

令和3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

2日(火)				12日(金)				17日(水)				24日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
こめこさけフライ 1こ				ジャンボぎょうざ 1こ				いかフライ 1こ				いわしのカリカリフライ 2こ			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
○	さけ		鮭	○	豚肉		豚肉	○	いか	赤いか	いか	○	まいわし		
	米粉パン粉			○	キャベツ			○	パン粉	小麦粉、ショートニング、食用植物油(パーム)、砂糖、イースト(イースト菌)、食塩、乳化剤製剤(グリセリン脂肪酸エステル、抽出ビタミンE)、パン用品質改良剤製剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、α-アミラーゼ、食品素材(コーン、コーンスターチ、食塩))	小麦	○	還元水あめ	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ	
	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)、食塩、香辛料、でん粉(とうもろこし)、植物繊維、酵母エキス		○	小麦粉		小麦					○	たん白加水分解物	とうもろこし、食塩	
	塩			○	鶏肉		鶏肉					○	砂糖		
	こしょう			○	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					○	しょうが		
				○	粒状小麦たん白	小麦、紅麴色素	小麦					○	食塩		
5日(金)				○	生姜							○	発酵調味料	米醸造液、ぶどう糖、水あめ、砂糖・異性化液糖、異性化液糖、アルコール、食塩	
食品名				○	醤油	大豆、小麦、食塩	大豆・小麦					○	【衣】		
なし(缶)				○	食塩							○	じゃがいも		
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
○	和梨			○	こしょう			○	小麦粉		小麦	○	でん粉	コーンスターチ、じゃがいも	
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖							○	でん粉	とうもろこし		○	玄米粉	玄米	
	酸味料	クエン酸						○	植物性たん白	大豆	大豆	○	米粉パン粉	米粉、甜菜糖、米油、生イースト、食塩	
	酸化防止剤	ビタミンC						○	植物性油脂	菜種		○	植物油	食用菜種油	
								○	食塩			○	酵母エキス	酵母エキス、デキストリン	
								○	こしょう			○	香辛料	白こしょう、青唐辛子	
								○				○	揚げ油	食用菜種油、食用パーム油	
8日(月)				16日(火)				19日(金)				29日(月)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
はつがげんまい				くりみずに				かんそうあおな				とうふハンバーグ 1こ			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
○	玄米			○	栗			○	大根菜			○	鶏肉	鶏肉	
				○	砂糖			○	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも		○	豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)	大豆
				○	食塩			食品名				○	玉ねぎ		
				○	酒糟			さといもコロquette 1こ				○	パン粉	小麦粉、イースト、食塩、砂糖	小麦
				○	酸化防止剤	ビタミンC		○	たん白加水分解物	大豆、小麦	大豆・小麦	○	豚脂	豚肉	
				○	加工助剤	焼きミョウバン		○	砂糖			○	粉末状大豆たん白	脱脂大豆	大豆
				○	着色料	クチナシ色素		○	こしょう			○	粒状大豆たん白	脱脂大豆、食用植物油	大豆
食品名				食品名				食品名				食品名			
みたらし団子 1こ				食品名				食品名				食品名			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
○	上新粉	うるち米		○	里芋			○	たん白加水分解物	大豆、小麦	大豆・小麦	○	醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たん白、米	小麦 大豆
	砂糖			○	玉ねぎ			○	こしょう			○	食塩		
	水あめ	とうもろこし		○	マッシュポテト			○	【衣】			○	デキストリン		
○	醤油	脱脂加工大豆、食塩、アルコール	大豆	○	食塩			○	パン粉	小麦粉、イースト、食塩、砂糖、ショートニング(パーム)、イーストフード、ビタミンC(小麦含む)	小麦	○	香辛料	こしょう	
	増粘剤(加工でん粉)	とうもろこし		○	着色料	クチナシ色素		○	小麦粉		小麦	○	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋でん粉	
	酵素	食品素材、トシハロース、β-アミラーゼ						○				○	貝カルシウム	未焼成カルシウム	
								○				○	豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム(豆腐由来)	

※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。