

令和2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

3日(火)							4日(水)							9日(月)													
食品名							食品名							食品名													
あわせず							さくらがたかまぼこ							とんかつ 1こ							おうとう(缶)						
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	材料名	内訳	アレルギー													
果糖ぶどう糖液糖	とうもろこし、さつまいも		魚肉	スケソウダラ		豚ヒレ肉		豚肉	黄桃		もも	砂糖															
砂糖			加工でん粉	タピオカ		コーンスターチ			クエン酸			砂糖															
〇 醸造酢	とうもろこし	小麦	でん粉	じゃがいも		〇 パン粉	小麦粉、 ぶどう糖 (とうもろこし、 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、 イーストフード (とうもろこし、 じゃがいも)	小麦	ビタミンC																		
食塩			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、 米麹、食塩		【バターミックス】																					
			食塩			食塩	食塩、 脂肪酸エステル、 塩酸、 亜硫酸ナトリウム																				
			トマト色素	トマト		香辛料	こしょう																				
						でん粉	とうもろこし		18日(水)																		
						食物繊維	木材		食品名																		
						酵母エキス	酵母エキス(酵母)、 デキストリン (キャッサバ)		あかじそふりかけ クラス1ふくろ																		
						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)		塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、 梅酢(梅、食塩)																	
食品名							食品名							食品名													
ミニウイナー 1ぼん							ひしもち 1こ							増粘剤(加工でん粉) キャッサバ							砂糖						
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	材料名	内訳	アレルギー													
〇 豚肉・豚脂肪		豚肉	上新粉	うるち米		増粘剤(加工でん粉)	キャッサバ		砂糖			食塩															
食塩			砂糖						食塩			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)														
砂糖			冷凍よもぎ						砂糖			酸味料	DL-リンゴ酸														
香辛料	白こしょう、キャラウエー		食塩						食塩																		
			加工でん粉	じゃがいも、サゴヤシ					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)																	
			酵素	コーンスターチ、 食塩、βアミラーゼ																							
			着色料	ビートレッド																							
食品名							食品名							食品名													
卵焼き 1きれ							たまきのり 1ふくろ							5日(木)							19日(木)						
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	材料名	内訳	アレルギー													
〇 鶏卵		卵	乾のり			果糖ぶどう糖液糖			パンアップル			砂糖															
でん粉	とうもろこし					水あめ																					
砂糖						すだち果汁																					
醸造酢	アルコール					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、 ピロリン酸四カリウム、 塩化カリウム、 食品(ぶどう糖)																				
食塩						香料	すだちフレーバー (エタノールとうもろこし)		食品名																		
						pH調整剤	クエン酸ナトリウム		ヨーグルト クラス1はこ																		
						酸味料	クエン酸		〇 生乳		乳																
						ピロリン酸第二鉄			〇 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『平成31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。