

令和元年10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(水)				9日(水)				16日(水)				31日(木)					
食品名				食品名				食品名				食品名					
肉まん 1こ				かくぎりベーコン				あかじそふりかけ クラス1ふくろ				りんごのタルト 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		
○	小麦粉		小麦	○	豚ばら肉		豚肉		塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢(梅、食塩)		○	りんご		りんご		
○	豚肉		豚肉		食塩				砂糖					水溶性食物繊維	とうもろこし		
	玉葱				砂糖				食塩					砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜		
	筍				香辛料抽出物	こしょう、ナツメグ、コリアンダー、オニオン、メース			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			
○	醤油	小麦、脱脂大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たん白、米、アルコール、食塩	大豆・小麦	食品名										ゲル化剤(増粘多糖類)	タマリンドガム、ジェランガム		
				こめこさけフライ 1こ										酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム、リンゴ酸		
○	ラード	豚脂、ビタミンE	豚肉・大豆	アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー		酸味料	DL-リンゴ酸				香料	アップルフレーバー		
○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸	小麦	○	鮭		鮭		紅褐色素					酸化防止剤(ビタミンC)	アスコルビン酸		
	イースト	酵母			米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、メロース、イーストフード		23日(水)				○	豆乳	大豆	大豆		
	加工でん粉	じゃがいも			バター粉	食塩、こしょう、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉(リン酸架橋でん粉(タピオカ))、増粘剤(ゲアーガム)		食品名					砂糖				
	ベーキングパウダー				米粉			スイートポテト 1こ					米粉	うるち米			
	椎茸								さつまいも					植物油	米糠		
○	ごま油		ごま						砂糖					水あめ	とうもろこし		
	食塩								植物油脂	米サラダ油				調整豆乳粉末	大豆	大豆	
	生姜パウダー	生姜、とうもろこし							ぶどう糖果糖液糖	でん粉(さつまいも)				加工でん粉	キャッサバ		
	こしょう								還元麦芽糖					膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸		
4日(金)				10日(木)						水あめ	とうもろこし				香料	バラフレーバー	
食品名				食品名						レモン果汁						凝固剤	粗製海水 塩化マグネシウム
こめこあじフライ 1こ				ブルーベリーヨーグルト 1こ						食塩						乳化剤	グリセリンエステル
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	31日(木)									
	めあじ				【醗酵乳部】			食品名									
	米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、メロース、イーストフード		○	粉乳調整品	脱脂粉乳、砂糖、デキストリン	乳	フランクフルト 1ぽん									
	バター粉	食塩、こしょう、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉(リン酸架橋でん粉(タピオカ))、増粘剤(ゲアーガム)		○	生乳		乳		豚肉		豚肉						
	米粉			○	脱脂粉乳		乳		でん粉	じゃがいも							
				○	乳等を主要原料とする食品		乳		食塩								
				○	乳清たんぱく		乳		砂糖								
				○	ゼラチン		豚		香辛料	白こしょう、カルアイ、メース							
				○	無塩バター		乳										
				○	乳たんぱく		乳										
					増粘剤(加工でん粉)	もち米											
				○	スターター		乳										
					【果肉ソース部】												
					ブルーベリー果肉												
					異性化液糖												
					グラニュー糖												
					濃縮ブルーベリー果汁												
					濃縮カシス果汁												
					香料												
					でん粉製剤	加工でん粉(米)、増粘多糖類											
					増粘剤(増粘多糖類)												
					香料酸味料製剤												
					酸味料												

※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。