

令和2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

1日(水)				7日(火)				22日(水)				31日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
パイナップル(缶)				ほしがたかまぼこ				やさいふりかけ 1こ				きんしたまご			
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
	パイナップル				魚肉	スケソウダラ			塩蔵青菜	広島菜、京菜、大根葉、食塩			鶏卵		卵
	砂糖				うらごし南瓜	南瓜			砂糖				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))、蛋白加水分解物(とうもろこし、食塩)、酵母エキス(酵母)、還元水飴(とうもろこし、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)	
7日(火)															
食品名															
七夕ゼリー 1こ															
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー												
	【メロンゼリー】				発酵調味料	液状ブドウ糖、米、一級アルコール、蛋白加水分解物、米麴、食塩			塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢			でん粉	とうもろこし	
	砂糖・ぶどう糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜			食塩				南瓜フレーク	南瓜			砂糖		
	砂糖								人參フレーク	人參			食塩		
	メロンピューレ	メロン							みりん	糖類(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、もち米、米、米麴、醸造アルコール(さとうきび)			植物油脂	菜種	
	水溶性食物繊維	とうもろこし							酵母エキス	酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、タピオカ、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							鰹削り節粉末	鰹					
	乳酸カルシウム								食用植物油脂	オリーブ油					
	ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギナン							昆布エキス	昆布、食塩					
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム							酸味料	DL-リンゴ酸					
	ベニバナ黄色素														
	クエン酸鉄ナトリウム														
	香料	メロンフレーバー													
	クチナシ青色素														
	【レモンゼリー】														
	砂糖・ぶどう糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜													
	砂糖														
	水溶性食物繊維	とうもろこし													
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも													
	レモン果汁	レモン													
	乳酸カルシウム														
	ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギナン													
	酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム													
	クエン酸鉄ナトリウム														
	香料	レモンフレーバー													
	【モチーフ】														
	うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	うんしゅうみかん													
	砂糖・ぶどう糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜													
	水あめ	とうもろこし													
	砂糖														
	ぶどう果汁(濃縮還元)	ぶどう													
	粉末油脂	パーム油、マルトデキストリン													
	寒天	海藻													
	乳化剤	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム													
	ゲル化剤	キサンタンガム													
	紅麴色素														
	香料	マスカットフレーバー、ミカンフレーバー													
	カロチノイド色素	デュナリアカロテン													

※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。