## 平成30年4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

13日(金)				17日(火)				18日(水)				20日(金)				26日(木)			
	食	品 名			食	品 名			食	品 名			食	品 名			食	品 名	
はなみだんご 1ぽん				チヂミ 1まい				イタリアンドレッシング クラス1ぽん			l	いちごのスティックケーキ 1こ			いちごジャム 1こ				
<ul><li>〇印はアレルゲンを含む材料</li></ul>	材 料 名	内訳	アレルゲン	<ul><li>〇印はアレルゲンを含む材料</li></ul>	材料名	内訳	アレルゲン	O印は: <b>ノ</b> レルゲン: 会む材料	材料名	内訳	アレルゲン	〇印はア レルゲンを 含む材料	材 料 名	内訳	アレルゲン	<ul><li>〇印はアレ ルゲンを 含む材料</li></ul>	材料名	内訳	アレルゲン
	上新粉	うるち米		0	小麦粉		小麦		食用植物油脂	菜種		0	豆乳	大豆	大豆		砂糖		
	砂糖				ねぎ				砂糖				砂糖				水あめ	コーンスターチ、 でん粉	
	よもぎ			0	いか		いか		醸造酢	アルコール(さとうきび)			米粉	うるち米				(じゃがいも、	
0	酵素製剤	とうもろこし、大豆	大豆		もち米粉				食塩				いちごピューレー	いちご、砂糖				さつまいも)	
	着色料	赤ビート色素			にんじん	<u> </u>			発酵調味料	アルコール (さとうきび)、			植物油	米油			いちご		
					食塩 かつお節エキス 植物油 e					米醸造液(米、 とうもころし、		0	調整豆乳粉末	大豆	大豆		ゲル化剤	ペクチン(レモン)	
						A				じゃが芋、さつま芋、食塩)、食塩			加工でん粉	キャッサバ、 とうもろこし			酸味料	クエン酸 <b>品 名</b>	
					恒物油	食用ひまわり油、 シリコーン			玉ねぎ								食		
_	食	品 名							香味食用油	米油(米)、バジル、			加少了区 月·1	炭酸水素ナトリウム、 グルコノデルタラクトン、	]		パプリカ		
					<del></del>			-	自外及刑加	ミックストコフェロール (米)				炭酸カルシウム、 フマル酸		〇印はアレ ルゲンを	材料名	内訳	アレルゲン
	さくらか	べたかまぼこ							酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、			乳化剤	> ##		含む材料	パプリカ	1.100	, , , , , ,
〇印はア レルゲンを	材料名	内訳	アレルゲン					•	H2.13 — 17.11.12	デキストリン			10.0%	ショ糖エステル、 グリセリンエステル、					
含む材料	魚肉 すけそうたら				<b></b>					(とつもろこし、 さつま芋)				ソルビタンエステル		07.07.4		口(人)	
	加工でん粉 タピオカ								香辛料	にんにく、バジル、		*****	香料	ストロベリーフレーバー		27日(金)			
	でん粉	じゃがいも								黒こしょう、セロリ			酸味料	クエン酸			食	品 名	
	砂糖							トマト				紅麹色素				まめコロッケ 1こ			
	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							酸味料	酢酸			凝固剤	粗製海水塩化		よめコロック 「こ			
					18日(水)			増料	増粘剤	加工でん粉 (アセチル化アジピン酸				マグネシウム		<ul><li>〇印はアレ ルゲンを 含む材料</li></ul>	材料名	内訳	アレルゲン
					10					架橋でん粉					<b> </b>		じゃがいも		
	食塩トマト色素トマト			食 品 名 ミニウインナー 1ぽん						(とうもろこし))、 キサンタンガム						0	i	小麦粉、イースト、 ぶどう糖、 ショートニング、	小麦 大豆
										(とうもろこし))									
				O印はア	1			<b>-</b>		<u> </u>	ļ		25	日(水)				ショートノグ、 食塩、大豆粉	
			1	レルゲンを含む材料		内訳	アレルゲン	1						_					
N.	※ 同じ施設(食品の製造工場、おかずの				豚肉 食塩		豚肉		/ 今日夕間で何数	けのについてけににょってっこ			食	品名		0	大豆 バッターミックス	小麦粉、	大豆 小麦
**	※ 向し他設(良品の製造工場、おかりの 製造と米飯の炊飯工場)内で				<del>-</del>			- "	<ul><li>※ 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。</li><li>※ 海産物(のり・出し昆布・わかめ・ひじき等)</li></ul>				ふき			O	ハッターミックス	でん粉(コーン)、	小友
	製造と米畝の炊飯工場がで 他のアレルゲンを取り扱っています。				砂糖 香辛料								Officity 材料名 内訳 アレルゲン					増粘剤 (グァーガム)	
ESST DICTO EACHING CO & 7 8					T + 11	白こしょう、 オニオン、	オン、	^	は、材料にえび・かに等の稚魚が			含む材料	ふき	기하이	, 010.) ]		玉ねぎ	()) 34)	
	例えば、冊子でお配りしました					ガーリック		混在している可能性があります。				TA // RL   +/	LEP 2.0			砂糖			
	『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」							<u>*</u>	※ 揚げ物製品につきましては、給食センター				HY 19141 TH	ビタミンC (Lーアスコルビン酸)	ビン酸)		しょうゆ	脱脂大豆、小麦、	大豆
		[工場内で ' <b>たまご</b> '			<b>†</b>			では同じ揚げ油を一定期間、					pH調整剤		1			食塩、大豆、 アルコール	小麦
	その他のアレルゲンについての情報が				<b>†</b>			ろ過しながら使用しております。						<u> </u>	1	<b></b>	乾燥マッシュポテト	じゃがいも	·
	必要な方は、上記給食センターへ お問い合わせください。				<b></b>		1	※ ご不明な点がありましたら、上記学校給食				·····				······	食塩		<b>†</b>
Ĺ	<b>公回た,ロ4767/29た。</b>						1	 センターまでお問い合わせください。				]·····				······	こしょう	白こしょう、コーンパウダー	<u> </u>
								1							<u> </u>				<b></b>
				_				-											