

令和元年5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

7日(火)				9日(木)				16日(木)			
食 品 名				食 品 名				食 品 名			
鶏肉の照り焼き 1きれ				とんかつ 1こ				ぶどうゼリー 1こ			
<small>○印は アレルギー 表示対象</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン	<small>○印は アレルギー 表示対象</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン	<small>○印は アレルギー 表示対象</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	若鶏肉(もも)		鶏肉	○	豚ヒレ肉		豚肉		異性化液糖	とうもろこし	
○	醤油	大豆、食塩、アルコール	大豆	○	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		グレープ濃縮果汁	グレープ	
	水あめ	でん粉(とうもろこし、 じゃがいも、さつまいも)							砂糖		
	砂糖								ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン(海藻)、 ローカストビーンガム (イナゴ豆)、 塩化カリウム(岩塩)、 食品素材(ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも))	
	みりん	もち白米、うるち白米、 醸造アルコール、糖類		○	小麦粉		小麦		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)	
	醸造酢	アルコール、 カラメル色素(砂糖)、 加工でん粉 (ヒドロキシプロピリ化 リン酸架橋でん粉、 でん粉、粉末水あめ、 還元麦芽糖粉末、 デキストリン)、 増粘多糖類 (グァーガム、 キサンタンガム、 食品素材(コーン、 さつまいも、海水))			でん粉	じゃがいも			香料(グレープフレーバー)	エステル類、ケトン類、 脂肪酸類、 芳香族アルコール類、 脂肪族 高級アルコール類、 エタノール(さとうきび)	
	食塩				こしょう						
	こしょう	ペッパー、 でん粉(タピオカ)									

※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。