令和2年2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)			6日(木)			14日(金)					25日(火)			
食品名			食品名			食 品 名					食 品 名			
てまきやきのり 1ふくろ			ゆでだいず			チョコクレープ 1こ				さけかす				
の印はアレ ルケンを studdst 乾のり	内訳	アレルゲン	O 大豆 大豆 O 大豆 O 大豆 O 大豆 O 大豆 O 大豆 O O O O O O O O O	内訳	アレルゲン大豆	含む材料	材料名 豆乳	内訳 大豆	アレルゲン大豆	〇印はアレ ルゲンを 含む材料	材 料 名 米	内訳	アレルゲン	
							砂糖				米麹			
食	品 名						加工油脂	ヤシ油、パーム油、 菜種油			0-	7 🗆 (🛨)		
せつぶんまめ 1ふくろ			12日(水)			米粉 うるち米			27日(木)					
OPILITY ルグを あた以料 名 内訳 アレルゲ:		アレルゲン	食 品 名 あかじそふりかけ クラス1ふくろ			〇 植物油 米油、大豆油 大豆 水あめ とうもろこし			食 品 名 					
〇 大豆	〇 大豆 ガ		Omital				調整豆乳粉末	大豆、 大豆粉	大豆	スイートポテト 1こ				
			の印はアレ ルゲンを 金を材料 名 塩蔵赤しそ	内訳 赤しそ、食塩、	アレルゲン	<u> </u>	ココアパウダー	力力才豆		〇印はアレ ルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	
4	日(火)			梅酢(梅、食塩)			麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、 さつま芋、酵素			砂糖			
食			砂糖食塩				加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ			植物油脂 還元麦芽糖	キャッサバ		
いかのてんぷら 1こ			酵母エキス	酵母エキス(酵母)、			増粘剤	カードラン			食物繊維	とうもろこし		
OPILITIL ルゲンを 合む材料 名	内訳	アレルゲン	,	デキストリン (とうもろこし、		0	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、	大豆		乳酸カルシウム			
O いか		いか	1	タピオカ、 じゃが芋、 さつま芋)				レシチン(大豆)			クエン酸鉄ナトリウム			
○ 小麦粉 でん粉	コーン	小麦	酸味料	DL-リンゴ酸			安定剤(増粘多糖類)	カラギナン、キサンタンガム バニラフレーバー				\		
ベーキングパウダー	-						凝固剤	粗製海水塩化				3日(月)		
食塩 揚げ油	· 菜種						カラメル色素	マグネシウム カラメル I			食	4 4 4		
731774				4日(金)	日(金)		メタリン酸ナトリウム				ボロニアステーキ 1まし			
			食	品 名		.	ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄	炭酸水素ナトリウム		〇印はアレ ルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン豚肉	
				がたオムレツ 1こ			カロチノイド色素	β ーカロテン			でん粉	じゃが芋	1931	
			○ 野卵	内訳	アレルゲン	<u>′</u>					食塩 砂糖			
5日(水)			○ チキンスープ	チキンエキス(鶏肉)、	鶏肉		10	日(水)			香辛料	白こしょう、		
食品名		4	食塩、砂糖、 酵母エキス、 ブドウ糖、玉ねぎ、			食品名					カルアイ、メース			
·	<u> かんゼリー</u>]	デキストリン、 人参、				 ヽッポギ						
の即はアレ ルゲンを 金もお料 材 料 名 みかん果汁(還元)	内訳	アレルゲン	,	食用植物油脂(パーム油、		〇印はアI ルゲンを 含む材料		内訳	アレルゲン					
果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、 じゃが芋、			酸化防止剤 (ビタミンE))		含む材料	米粉	MIN	7070					
 果糖	さつま芋 とうもろこし		でん粉砂糖	タピオカ			食塩							
砂糖	276720		○ 植物油脂	大豆、菜種	大豆		ウエン政							
グラニュー糖 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=+トリウル		醸造酢 アルコール				20日(木)								
			食 品 名				食 品 名				※ 同じ施設(食品の製造工場、おかずの			
		イタリアンドレッシング クラス 1 ぽん				ハンバーグ 1こ				製造と米飯の炊飯工場)内で 他のアレルゲンを取り扱っています。				
アン酸三ナトリウム、		OPIETTU			· ·									
香料			食用植物油脂砂糖	菜種			鶏肉 植物性たん白	脱脂大豆	鶏肉		例えば、冊子で 『平成31年度 原 掲載している食品	ごお配りしました 料配合表(年間使用タ アンド	つ』((
クエン酸鉄ナトリウム	・ クエン酸第一鉄 ナトリウム		酸造酢	アルコール(さとうきび)			1個物性だい日 玉ねぎ		人立		「ちゅうかめん」だ	品では、 が同じ食品製造工場P を取り扱っています。	内で	
			食塩			0	豚脂 豚肉		豚肉		その他のアレル必要な方は、上記	レゲンについての情報 記給食センターへ	み が	
			発酵調味料 -	アルコール (さとうきび)、 米醸造液(米、			乾燥マッシュポテト	じゃが芋	豚肉		お問い合わせくだ	ださい。 		
				とうもころし、 じゃが芋、		0	赤ワイン植物油脂	菜種、大豆	大豆	\ ' '/	各口夕烟子四 型	(ものについては「1こ」	.Го - .	
6	= (*)			さつま芋、食塩)、 食塩			砂糖	木性、八豆	ᄉᆇ	*		ものについては「こ」 「の表示をしています。		
	日(木)		玉ねぎ 香味食用油	米油(米)、バジル、			トマトケチャップ	トマト、 ぶどう糖液糖、		*		し昆布・わかめ・ひじき ・かに等の雑魚が	等)	
ミニウインナー 1ぽん			省	ネ油(ネ/、ハラル、 ミックストコフェロール (米)				醸造酢、食塩、 玉ねぎ、香辛料			は、材料にえひ・ 混在している可能	かに等の稚魚が 能性があります。		
			酵母エキスパウタ	「一 酵母エキス(酵母)、 デキストリン			食塩	TW11 H = 1 · · ·		*		きましては、給食セン	ター	
の即はアレ ルケンを 会は材料	内訳	アレルゲン豚肉	1	(とうもろこし、 さつま芋)		<u></u>	香辛料炭酸カルシウム	ナツメグ、黒こしょう			では同じ揚げ油 ろ過しながら使用			
〇 豚脂肪		豚肉	香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ		Ī	着色料	カラメル I (とうもろこし、 じゃが芋、甜菜)		*		りましたら、上記学校	給食	
食塩 砂糖			トマト	MECOS / CH/		 	焼成カルシウム	○ (·//) - (· 旧本 /			セノターまでお問	引い合わせください。		
香辛料	白こしょう、 キャラウェー		酸味料	酢酸			ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄						
	1 1 / / / L		增粘剤	加工でん粉 (アセチル化アジピン酸 架橋でん粉										
			1	(とうもろこし))、 キサンタンガム										
				(とうもろこし)										
<u> </u>	•	1	<u> </u>	:	I		1	:	Ì	1			2月分(川	