

平成30年4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

12日(木)				17日(火)				23日(月)				24日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
さくらがたかまぼこ				肉まん 1こ				たこ焼き 2こ				こめこさけフライ 1こ			
アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー
	魚肉	すけそうたら			【皮】			○	小麦粉		小麦	○	鮭		鮭
	でん粉	じゃがいも		○	小麦粉		小麦		たこ				米粉パン粉		
	加工でん粉	タピオカ			砂糖				キャベツ				バターミックス	加工でん粉 (タピオカ)、 増粘剤 (加工でん粉 (キャッサバ、 とうもろこし))、 食塩、香辛料、 でん粉(とうもろこし)、 植物繊維、 酵母エキス	
	砂糖			○	ラード		豚肉		葱						
	発酵調味料	液状ぶどう糖、米、 一級アルコール、 たん白加水分解物、 米麹、食塩			イースト			○	植物たん白加水分解物	小麦	小麦・大豆				
	食塩				ベーキングパウダー				生姜	生姜、食塩、 醸造酢(とうもろこし)					
	トマト色素	トマト			【具】				かつお節エキス	かつお			食塩		
				○	豚肉		豚肉		魚醤	ほっけ			胡椒		
				○	醤油	脱脂加工大豆、 大豆、小麦、食塩、 アルコール	大豆・小麦		食塩						
				○	大豆たん白		大豆		砂糖						
					でん粉	じゃがいも			だし粉	かつお、いわし					
					砂糖				昆布エキス	昆布					
					生姜				加工でん粉	とうもろこし (アセチル化アジピン酸 架橋でん粉)					
					青葱										
					胡椒	胡椒、コーンフラワー、 米粉									
					食塩										
食品名				食品名				食品名				食品名			
花見団子 1ぼん															
アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー
	上新粉	うるち米			砂糖										
	砂糖				生姜										
	よもぎ				青葱										
○	酵素製剤	とうもろこし、大豆	大豆		胡椒	胡椒、コーンフラワー、 米粉									
	着色料	赤ビート色素			食塩										

※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。