

平成30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

4日(木)				10日(水)				11日(木)				26日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
スイートポテト 1こ				ブルーベリーヨーグルト 1こ				オムレツ 1こ				ぶどうゼリー 1こ			
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	
さつまい				【発酵乳部】				○ 鶏卵		卵		異性化液糖	とうもろこし		
砂糖				○ 生乳		乳		砂糖				濃縮ぶどう果汁	ぶどう		
植物油	米			グラニュー糖				でん粉	タピオカ			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))		
還元麦芽糖	キャッサバ			○ 粉乳調整品	脱脂粉乳、砂糖、 デキストリン	乳		穀物酢	米、さとうきび						
食物繊維	とうもろこし			○ 脱脂粉乳		乳		食塩				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)		
乳酸カルシウム				○ 乳等を主要原料とする食品		乳		植物油	菜種						
食塩				○ 乳清たんばく		乳						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)		
クエン酸鉄ナトリウム				○ ゼラチン		ゼラチン									
				○ 乳たんばく		乳									
				○ 生クリーム		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											
5日(金)															
食品名															
肉まん 1こ												甘夏みかん(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	
○ 小麦粉		小麦		夏みかん				夏みかん							
○ 豚肉		豚肉		砂糖・ぶどう糖果糖液糖				砂糖							
玉葱								コーンスターチ (とうもろこし)、 でん粉 (さつまいも)、 砂糖							
筍								pH調整剤	酸味料(クエン酸 (とうもろこし、 さつまいも))						
砂糖								酵素	ナリンギナーゼ (ナリンギナーゼ、 微生物)、 グラニュー糖、 (さとうきび、 甜菜)						
○ 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	小麦・ 大豆													
○ ラード	豚脂、ビタミンE	豚肉・大豆													
○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、 食塩、イースト、 酢酸	小麦													
イースト	酵母														
加工でん粉	じゃがいも														
ベーキングパウダー															
椎茸															
○ ごま油		ごま													
食塩															
生姜パウダー	生姜、とうもろこし														
こしょう															

※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1ふくろ」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。