

令和2年11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(月)				5日(木)				13日(金)				19日(木)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
たこ(こなつき)				はるまき 1ぼん				甘夏みかん(缶)				もみじがたかまぼこ			
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	
真だこ				野菜	たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、たけのこ			甘夏果肉				魚肉	スケソウダラ		
でん粉	じゃがいも			植物油	大豆油、なたね油			シラップ	砂糖、ナリンギナーゼ(ナリンギナーゼ、グラニュー糖、デキストリン、ふすま)、クエン酸(とうもろこし、さつまいも)			うらごし人参	人参		
食塩				難消化性デキストリン	とうもろこし							加工でん粉	タピオカ		
				でん粉	じゃがいも、大豆							でん粉	じゃがいも		
				○小麦粉		小麦						砂糖			
				ショートニング	なたね、とうもろこし、綿実							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		
				○粒状植物性たんぱく		大豆						食塩			
				○しょうゆ		大豆 小麦									
				はるさめ	じゃがいも、なたね										
				食塩											
				砂糖											
				○鶏肉		鶏肉									
				酵母エキス											
				こしょう	とうもろこし										
				○皮	小麦粉、糖類(水あめ(とうもろこし)、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも))、大豆油、食塩	小麦									
				炭酸カルシウム											
				○乳化剤	酵素分解レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、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、植物レシチン	大豆									
4日(水)				11日(水)				17日(火)				19日(木)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
チキンチーズフライ 1こ				かんそうあおな				おにぎり(個包装) 1こ				いちようがたかまぼこ			
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	
○鶏むね肉		鶏肉		大根葉				米				魚肉	スケソウダラ		
○チーズ		乳		ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			食塩				うらごし南瓜	南瓜		
コーンスターチ								醸造酢				加工でん粉	タピオカ		
バターMDP	食塩、香辛料(胡椒)、でん粉(とうもろこし)、植物繊維(木材)、酵母エキス(酵母、キャッサバ)、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)、増粘剤(加工でん粉(キャッサバ))							○大豆食物繊維		大豆		でん粉	じゃがいも		
								pH調整剤	醸造酢、食塩、デキストリン(とうもろこし)、クエン酸、クエン酸三ナトリウム			砂糖			
								植物油	菜種、ヤシ、パーム			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		
								乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル			食塩			
○パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、並塩、イーストフード	小麦													

アレルギー表記のない大豆については、アレルギーとしての大豆は消失しています。

※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。