令和元年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

3日(水)			8日(月)				17日(水)				
e 品 名 たらこ				<u>食 品 名</u> アセロラゼリー 1こ				************************************			
OPIII アレルゲンを 含む材料 オ 名	内訳	アレルゲン	〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	
すけそうたらの卵食塩			30MH	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ	とうもろこし、 とうもろこし、 さつまいも、 じゃがいも、		含G材料	砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、 さとうきび、てん菜		
				ゲル化剤	タピオカ アレル 消費	レゲンとしての 大豆は もしています	0	しょうゆ	大豆、小麦、 海水、さとうきび	小麦 大豆	
5日(金)				(増粘多糖類)	カラギーナン (紅藻)、			醸造酢	さとうきび、		
食	品名				ローカストビーンガム (カロブ豆)、	\ \ \			とうもろこし、 タピオカ、みかん		
ほしがたかまぼこ				ジェランガム (とうもろこし、							
Offitit PUNDY M 料 名	内訳	アレルゲン			大豆)、 キサンタンガム		0	食物油脂	ごま、大豆	ごま、大豆	
魚肉	すけそうたら	, , , , ,			(とうもろこし、 大豆)、			食塩	28()	2017/12	
裏ごしかぼちゃ	かぼちゃ				乳酸カルシウム、 食品素材			レモン			
加工でん粉	タピオカ				(ぶどう糖 (とうもろこし、			酵母エキス	キャッサバ		
でん粉 砂糖	じゃがいも				じゃがいも、 さつまいも))			酸味料	タピオカ、とうもろこし、 さつまいも		
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、			酸味料	クエン酸 (とうもろこし)、 クエン酸ナトリウム (とうもろこし)			香料			
	米こうじ、食塩			野菜色素	紫芋色素(紫芋)						
食塩				とうがらし色素	とうがらし						
				クエン酸第一鉄	270 20						
				ナトリウム							
				香料 (アセロラ							
				フレーバー)	エステル類、 脂肪酸類、						
食 品 名					ラクトン類、 脂肪族高級 アルコール類、 脂肪族高級 アルデント類、						
七タゼリー 1こ											
ODIG アレルゲンを 含む材料 名	内訳	アレルゲン			プロピレン グリコール、						
ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、 じゃがいも				エタノール (さとうきび)						
砂糖				pH調整剤	クエン酸三						
食物繊維	Literal		ナトリウム			食 品 名					
水あめ とうもろこし、 じゃがいも			•••••	クチナシ赤色素 クチナシ ガリセリン アラン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファ			フローズンヨーグルト 1こ				
粉あめ	とうもろこし、 じゃがいも				脂肪酸エステル (菜種、ヤシ、 パーム)、		〇印は アレルゲンを 含む材料		内訳	アレルゲン	
日向夏果汁	3.300				抽出トコフェロール		0	クリーム 		乳 乳 乳	
ドロマイト	<u> </u>				(大豆、米)、 食品素材			加糖粿乳 		乳乳	
	炭酸カルシウム マグネシウム含有物				(とうもろこし、 キャッサバ)			トレハロース	とうもろこし	70	
ゲル化剤	カラギナン、		l			レゲンとしての		果糖	とうもろこし		
(増粘多糖類)	カロブビーンガム、		l			大豆は もしています	1	イソマルトオリゴ糖	とうもろこし		
	キサンタンガム、 ジェランガム、 精製カラギナン						0	ホエーパウダー		乳	
							0	全粉乳		乳	
クエン酸ナトリウム	クエン酸、							砂糖•異性化液糖	とうもろこし		
	クエン酸三ナトリウム		ļ				_	難消化性デキストリン	とうもろこし		
香料			ļ				-	増粘多糖類	ローカストビーンガム、 ペクチン、グァーガム		
増粘多糖類	カラギナン、 カロブビーンガ <i>ム</i>						0	ミルクカルシウム		型	
クエン酸鉄ナトリウム	カエン麻魚						ミルクカルンウム 乳たんぱく質濃縮物		乳乳		
	クエン酸 第一鉄ナトリウム							香料	ヨーグルトフレーバー	70	
ビタミンC	Lーアスコルビン酸		l				1	こんにゃくいも抽出物			
着色料(カロテン)	$\beta = \beta - \beta$ の の の の の の の の の の の の の の の の の の										
						-	1				
•	·			•		•		•	•	•	

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲン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。 その他のアレルゲン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。

[※]ご不明な点がありましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。