

令和元年6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(月)				5日(水)				6日(木)				19日(水)							
食品名				食品名				食品名				食品名							
マーマレード				アセロラゼリー 1こ				フランクフルト 1ぽん				パインアップル(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					
糖類	砂糖、水あめ(とうもろこし、さつまいも)			異性化液糖	とうもろこし			pH調整剤	クエン酸三ナトリウム			豚肉・豚脂肪	豚肉			パインアップル			
果実	いよかん、なつみかん			アセロラ濃縮果汁				クチナシ赤色素	クチナシ			食塩				砂糖			
還元水あめ	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			還元水あめ	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ			消泡剤	グリセリン、脂肪酸エステル(菜種、ヤシ、パーム)、抽出トコフェロール(大豆、米)、食品素材(とうもろこし、キャッサバ)			砂糖							
濃縮なつみかん果汁	なつみかん			ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン(紅藻)、ローカストビーンガム(カロブ豆)、ジェランガム(とうもろこし、大豆)、キサンタンガム(とうもろこし、大豆)、乳酸カルシウム、食品素材(ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも))							香辛料	白こしょう、キャラウエー						
ゆず果汁	ゆず																		
ゲル化剤	ペクチン(レモン、グレープフルーツ、ライム)																		
酸味料	クエン酸(とうもろこし、甜菜)																		
※ 同じ施設(食品の製造工場、おかずの製造と米飯の炊飯工場)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、給食センター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。			
												11日(火)							
												21日(金)							
												オムレツ 1こ							
												みたらし団子 1こ							
												鶏卵							
												だし汁							
												でん粉							
												砂糖							
												食塩							
												植物油							
												13日(木)							
												ヨーグルト 1こ							
												生乳							
												砂糖							
												スターター							