

平成31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(金)				6日(水)				15日(金)				19日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
さくらがたかまぼこ				にゅうさんきんいんりょう 1ぽん				いちごゼリー 1こ				とんかつ 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	
魚肉	すけそうたら			ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし			果糖ぶどう糖果糖液糖	コーンスターチ、じゃが芋、さつまい芋			豚ヒレ肉		豚	
加工でん粉	タビオカ			砂糖				いちご				パン粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし、じゃが芋、さつまい芋)、ショートニング(菜種、パーム)、イースト(酵母)、並塩、イーストフード(とうもろこし、じゃが芋)		小麦
でん粉	じゃが芋			○ 脱脂粉乳		乳		麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつまい芋						
砂糖				香料	オレンジ			砂糖							
発酵調味料	液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麹、食塩							ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギーナン、キサンタンガム、タラガム						
食塩				7日(木)											
トマト色素	トマト			食品名								○ 小麦粉		小麦	
もものタルト 1こ				バターロール 1こ								でん粉	じゃが芋		
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	
【ももジャム】				○ 小麦粉		小麦		乳酸カルシウム				食塩			
○ ももピューレ	もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	もも		○ 砂糖				香料	ストロベリーフレーバー			こしょう			
水あめ	とうもろこし、じゃが芋、さつまい芋			○ バター		乳		着色料	ベニコウジ色素						
砂糖				○ 脱脂粉乳		乳		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(増粘多糖類)	タマリンドガム、ジェランガム			8日(金)				スイートポテト 1こ							
酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム			食品名				食品名							
香料	ピーチフレーバー			やまいもこ				食品名							
ビタミンC	アスコルビン酸							さつまいも							
紅麴色素				○ 大和芋		やまいも		砂糖							
酸化防止剤(ビタミンC)	アスコルビン酸							植物油	米						
【スポンジ生地】				13日(水)				ショコラケーキ 1こ							
○ 豆乳	大豆	大豆		食品名				食品名							
砂糖				ハンバーグ 1こ				食品名							
米粉	うるち米							米							
植物油	米糠			○ 鶏肉		鶏肉		還元麦芽糖	キャッサバ						
水あめ	とうもろこし			○ 植物性たん白		大豆		食物繊維	とうもろこし						
○ 調製豆乳粉末	大豆	大豆		たまねぎ				乳酸カルシウム							
加工でんぷん	キャッサバ			○ 豚脂		豚肉		食塩							
膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸			○ 豚肉		豚肉		クエン酸鉄ナトリウム							
香料	バニラフレーバー			乾燥マッシュポテト											
凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム			ワイン											
乳化剤	グリセリンエステル			○ 植物油		大豆									
【タルト生地】				砂糖											
米粉	うるち米			トマトケチャップ											
砂糖				食塩											
ショートニング	食用精製加工油脂、食用植物油			香辛料	こしょう、ナツメグ、とうもろこし										
○ 豆乳	大豆	大豆		炭酸カルシウム											
コーンフラワー	とうもろこし			着色料	カラメル、ココア										
でん粉	とうもろこし			焼成カルシウム											
植物油	米油			ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄										
○ 調製豆乳粉末	大豆	大豆													
食用油脂	パーム油、ヤシ油														
加工でんぷん	とうもろこし														
香料	ピーチフレーバー														
凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム														
増粘剤	キサンタンガム														
乳化剤	グリセリンエステル														
ピロリン酸第二鉄															

※ 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。

※ 食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス2はこ」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。

例えば、冊子でお配りしました『平成30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。