

# 令和4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

13日(水)				20日(水)			
食品名				食品名			
花見団子 1ふくろ				おはながたつくね 1こ			
○印はアレルギーを含む材料	材料名	内訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材料名	内訳	アレルギー
	上新粉	うるち米			玉ねぎ		
	こしあん	金時・大手亡、砂糖(ビート)、寒天		○	豆腐	大豆	大豆
	白あん	白いんげん豆、砂糖(ビート)、寒天		○	鶏肉		鶏肉
	つぶあん	小豆、砂糖(ビート)、寒天		○	おから	大豆	大豆
	砂糖	さとうきび、ビート			植物油	菜種	
	餅粉	もち米		○	粒状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	でん粉	じゃがいも			人参		
	よもぎ	よもぎ草		○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆
	酵素	α-グルコシルトランスフェラーゼ、食品素材(とうもろこし)			砂糖		
	着色料(ビートレッド)	ビート、食品素材(キャッサバ)			食塩		
				○	水溶性食物繊維	とうもろこし	
					小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩	大豆
					酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
					にんにくペースト	にんにく	
					液状混合調味料	かつお節、食塩	
					しょうがペースト	しょうが	
					香辛料	白胡椒、乾燥玉ねぎ	
					加工でん粉	とうもろこし	
					炭酸カルシウム		
					凝固剤	塩化マグネシウム	
					安定剤	グァーガム	
					ピロリン酸第二鉄		

※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。