

令和3年12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)				13日(月)				15日(水)				21日(火)				22日(水)			
食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名				食 品 名			
トッポギ				いちごぎゅうにゅうのもと 1こ				おから				ショコラケーキ 1こ				みかんゼリー 1こ			
<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー	<small>○印はアレルギーを含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルギー
	米粉				砂糖	グラニュー糖		○	丸大豆		大豆	○	豆乳	大豆	大豆				
	食塩				食塩				凝固剤	塩化マグネシウム			砂糖						
	クエン酸				香料	香氣成分 (いちご、レモン)、 プロピレングリコール、 オクテニルコハク酸 デンプンナトリウム、 転化糖、 デキストリン (タピオカ) 香氣成分(レモン) プロピレングリコール、 グリセリン脂肪酸 エステル(パーム)							米粉	うるち米					
3日(金)																			
食 品 名																			
たこ(こなつき)																			
	たこ				炭酸カルシウム	石灰石						○	おからパウダー	大豆	大豆				
	でん粉	じゃがいも			ビタミンC	L-アスコルビン酸 ナトリウム							カカオマス	カカオ豆					
	食塩				着色料(紅麴)	紅麴色素 (紅麴菌)、 エチルアルコール							食用精製加工油脂	パーム油					
					クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム							でん粉	とうもろこし					
													加工でん粉	キャッサバ、 とうもろこし					
													膨張剤	化学合成品、 とうもろこし					
													乳化剤	パーム、ヤシ、 化学品、菜種					
													乳酸カルシウム						
													クエン酸鉄ナトリウム						

※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3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。