

令和4年6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

1日(水)				21日(火)				24日(金)			
食品名				食品名				食品名			
みかんゼリー 1こ				レモンゼリー 1こ				目玉焼き 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	
6倍濃縮温州みかん果汁				糖類(異性化液糖)	でん粉(とうもろこし、さつまいも、じゃが芋)、コーンスターチ、でん粉(じゃが芋、さつまいも)			鶏卵		卵	
砂糖				砂糖				植物油	食用大豆油、シリコーン	大豆	
果糖	とうもろこし			水あめ	コーンスターチ、でん粉(じゃが芋、さつまいも)			植物油	食用なたね油、乳化剤、シリコーン	大豆	
増粘多糖類	カラギーナン、ローカストビーンガム			ぶどう糖	コーンスターチ、でん粉(さつまいも)						
酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム			レモン果汁	レモン						
香料	みかんフレーバー			デキストリン	タピオカ						
ビタミンC				寒天							
				ゲル化剤(増粘多糖類)	ジェランガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム						
				ビタミンC							
				香料							
				酸味料	クエン酸						
				カロチノイド色素	クチナシ黄色素						

9日(木)				22日(水)				29日(水)			
食品名				食品名				食品名			
たこやき 2こ				こめこさけフライ 1こ				チキンナゲット 2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	
米粉				さけ		鮭		鶏肉		鶏肉	
キャバツ				米粉パン粉				【つなぎ】	コーンスターチ(とうもろこし)、パン粉(小麦)	小麦	
たこ				バターミックス	加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、増粘剤(加工でん粉(キャッサバ))、食塩、香辛料、でん粉(とうもろこし)、植物繊維、酵母エキス			豚脂		豚肉	
ミックス粉	砂糖、食塩、和風だしの素、加工でん粉(品質改良剤、(とうもろこし))、膨張剤、安定剤(キサンタンガム)			塩				粉末状植物性たん白		大豆	
〇 離型油		大豆		こしょう				しょうゆ		小麦・大豆	
								食塩			
								チキンスープ		鶏肉	
								香辛料	ホワイトペッパー		
								たん白加水分解物		小麦	
								おろしにんにく			
								デキストリン			
								酵母エキス			
								〇 【衣】	パン粉(小麦)、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ(とうもろこし)、食塩、しょうゆ、香辛料(ホワイトペッパー)	小麦 大豆	
								揚げ油	なたね油、パーム油		
								ピロリン酸第二鉄			
								〇 加工でん粉	酢酸でん粉	小麦	
								増粘多糖類	キサンタンガム、グアーガム		

※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。