

令和3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

8日(水)				14日(火)				21日(火)				30日(木)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
こめこあじフライ 1こ				べにいもコロッセ 1こ				さんまのみそに 1きれ				ミンチカツ 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		材料名	内訳	アレルギー	
メアジファイル				じゃが芋				さんま				○ 豚肉		豚肉	
米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、食塩、メトローズ、イーストフード			○ 紫芋ペースト				三温糖				○ 鶏肉		鶏肉	
バター粉	食塩、こしょう、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)、増粘剤(グアーガム)			○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖(コーン)、ショートニング(菜種)、イースト、食塩	小麦		○ 味噌	大豆、米、食塩、酒精	大豆		○ ※①パン粉	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、ヘアスコルビン酸ナトリウム、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、酵素、食品素材(小麦、とうもろこし、食塩))	小麦	
米粉				○ バターミックス	小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グアーガム)	小麦		食塩				でん粉	じゃがいも		
				砂糖				加工でん粉	とうもろこし			砂糖			
				乾燥マッシュポテト	じゃが芋							食塩			
9日(木)				17日(金)											
食品名				食品名											
パイナップル(缶)				オムレツ 1こ											
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		27日(月)							
パイナップル				○ 鶏卵		卵		一口フィナンシェ 1こ				【衣】			
砂糖			○ 砂糖												
			でん粉	タピオカ											
				穀物酢	米、さとうきび			○ 鶏卵				○ ※①パン粉			
			食塩												
			植物油	菜種											
10日(金)				21日(火)											
食品名				食品名											
フローズンヨーグルト 1こ				月見団子 1ふくろ											
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		材料名	内訳	アレルギー	
○ クリーム	乳	乳		上新粉	うるち米			○ 小麦粉		小麦		○ バター粉	小麦粉、砂糖、でん粉(とうもろこし、小麦)、菜種油、乳化剤(プロピレングリコール脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン、コーンスターチ)、膨張剤、米粉、加工でん粉(キャッサバ)、増粘多糖類	小麦	
○ 加糖練乳	乳	乳		砂糖				○ アーモンドブードル		アーモンド		増粘多糖類	グアーガム、キサンタンガム		
○ 脱脂粉乳	乳	乳		でん粉	じゃがいも			コーンスターチ	とうもろこし						
トレハロース	とうもろこし			酵素	α-グルコリルトランスフェラーゼ、食品素材(とうもろこし)			麦芽糖	とうもろこし、じゃがいも						
果糖	とうもろこし			着色料(クチナン)	クチナン果実、食品素材(キャッサバ)			製菓用油脂	還元水飴、食用植物油、乳化剤						
イソマルトオリゴ糖	とうもろこし							膨張剤	ベーキングパウダー、重曹						
○ ホエーパウダー	乳	乳						加工でん粉	キャッサバ						
○ 全粉乳	乳	乳													
砂糖・異性化液糖	とうもろこし														
難消化性デキストリン	とうもろこし														
増粘多糖類	ローカストビーンガム、ペクチン、グアーガム														
○ ミルクカルシウム		乳													
○ 乳たんぱく質濃縮物	乳	乳													
香料	バニラフレーバー														
コンニャクイモ抽出物															

※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。