

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ぼん				チヂミ 1まい				イタリアンドレッシング クラス1ぼん				いちごのスティックケーキ 1こ				いちごジャム 1こ			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
	上新粉	うるち米			小麦粉		小麦		食用植物油	菜種			○ 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 (じゃがいも、 さつまいも)	
	よもぎ				○ いか		いか		醸造酢	アルコール(さとうきび)			米粉	うるち米					
	○ 酵素製剤	どうもろこし、大豆	大豆		もち米粉				食塩				いちごピューレー	いちご、砂糖					
	着色料	赤ビート色素			にんじん				発酵調味料	アルコール(さとうきび)、 米醸造液(米、 どうもろこし、 じゃが芋、さつま芋、 食塩)、食塩			植物油	米油			いちご		
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名			
さくらがたかまぼこ				食品名				食品名				食品名				食品名			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー						玉ねぎ				膨張剤	炭酸水素ナトリウム、 グルコニルタラクトン、 炭酸カルシウム、 フマル酸					
	魚肉	すけそうたら							香味食用油	米油(米)、バジル、 ミックストコフェロール(米)			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					
	加工でん粉	タピオカ							酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、 デキストリン(どうもろこし、 さつま芋)			香料	ストロベリーフレーバー					
	でん粉	じゃがいも							香辛料	にんにく、バジル、 黒こしょう、セロリ			酸味料	クエン酸					
	砂糖								トマト				紅麴色素						
	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、 米麴、食塩							酸味料	酢酸			凝固剤	粗製海水塩化 マグネシウム					
	食塩			18日(水)					増粘剤	加工でん粉(アセチル化アジピン酸 架橋でん粉(どうもろこし))、 キサンタンガム(どうもろこし))			25日(水)						
	トマト色素	トマト		食品名					食品名				食品名						
				ミニウイナー 1ぼん					食品名				食品名						
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー																
	○ 豚肉																		
	食塩																		
	砂糖																		
	香辛料	白こしょう、 オニオン、 ガーリック																	
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名			
27日(金)				食品名				食品名				食品名				食品名			
まめコロツケ 1こ				食品名				食品名				食品名				食品名			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー																
	○ じゃがいも																		
	○ パン粉	小麦粉、イースト、 ぶどう糖、 ショートニング、 食塩、大豆粉																	
	○ 大豆																		
	○ パッターミックス	小麦粉、 でん粉(コーン)、 増粘剤(グァーガム)																	
	玉ねぎ																		
	砂糖																		
	○ しょうゆ	脱脂大豆、小麦、 食塩、大豆、 アルコール																	
	乾燥マッシュポテト	じゃがいも																	
	食塩																		
	こしょう	白こしょう、コーンパウダー																	

※ 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。

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。

※ 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。