

平成30年9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(火)				5日(水)				5日(水)				11日(火)				28日(金)						
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名						
オムレツ 1こ				コーンコロッケ 1こ				みかんゼリー 1こ				チキンカツ 1こ				甘夏みかん(缶)						
○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	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			
○	鶏卵		卵		じゃがいも				みかんのうしろっぺ漬	温州みかんのうしろっぺ漬、砂糖混合異性化液糖		○	鶏むね肉		鶏肉			夏みかん				
	でん粉	とうもろこし			コーン							○	パン粉	小麦粉、ブドウ糖	小麦			砂糖・ぶどう糖果糖液糖				
	砂糖			○	パン粉	小麦粉、イースト、ブドウ糖、ショートニング、食塩、大豆粉	小麦・大豆		○	異性化液糖(リンゴ由来)	りんご									コーンスターチ(とうもろこし)、でん粉(さつまいも)、砂糖		
	醸造酢	アルコール			バターミックス	小麦粉、でん粉(コーン)、増粘剤(グアーガム)	小麦			ゲル化剤	カラギーナン、ローカストビーンガム、エコーガム、グアーガム									pH調整剤	酸味料(クエン酸(とうもろこし、さつまいも))	
	食塩				玉葱					香料			○	小麦粉		小麦					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)
					砂糖					酸味料				でん粉								
					醤油	脱脂大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	大豆・小麦							食塩								
					乾燥マッシュポテト									こしょう								
					食塩																	
					胡椒	白胡椒、コーンパウダー																

※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、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。