

# 令和4年11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

11日(金)					15日(火)					21日(月)					28日(月)					30日(水)									
食 品 名					食 品 名					食 品 名					食 品 名					食 品 名									
やさいしゅうまい 2こ					ヨーグルト 1こ					卵焼き 1きれ					ココアぎゅうじゅうのも 1こ					さといもコロッケ 1こ									
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			
	スケソウダラすり身					○ 生乳	乳			○ 鶏卵	卵			果糖ぶどう糖液糖					里芋					○ 鶏肉		鶏肉			
	玉ねぎ					砂糖				でん粉	とうもろこし			砂糖					○										
○	小麦粉(衣)	小麦粉		小麦		○ スターター	乳			食塩				ココアパウダー	カカオ豆					玉ねぎ									
	キャベツ									植物油脂	菜種			ぶどう糖	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも					砂糖									
○	パン粉	小麦粉		小麦																○ パン粉	小麦粉、 ぶどう糖、 ショートニング、 イースト、食塩、 米こうじ		小麦						
	でん粉	じゃが芋												食塩															
	砂糖													香料															
○	醤油	大豆、小麦		大豆・小麦											チョコレートフレーバー コンパウンド、 プロピレングリコール、 グリセリン 脂肪酸エステル、 エタノール					○ しょうゆ	脱脂加工大豆、 小麦、食塩、 大豆、 アルコール、 ケイソウ土		大豆 小麦						
	こしょう					16日(水)																							
	生姜					食 品 名																							
	【パン粉】					ゆでぐり																							
○	パン粉	小麦粉、 植物性 ショートニング、 砂糖、イースト、 食塩、 イーストフード、 ビタミンC		小麦		<small>アレルギーを 含む材料</small>	材料名	内訳	アレルギー					○ 植物レシチン	大豆レシチン	大豆		○ 大豆油	大豆		○	大豆油	大豆						
							栗										食塩			○ 【衣】									
							砂糖													○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、 ショートニング、 イースト、食塩、 米こうじ		小麦						
							ビタミンC																						
							クチナシ色素											米粉	うるち米										
							亜硫酸塩										○ 小麦粉	小麦			小麦		小麦						

※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4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ぱん」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。