							
たい(こなつき) 1こ								やさいしゅうまい 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	
真鯛				果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし			○小麦粉		小麦		乳酸カルシウム			
でん粉	じゃが芋			ぶどう糖	とうもろこし、じゃが芋			○鶏肉		鶏肉		食塩			
				粉あめ	とうもろこし			玉葱				食用精製加工油脂	パーム		
				レモン果汁				キャバツ				でん粉	コーンスターチ(とうもろこし)		
				砂糖				白菜				クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム		
				ゲル化剤	タラガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム			人参							
食品名															
あんにんどうふ															
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		でん粉	じゃが芋						
ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃが芋			酸味料	クエン酸三ナトリウム、クエン酸			砂糖							
○調整豆乳	脱脂加工大豆、水あめ、食塩、乳酸カルシウム、トレハロース、カラギーナン	大豆		香料	レモン			食塩							
還元水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつま芋			着色料	クチナシ黄色素			こしょう	こしょう、コーンフラワー、米粉						
砂糖															
寒天	海藻			17日(木)											
でん粉分解物	キャッサバ			食品名				ミニオムレツ 1こ							
食用油脂	パーム油														
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、カラギーナン														
酸味料	クエン酸														
乳酸カルシウム	甜菜、石灰石														
香料															
トレハロース															
				○鶏卵		卵									
				でん粉	とうもろこし										
				砂糖											
				醸造酢	アルコール(さとうきび、とうもろこし、タピオカ)、糖蜜(さとうきび)、果汁蜜(みかん)										
				食塩											

※ 同じ施設(食品の製造工場、おかずの製造と米飯の炊飯工場)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、給食センター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。