

令和2年8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(月) | | | | 24日(月) | | | | | | | |
|-----------------------------|---------|--------------------------------|-------|-----------------------------|-------|--|----------|-----------------------------|----------|-------|-------|
| 食 品 名 | | | | 食 品 名 | | | | | | | |
| レモンゼリー | | | | ハンバーグ 1こ | | | | | | | |
| <small>○印はアレルギー食品材料</small> | 材 料 名 | 内 訳 | アレルギー | <small>○印はアレルギー食品材料</small> | 材 料 名 | 内 訳 | アレルギー | <small>○印はアレルギー食品材料</small> | 材 料 名 | 内 訳 | アレルギー |
| | 果糖ぶどう糖液 | とうもろこし | | ○ | 豚肉 | | 豚肉 | ○ | たん白加水分解物 | 大豆、小麦 | 大豆・小麦 |
| | ぶどう糖 | とうもろこし、じゃが芋 | | | 玉ねぎ | | | | 食塩 | | |
| | 粉あめ | とうもろこし | | ○ | パン粉 | 小麦粉、ショートニング(大豆、菜種)、イースト(イースト菌)、ぶどう糖(とうもろこし、じゃが芋)、食塩、大豆粉、pH調整剤(とうもろこし)、イーストフード(ビタミンC) | 小麦 大豆 | | | | |
| | レモン果汁 | | | | | | | | | | |
| | 砂糖 | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 酸味料 | クエン酸三ナトリウム、クエン酸 | | | | | | | | | |
| | 香料 | レモン | | | ケチャップ | トマト、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖(さとうきび、甜菜)、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ)、食塩、玉ねぎ、香辛料 | | | | | |
| | 着色料 | クチナン黄色素 | | | | | | | | | |

※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11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。