

令和5年10月分

原料配合表(中学校)

連絡先

松原市立学校給食センター

TEL 333-7060

FAX 333-3939

4日(水)				11日(水)				24日(火)				26日(木)								
食品名				食品名				食品名				食品名								
ヨーグルト 1こ				ぶどうゼリー 1こ				ビーフン				カップグラタン 1こ								
アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	
○	生乳	乳			異性化液糖	とうもろこし			香料(グレープフレーバー)	エステル類 (化学合成品)、 ケトン類 (化学合成品)、 脂肪酸類 (化学合成品)、 芳香族アルコール類 (化学合成品)、 脂肪酸高級 アルコール類 (化学合成品)、 エタノール (さとうきび)				ショートニング	パーム油、 パーム核油、 菜種油、 とうもろこし油			食塩		
	砂糖				巨峰濃縮果汁	巨峰								揚げなす	茄子、パーム油、 食塩			酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン	
○	スターター	乳			砂糖									乾燥マッシュポテト	じゃが芋			香辛料	白こしょう	
					グル化剤(増粘多糖類)									トマトペースト	トマト			加工でん粉	とうもろこし、 キャッサバ	
					カラギーナン (紅藻類)、 タラガム (マメ科のタラ)、 キサンタンガム (とうもろこし)、 乳酸カルシウム (とうもろこし、 水酸化カルシウム)、 塩化カリウム、 カロブリンガム (カゴブ豆)、 クエン酸三ナトリウム (とうもろこし、 さつま芋、 水酸化ナトリウム)、 食品素材 (デキストリン (タピオカ、さつま芋、 とうもろこし))				ぶどう果皮色素	ぶどう果皮色素 (ぶどう)、 デキストリン (とうもろこし)、 二酸化イオウ (化学合成品)				○ おから	大豆	大豆		増粘剤 (加工でん粉、 増粘多糖類)	加工でん粉 (とうもろこし)、 キサンタンガム、 アラビアガム、 グァーガム、 ローカストビーンガム	
					酸味料	クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ナトリウム (とうもろこし)			消泡剤	グリセリン脂肪酸 エステル (ヤシ、パーム)、 ミックストコフェロール (大豆、米)、 食品素材 (デキストリン (とうもろこし、 キャッサバ))				米粉	うるち米			炭酸カルシウム		
														玉ねぎ				着色料	パプリカ粉末	
														○ りんごジュース	りんご	りんご		ピロリン酸第二鉄		
														にんじん				カラメル色素	カラメルI	
														粉末水あめ	キャッサバ、さつま芋			食 品 名		
														水溶性食物繊維	とうもろこし、 さつま芋、じゃが芋			ワインピネガー		
														○ 粒状植物性たん白	脱脂大豆、 粉末状植物性 たん白、 パーム油	大豆		材料名	内訳	アレルギー
														○ 小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、 食塩	大豆		ぶどう果汁		
														砂糖				砂糖		
														にんにくペースト	にんにく			アルコール		
																		食塩		

アレルギー表記のない大豆に関して、
アレルギーとしての大豆は消失しています

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)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『令和5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1ぽん」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、おかずの製造工場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。