

# 令和6年1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

10日(水)				22日(月)						31日(水)									
食品名				食品名			食品名			食品名									
あげそば 1ふくろ				やさいしゅうまい 1こ			スイートポテト 1こ			ぶどうゼリー 1こ									
○アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	○アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	○アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	○アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー	○アレルギー表示	材料名	内訳	アレルギー
○	小麦粉		小麦		スケソウダラすり身				さつまいも				異性化液糖	どうもろこし			香料(グレープフレーバー)		
	菜種油				玉ねぎ				砂糖				巨峰濃縮果汁	巨峰					
				○	小麦粉(衣)	小麦粉	小麦		食用植物油	米由来			砂糖						
					キャベツ				還元麦芽糖	キャッサバ			ゲル化剤(増粘多糖類)						
				○	パン粉	小麦粉	小麦		食物繊維	どうもろこし、 キャッサバ、 じゃがいも				カラギーナン (紅藻類)、 タラガム (マメ科のタラ)、 キサンタンガム (どうもろこし)、 乳酸カルシウム (どうもろこし、 水酸化カルシウム)、 塩化カリウム、 カロブ豆、 クエン酸三ナトリウム (どうもろこし、 さつまいも、 水酸化ナトリウム)、 食品素材 (デキストリン (タビオカ、さつまいも、 どうもろこし))					
					でん粉	じゃがいも			乳酸カルシウム										
					砂糖				食塩										
				○	醤油	大豆、小麦	大豆・小麦		クエン酸鉄ナトリウム										
					こしょう														
					生姜														
					【パン粉】														
				○	パン粉	小麦粉、 植物性 ショートニング、 砂糖、イースト、 食塩、 イーストフード、 ビタミンC	小麦						酸味料	クエン酸 (どうもろこし)、 クエン酸ナトリウム (どうもろこし)					

※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『令和5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。