

令和3年6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(月)				15日(火)				18日(金)				25日(金)				
食品名				食品名				食品名				食品名				
オムレツ 1こ				のりのつくだに 1こ				ぶどうゼリー 1こ				めだまやき 1こ				
アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	
○	鶏卵		卵		のり				異性化液糖	とうもろこし		○	鶏卵		卵	
	砂糖			○	醤油		小麦・大豆		巨峰濃縮果汁	巨峰		○	植物油	食用大豆油、シリコン、食用なたね油、乳化剤	大豆	
	でん粉	タピオカ			水あめ				砂糖							
	穀物酢	米、さとうきび			砂糖				ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン(紅藻類)、タラガム(マメ科のタラ)、キサンタンガム(とうもろこし)、乳酸カルシウム(とうもろこし)、水酸化カルシウム、塩化カリウム(海水)、カロブインガム(カロブ豆)、クエン酸三ナトリウム(とうもろこし)、さつまいも、水酸化ナトリウム、食品素材(デキストリン(タピオカ、さつまいも、とうもろこし))						
	食塩			○	大豆食物繊維		大豆									
	植物油	菜種			酵母エキス				酸味料	クエン酸(とうもろこし)、クエン酸ナトリウム(とうもろこし)						
					でん粉											
					寒天				香料(グレープフレーバー)	エステル類(化学合成品)、ケトン類(化学合成品)、脂肪酸類(化学合成品)、芳香族アルコール類(化学合成品)、脂肪酸高級アルコール類(化学合成品)、エタノール(さとうきび)						
8日(火)				16日(水)				ぶどう果皮色素				29日(火)				
食品名				食品名				ぶどう果皮色素				食品名				
コーンコロッセ 1こ				パイナップル(缶)				ぶどう果皮色素(ぶどう)、デキストリン(とうもろこし)、二酸化イオウ(化学合成品)				たこやき 2こ				
アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	
	とうもろこし				パイナップル							○	小麦粉		小麦	
○	小麦粉		小麦		砂糖								野菜(キャベツ・ネギ)			
	砂糖												たこ			
	果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも											食用植物油	米糖、とうもろこし、菜種		
	ショートニング	パーム油、ヤシ油、パーム核油、菜種油											○	醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆	大豆・小麦
	食塩												砂糖			
	香辛料	こしょう、デキストリン											かつおだし	かつお		
	【衣】口												食塩	海水		
○	パン粉	小麦粉、ショートニング、イースト、食塩、小麦グルテン、ぶどう糖、アセロラ粉末	小麦・大豆										昆布エキス	昆布、塩		
○	小麦粉	小麦	小麦													
○	フライミックス粉	小麦、とうもろこし	小麦													
○	植物油	大豆油	大豆													
○	粉末状植物性たん白	脱脂大豆	大豆													
○	乳化剤	植物性レシチン	大豆													
	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。