

令和6年2月分 原料配合表(小学校)

連絡先 松原市立学校給食センター TEL 333-7060 FAX 333-3939

1日(木)				5日(月)				27日(火)				
食品名				食品名				食品名				
オムレツ 1こ				ミニあつあげ				スイートポテト 1こ				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
<input type="radio"/>	鶏卵		卵	<input type="radio"/>	豆乳	丸大豆	大豆		さつまいも			
	昆布抽出液	昆布、食塩、 アルコール、 デキストリン(タピオカ)			植物油	菜種			砂糖			
	たん白加水分解物	とうもろこし、食塩			加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ			食用植物油	米		
	食塩				凝固剤	塩化マグネシウム			還元麦芽糖	キャッサバ		
	砂糖								食物繊維	とうもろこし、キャッサバ、 じゃがいも		
	酵母エキス	酵母							乳酸カルシウム			
	還元水飴	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、タピオカ							食塩			
	でん粉	とうもろこし							クエン酸鉄ナトリウム			
	砂糖											
	食塩											
	植物油	菜種										
2日(金)				20日(火)				28日(水)				
食品名				食品名				食品名				
こめこいわしフライ 1こ				のむヨーグルト いちご				うずらたまご				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
	いわし	真いわし			砂糖・異性化液糖	コーンスターチ		<input type="radio"/>	うずらたまご		卵	
	米粉パン粉	米粉、 食用米油(米糠)、 甜菜糖(甜菜)、 生イースト(イースト)、 食塩、 トレハロース (とうもろこし)、 pH調整剤 (酢酸ナトリウム)、 増粘剤 (アセチル化リン酸 架橋でん粉)			<input type="radio"/>	脱脂粉乳	乳		食塩			
						インマルトオリゴ糖シロップ	コーンスターチ					
					<input type="radio"/>	全粉乳	乳					
					<input type="radio"/>	乳たんぱく質濃縮物	乳					
					<input type="radio"/>	ストロベリー濃縮果汁						
					<input type="radio"/>	ミルクカルシウム	乳					
						香料	フレーバー(いちご・ミルク)					
	バターミックス	食塩、こしょう、 でん粉(とうもろこし)、 植物繊維(木材)、 酵母エキス(酵母)、 加工でん粉 (キャッサバ)、 増粘剤 (加工でん粉 (キャッサバ))				安定剤(ベクチン)			29日(木)			
						クチナシ赤色素			食品名			
						ピロリン酸鉄			ワインビネガー			
	米粉	米							<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
										ぶどう果汁		
										砂糖		
										アルコール		
										食塩		
食品名				食品名				食品名				
せつぶんまめ 1ふくろ				食品名				食品名				
<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー	
<input type="radio"/>	大豆		大豆									

※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。