

# 平成30年12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(金)				11日(火)				11日(火)				19日(水)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
マーマレード				とうふハンバーグ 1こ				ゆでだいず				ロールケーキ 1こ			
材料名	内訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材料名	内訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材料名	内訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料	材料名	内訳	アレルギー	○印はアレルギーを含む材料
水あめ	とうもろこし、さつまいも、じゃがいも			○ 鶏肉		鶏肉		○ 大豆		大豆		○ 乳等を主原料とする食品	バーム油、脱脂粉乳、乳	乳	
夏柑果皮				○ 豆腐	大豆、塩化マグネシウム	大豆		pH調整剤	クエン酸、リンゴ酸			○ 小麦粉	小麦	小麦	
温州みかんパルプ								塩化カルシウム					砂糖		
砂糖				○ パン粉	小麦粉、イースト、食塩、砂糖	小麦						○ 牛乳		乳	
ベクチン	シトラス、レモン、ライム											○ チョコレート	カカオ、牛乳	乳	
クエン酸	とうもろこし、さつまいも			○ 豚脂		豚肉						○ 乳たん白		乳	
グアガム	グアア			○ 粉末状大豆たん白	脱脂大豆	大豆							ココアパウダー	カカオ	
クエン酸ナトリウム	クエン酸、苛性ソーダ			○ 粒状大豆たん白	脱脂大豆、食用植物油	大豆							植物油	コーン油	
硫化カルシウム					植物油	菜種						○ ゼラチン		ゼラチン	
オレンジオイル					砂糖								ソルビトール	とうもろこし、じゃがいも、タピオカ	
				○ しょうゆ	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米	小麦・大豆							加工でん粉	キャッサバ、じゃがいも、とうもろこし、タピオカ	
					食塩							○ 乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	大豆	
					デキストリン								炭酸カルシウム		
					香辛料	こしょう						○ 香料	バニラ、とうもろこし	乳	
					加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋でん粉							増粘剤(加工でん粉)	タピオカ	
					貝カルシウム	未焼成カルシウム							ベーキングパウダー		
					豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム							pH調整剤	とうもろこし、てん菜	
													カロチノイド色素	バーム	

※ 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30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2はこ」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。