

令和4年9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

9日(金)				12日(月)				14日(水)				26日(月)						
食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名						
お月見ゼリー 1こ				やさしいゅうまい 2こ				卵焼き 1きれ				さといもコロッケ 1こ						
アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材 料 名	内 訳	アレルギー			
	【みかんゼリー】				スケソウダラすり身			○	鶏卵					里芋				
	温州みかん果汁	温州みかん			玉ねぎ				でん粉	とうもろこし			○	鶏肉		鶏肉		
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋		○	小麦粉(衣)	小麦粉	小麦		食塩					玉ねぎ				
	砂糖			○	キャベツ				植物油脂	菜種				砂糖				
	ぶどう糖	とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋			パン粉	小麦粉	小麦						○	人参				
	乳酸カルシウム				でん粉	じゃが芋								○	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	
	ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、 カラギナン			砂糖													
	ビタミンC	アスコルビン酸			食塩				○	醤油	大豆、小麦	大豆・小麦		○	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	
	酸味料	クエン酸、 クエン酸ナトリウム			○	【パン粉】								○	大豆油	大豆	大豆	
	クエン酸鉄ナトリウム				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								食塩			
	香料	ミカンフレーバー												○	【衣】			
	【モチーフ】														○	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
	水あめ																	
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし																
	ぶどう果汁	ぶどう																
	砂糖																	
	粉末油脂	バーム油、 マルトデキストリン																
	寒天																	
	乳化剤	オクテニルコハク酸 デンプンナトリウム																
	ゲル化剤(キサンタンガム)	キサンタンガム																
	香料	マスカットフレーバー																

※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11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。

9月分(中)