

平成30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

3日(月)				7日(金)				14日(金)				19日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
ハンバーグ 1こ				あじ(こなつき) 1きれ				にくまん 1こ				ローリエ			
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	
鶏肉		鶏肉		めあじ				皮	小麦粉、砂糖、ラード(豚脂)、イースト、ベーキングパウダー	小麦、豚肉		ローリエ			
玉ねぎ				でん粉	じゃがいも			玉ねぎ				食品名			
豚脂		豚肉		塩				豚肉		豚肉		りんごチップ			
粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		こしょう				しょう油	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール	大豆・小麦		りんご		りんご	
豚肉		豚肉						大豆たん白		大豆		砂糖			
水溶性食物繊維	とうもろこし			11日(火)				でん粉	じゃが芋			酸味料(クエン酸)	とうもろこし、さつまいも		
食塩				食品名				砂糖				酸化防止剤(ビタミンC)	とうもろこし		
砂糖				ゆでだいず				生姜				食品名			
粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆		12日(水)				青葱				チョコケーキ 1こ			
しょうがペースト	しょうが			食品名				胡椒	胡椒、コーンフラワー、米粉			材料名	内訳	アレルギー	
香辛料	黒こしょう、ナツメグ			トッポギ				食塩				豆乳	大豆	大豆	
酵母エキス	酵母エキス、デキストリン			材料名	内訳	アレルギー		17日(月)				加工油脂	やし、パーム、菜種		
にんにくペースト	にんにく			材料名	内訳	アレルギー		食品名				砂糖			
加工でん粉	キャッサバ、とうもろこし			大豆		大豆		たまごやき 1きれ				米粉	うるち米		
セルロース				pH調整剤	クエン酸、リンゴ酸			材料名	内訳	アレルギー		水あめ	とうもろこし		
貝カルシウム	未焼成カルシウム			塩化カルシウム				鶏卵		卵		植物油	米、菜種		
ピロリン酸第二鉄				13日(木)				穀物酢	米、さとうきび			調整豆乳粉末	大豆	大豆	
6日(木)				食品名				でん粉	タピオカ			ココアパウダー	カカオ豆		
食品名				こなごとう				砂糖				清涼飲料水	さとうきび、甜菜、クロレラ		
クロワッサン				材料名	内訳	アレルギー		食塩				粉砂糖			
材料名	内訳	アレルギー		米粉				pH調整剤	クエン酸			発酵調味料	米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス		
強力粉		小麦		食塩				植物油	菜種			加工でん粉	キャッサバ		
砂糖				pH調整剤	クエン酸			18日(火)				トレハロース			
脱脂粉乳		乳		13日(木)				食品名				増粘剤	カードラン		
折込バター		乳		ミニこくとうパン				れんこんのはさみあげ 1こ				乳化剤	シヨ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、プロピレングリコールエステル、レシチン	大豆	
食品名				材料名	内訳	アレルギー		蓮根				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		
こなごとう				強力粉		小麦		パン粉	小麦粉、ブドウ糖、食塩、酵母、酢酸	小麦		安定剤(増粘多糖類)	カラギナン、キサンタンガム		
材料名	内訳	アレルギー		黒糖	原料糖、黒糖			鶏肉		鶏肉		凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム		
グラニュー糖				ショートニング	食用植物油、食用精製加工油脂(パーム)			玉ねぎ				香料	パニラフレーバー		
オリゴ糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			イースト				でん粉	じゃがいも			メタリン酸ナトリウム			
食品名				食塩				しょうゆ	脱脂大豆、小麦、食塩	大豆・小麦		※ 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。			
イタリアンドレッシング クラス1ぼん				イーストフード				純米料理酒	米、米麴、食塩、発酵乳酸			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。			
材料名	内訳	アレルギー		食品名				食品名				※ 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。			
食用植物油	菜種			ほきのカリカリフライ 1こ				こめこめん				※ 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。			
砂糖				材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		※ 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。			
醸造酢	アルコール(さとうきび)			じゃが芋				うるち米				※ ご不明な点がありましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。			
食塩				米粉				でん粉	じゃがいも						
発酵調味料	アルコール(さとうきび)、米醸造液(米、とうもろこし、じゃが芋、さつま芋、食塩)、食塩			でん粉	コーンスターチ、じゃが芋			植物油	米、菜種						
玉ねぎ				米粉パン粉	米粉、三温糖、オリーブオイル、イースト、食塩			pH調整剤	酢酸ナトリウム						
香味食用油	米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(米)			還元水あめ	でん粉(タピオカ)			グリシン	グリシン製剤						
酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつま芋)			魚醤	かたくちいわし、天日塩										
香辛料	にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ			植物油	なたね油										
トマト				食塩											
酸味料	酢酸			酵母エキス	酵母エキス、デキストリン										
増粘剤	加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし)			香辛料	白こしょう、青唐辛子										
				ほき											
				揚げ油	なたね油、パーム油										