令和3年3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目(火) | | | | 3目(水) | | | | 9日(火) | | | | 10日(水) | | | |
|-----------------------|--------------|------------------------|-------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|----------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|---------|-----------------------|----------------|-------------------------------------|---|
| | 食 | 品 名 | | | 食 | 品 名 | | | 食 | 品 名 | | | 食 | 品 名 | |
| ココアぎゅうにゅうのもと 1こ | | | | | ひなまつりゼリー 1こ | | | | かにたま 1こ | | | ブロックゼリー(みかん) | | | |
| 〇印は アレルゲンを 含む材料 | | 内訳 | アレルゲン | 〇印は アレルゲンを 含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン | O印は アレルゲンを 含む材料 | 材料名 | 内訳 | アレルゲン | O印は アレルゲンを 含む材料 | | 内訳 | アレルゲン |
| | 果糖ぶどう糖液糖 | | | | | 55 | ŧŧ | 0 | 鶏卵 | 日ナ <u>소</u> 生 | 鶏卵 | . | みかん果汁(還元) | FR 19th 201.92 that the the | |
| | 砂糖 | — | | | 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | とうもろこし、じゃがいも、 さつまいも、さとうきび、 | | | 昆布抽出液 | 昆布、食塩、 アルコール、 | | | 糖類 | 果糖ぶどう糖液糖、 果糖、砂糖、 | |
| | ココアパウダー | カカオ豆 とうもろこし、 | | | | 甜菜 | ia * - " | ! | ±, ±, = 1 · · · · · · · | デキストリン(タピオカ) | | | | グラニュー糖 | |
| | ぶどう糖 | じゃがいも、 | | | りんご果汁(濃縮還元) | りんご | りんご | . | たん白加水分解物 | とうもろこし、食塩 | | | ゲル化剤(増粘多糖類 | ⁾ タラガム、 ローカストビーンガム、 | |
| | A.16 | さつまいも | | | 砂糖 | | | . | 砂糖 | | | | | カラギーナン、キサンタンガム、 | |
| | 食塩 | | | | ぶどう糖 | とうもろこし、じゃがいも、 さつまいも | | | 酵母エキス | 酵母 | | | The total | イリンタンガム、 | |
| | 香料 | チョコレートフレーバー コンパウンド、 | | | 1. 25 bt. & st. 6th 6th | | | | 還元水飴 | とうもろこし、じゃがいも、 さつまいも、タピオカ | | | 酸味料 | クエン酸三ナトリウム、 クエン酸 | |
| | | プロピレングリコール、 グリセリン | | | 水溶性食物繊維 | とうもろこし | | | | 魚肉、卵白、砂糖、 | 50 | | | | |
| | | 脂肪酸エステル、 | | | 植物油脂 | パーム核油、パーム油 | | 0 | かに風味かまぼこ | 食塩、魚介エキス、 | 卵 | | 香料 | オレンジフレーバー、 甘夏エッセンス | |
| | | エタノール | | | 豆乳 | 大豆 | 大豆 | - | | 植物油(大豆)、 大豆たん白、 | えび | | カマン,革命を外 ししじより | | |
| 0 | 植物レシチン | 大豆レシチン | 大豆 | | 水あめ | とうもろこし、じゃがいも、 さつまいも | | 1 | | 食物繊維、 でん粉(小麦)、 | かに | | クエン酸鉄ナトリウム | クエン酸 第一鉄ナトリウム | |
| | | | | | | | . — | I | | 加工でん粉、 (タピオカ、じゃがいも、 | 魚介類 | | | 32 3A7177A | |
| | | | | | 大豆粉 | 大豆 | 大豆 | I | | コーン)、 | 大豆 | | | | |
| | | | | | ゲル化剤(増粘多糖類) | ローカストビーンガム、 カラギナン | | 1 | | 調味料製剤、 着色料製剤、 | 小麦 | | | | |
| | | | | | | | | ! | | 香料製剤 | | | | | |
| | | | | | 乳酸カルシウム | | | | 人参 | | | | | | |
| | | | | | 貝カルシウム | 未焼成カルシウム | | . | グリンピース | | | | | | |
| | | | | | 酸味料 | クエン酸、 クエン酸ナトリウム | | ļ | コーン | | | | | | 222222222222222222222222222222222222222 |
| | | <u> </u> | | | | ノエノ政ノ「ソノム | | ! | 筍 | | | | 16 | 日(火) | |
| | | | | | 香料 | アップルフレーバー、 ピーチフレーバー、 | | | でん粉 | とうもろこし | | | | | |
| | | | | | | バニラフレーバー、 | | | 椎茸 | | | <u> </u> | 食 | 品 名 | |
| | | | | | | シュガーフレーバー | | 0 | 醤油 | 脱脂加工大豆、 小麦、食塩、 | 大豆 | | こめこさ | けフライ 1こ | |
| | | | | | ビタミンC | アスコルビン酸 | | Į | | アルコール、 | 小麦 | | | • | |
| | | | | 0 | 乳化剤 | レシチン、ショ糖エステル、 | 大豆 | ļ | | カラメル色素 | | O印は アレルゲンを 含む材料 | | 内訳 | アレルゲン |
| | | | | | | グリセリンエステル | | _ | 食塩 | | | 0 | | | 鮭 |
| | | | | | クチナシ色素 | クチナシ赤色素、 クチナシ黄色素、 | | | 植物油脂 | 菜種 | | | 米粉パン粉 | 米粉、三温糖、 | |
| | | | | | | クチナシ青色素 | | | | | | | | オリーブオイル、 | |
| | | | | | クエン酸鉄ナトリウム | | | | 10 | 日(水) | | | | 生イースト、 食塩、トレハロース、 | |
| | | | | | 紅麹色素 | | | | 10 | ப (/ /// | | | | 酢酸ナトリウム、 増粘剤HPMC | |
| | | | | | | | | | 食 | 品 名 | | | | 2.277 | |
| 3日(水) | | | | | 4日(木) | | | | たらフライ 1こ | | | | バッターミックス | 加工でん粉 (リン酸架橋でん粉 (キャッサバ)、 | |
| 食 品 名 | | | | | 食 | 品 名 | 名 | | 材 料 名 | 内訳 アレルゲン | | 1 | | 酢酸でん粉 (キャッサバ)、 | |
| さくらがたかまぼこ | | | | ミニたいやき 1こ | | | | | スケソウタラ コーンスターチ | | | | | 食用油(紅花))、 増粘剤(加工でん粉 (アセチル化リン酸 | |
| 〇印は アレルゲンを 含む材料 | 材 料 名 | 内訳 | アレルゲン | 〇印は アレルゲンを 含む材料 | 材 料 名 | 内訳 | アレルゲン | 0 | パン粉 | 小事业ででは | 小麦 | | | 架橋でん粉 (キャッサバ)))、 | |
| | 魚肉 | すけそうたら | | | 小豆 | | <u></u> | | | 小麦粉、ぶどう糖 (とうもろこし、 | | | | 食塩、 香辛料(こしょう)、 | |
| | 加工でん粉 | タピオカ | | | 砂糖 | | | | | じゃがいも、 | | | | でん粉(とうもろこし)、 植物繊維(木材)、 | |
| | でん粉 | じゃがいも | | | 還元水飴 | とうもろこし | <u> </u> | Į | | ショートニング (菜種、パーム)、 | | | | 酵母エキス | |
| | 砂糖 | | | | 食塩 | | | | | イースト(酵母)、 | | | | (酵母エキス(酵母)、 デキストリン | |
| | 発酵調味料 | 液状ぶどう糖、米、 | | 0 | 小麦粉 | | 小麦 | | | 並塩(海水)、 イーストフード | | | | (キャッサバ)) | |
| | | 一級アルコール、たん白 | | | 砂糖 | | | | | (とうもろこし、 じゃがいも) | | | 塩 | | |
| | | 加水分解物、 | | | ベーキングパウダー | | | | | | | | 胡椒 | | |
| | | 米麹、食塩 | | | ぶどう糖 | コーン、じゃがいも、 | | | 食塩 | | | | | | |
| | 食塩 | | | | | さつまいも | | | 香辛料 | こしょう | | | 10 | 日(金) | |
| | トマト色素 | トマト | | | 増粘剤 | グァーガム | | | でん粉 | とうもろこし | | | 19 | 口(亚) | |
| | | | | | 食塩 | | | | 食物繊維 | 木材 | | | 食 | 品 名 | |
| | | | | | 着色料 | ビタミンB2 | | 1 | 酵母エキス | 酵母エキス(酵母)、 | | | コーゲリリ | クラス1はこ | |
| | | | | | 離形油 | パーム、菜種、コーン、 | | | | デキストリン(キャッサバ) | | | <u>コー</u> フルI | - フノ <u>ス</u> いはこ | |
| | | | | | | 乳化剤 | | | 加工でん粉 | リン酸架橋でん粉 | | O印は アレルゲンを 含む材料 | 材 料 名 | 内訳 | アレルゲン |
| | | | | | | | | 1 | | (キャッサバ)、 | | 0 | 生乳 | | 乳 |
| | <u> </u> | <u> </u> | | | | | | 1 | | 酢酸でん粉 (キャッサバ)、 | | 0 | スターター | | 乳 |
| | <u> </u> | | | | | | · | 1 | | 食用油(紅花) | | | | | |
| | † | | | ·········· | | | | 1 | 増粘剤(加工でん粉) | キャッサバ | | l | - | | |
| | - | | | | | | | † | 2101037 | | | | | | |
| | ····· | | | | | | | 1 | | | | l | | | |
| | | | | | | | | 1 | | | | l | | | |
| | | | | | | | | ! | - | | | | | | |
| | Ĭ. | : | 1 | | 1 | : | 1 | 1 | ĺ | • | 1 | | 1 | : | 1 |

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲンを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和2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。

その他のアレルゲン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ぽん」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。
- ※ご不明な点がありましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。