

令和5年4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

12日(水)										25日(火)					26日(水)					
食 品 名										食 品 名					食 品 名					
ミンチカツ 1こ										はなみだんご 1ふくろ					チキンハムステーキ 1まい					
ORIG 食品の名称 表示材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	ORIG 食品の名称 表示材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	ORIG 食品の名称 表示材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	ORIG 食品の名称 表示材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	ORIG 食品の名称 表示材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	
○	豚肉		豚肉	○	パン粉②	小麦粉、 イースト、 ショートニング (パーム油、 パーム核油、 菜種油、やし油、 米油)、食塩、 ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも)、 大豆粉、 イーストフード製剤 (炭酸カルシウム、 過硫酸 アンモニウム、 L-アスコルビン酸 ナトリウム、 酵素、 食品素材 (小麦、 とうもろこし、塩))	小麦 大豆	○	バター粉	小麦粉、砂糖、 でん粉 (とうもろこし、 小麦)、 菜種油、 乳化剤 (プロピレングリコール 脂肪酸エステル、 グリセリン脂肪酸 エステル、 ショ糖脂肪酸 エステル、 レシチン、 コーンスターチ)、 膨張剤、米粉、 加工でん粉 (キャッサバ)、 増粘多糖類 (グアーガム、 キサンタンガム)	小麦 大豆		米粉	うるち米		○	鶏肉		鶏肉	
○	鶏肉		鶏肉														でん粉	じゃがいも		
	玉ねぎ																食塩			
○	パン粉①	小麦粉、 イースト、 砂糖、食塩、 品質改良剤 (塩化 アンモニウム、 硫酸カルシウム、 L-アスコルビン酸 ナトリウム、 炭酸カルシウム、 硫酸 マグネシウム、 酵素、 食品素材 (小麦、 とうもろこし、塩))	小麦														砂糖			
	でん粉	じゃがいも															○	植物油脂	ココヤシ、 パームヤシ	
	砂糖																○	酵素製剤	大豆、とうもろこし	大豆
	食塩																	着色料	ビートレッド	
	酵母エキス	酵母エキス、 デキストリン (さつまいも、 タピオカ)																		
	香辛料	黒こしょう、ナツメグ																		

※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ぼん」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。