

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日(火)				3日(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)					
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		
	果糖ぶどう糖液糖			○	もも果汁(濃縮還元)	もも	もも	○	鶏卵		鶏卵			みかん果汁(還元)			
	砂糖				砂糖・ぶどう糖果糖液糖	どうもろこし、じゃがいも、さつまいも、さとうきび、甜菜			昆布抽出液	昆布、食塩、アルコール、デキストリン(タピオカ)				糖類	果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖		
	ココアパウダー	カカオ豆							たん白加水分解物	どうもろこし、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、カラギーナン、キサンタンガム、		
	ぶどう糖	どうもろこし、じゃがいも、さつまいも		○	りんご果汁(濃縮還元)	りんご	りんご		砂糖					酸味料	クエン酸三ナトリウム、クエン酸		
	食塩				砂糖	どうもろこし、じゃがいも、さつまいも			還元水飴	どうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ				香料	オレンジフレーバー、甘夏エッセンス		
	香料	チョコレートフレーバーコンパウンド、プロピレングリコール、グリセリン、脂肪酸エステル、エタノール			水溶性食物繊維	どうもろこし			○	かに風味かまぼこ	魚肉、卵白、砂糖、食塩、魚介エキス、植物油(大豆)、大豆たん白、食物繊維、でん粉(小麦)、加工でん粉、(タピオカ、じゃがいも、コーン)、調味料製剤、着色料製剤、香料製剤	卵 えび かに 魚介類 大豆 小麦		クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸 第一鉄ナトリウム		
○	植物レシチン	大豆レシチン	大豆		○	大豆	大豆		人参								
					ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギーナン			グリーンピース								
					乳酸カルシウム				コーン								
					貝カルシウム	未焼成カルシウム			筍								
					酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム			でん粉	どうもろこし							
					香料	アップルフレーバー、ピーチフレーバー、パニラフレーバー、シュガーフレーバー			○	醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、カラメル色素	大豆 小麦					
					ビタミンC	アスコルビン酸			食塩								
					○	乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル	大豆		植物油脂	菜種						
					クチナシ色素	クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、クチナシ青色素											
					クエン酸鉄ナトリウム												
					紅麴色素												
3日(水)				4日(木)				10日(水)				16日(火)					
食品名				食品名				食品名				食品名					
さくらがたかまぼこ				ミニたいやき 1こ				たらフライ 1こ				こめこさけフライ 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		
	魚肉	すけそうたら			小豆			○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(どうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、ショートニング(菜種、パーム)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(どうもろこし、じゃがいも)	小麦		○	鮭	鮭		
	加工でん粉	タピオカ			砂糖				スゲソウタラ								
	でん粉	じゃがいも			還元水飴	どうもろこし			コーンスターチ								
	砂糖				食塩				○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖(どうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、ショートニング(菜種、パーム)、イースト(酵母)、並塩(海水)、イーストフード(どうもろこし、じゃがいも)	小麦					
	発酵調味料	液状ぶどう糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩			○	小麦粉	小麦		食塩								
	食塩				砂糖				香辛料	こしょう							
	トマト色素	トマト			ベーキングパウダー				でん粉	どうもろこし							
					ぶどう糖	コーン、じゃがいも、さつまいも			食物繊維	木材							
					増粘剤	グアーガム			酵母エキス	酵母エキス(酵母)、デキストリン(キャッサバ)							
					食塩				加工でん粉	リン酸架橋でん粉(キャッサバ)、酢酸でん粉(キャッサバ)、食用油(紅花)							
					着色料	ビタミンB2			増粘剤(加工でん粉)	キャッサバ							
					離形油	パーム、菜種、コーン、乳化剤											
10日(水)				16日(火)				19日(金)									
食品名				食品名				食品名									
たらフライ 1こ				こめこさけフライ 1こ				ヨーグルト クラス1はこ									
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		
									○	生乳	乳						
									○	スターター	乳						

※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ぱん」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。