

# 令和3年7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

7日(水)				14日(水)				16日(金)			
食品名				食品名				食品名			
七夕ゼリー 1こ				たらこ				きんしたまご			
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	
夏みかん果汁				すけそうたら卵	スケソウタラ			鶏卵		卵	
水あめ	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			食塩				だし汁	昆布抽出液(昆布、食塩、アルコール、デキストリン(タピオカ))、たん白加水分解物(とうもろこし、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス(酵母)、還元水飴(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ)		
果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも										
ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも										
デキストリン	とうもろこし										
砂糖											
果糖	とうもろこし										
○豆乳加工食品	大豆、とうもろこし、じゃがいも	大豆						でん粉	とうもろこし		
メロン果汁								砂糖			
寒天								食塩			
ゲル化剤	ローカストビーンガム、カラギーナン、タラガム、ペクチン、キサンタンガム、マンナン							植物油	菜種		
乳酸カルシウム											
酸味料	クエン酸、クエン酸三ナトリウム										
香料	甘夏エッセンス、メロンフレーバー、ヨーグルトフレーバー										
加工でんぷん	アセチル化アジピン酸架橋でんぷん(とうもろこし)			15日(木)							
着色料	クチナシ黄色素、クチナシ青色素			食品名				食品名			
クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム			パインアップル(缶)				れいめんスープ クラス1ぼん			
○乳化剤	植物レシチン(大豆)、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル	大豆		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
				パインアップル				砂糖混合ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも		
				砂糖				○しょうゆ	大豆、小麦、海水、さとうきび	大豆・小麦	
ビタミンC	L-アスコルビン酸							醸造酢	さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん		
pH調整剤	クエン酸三ナトリウム							砂糖			
セルロース	微結晶セルロース							○植物油	ごま、大豆	ごま・大豆	
塩化マグネシウム								食塩			
								レモン			
								酵母エキス	キャッサバ		
								酸味料	タピオカ、とうもろこし、さつまいも		
								香料			

※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。