

令和6年3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(金)				6日(水)				14日(木)				15日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
のむヨーグルト いちご				まるてん				こなチーズ				みかんゼリー 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	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
	砂糖・異性化液糖	コーンスターチ			イトヨリ無リンすり身				○ ナチュラルチーズ		乳		6倍濃縮温州みかん果汁		
○	脱脂粉乳		乳		発酵調味料	米、米麹、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、清酒粕(米、米麹、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(米))、食塩							砂糖		
	イソマルトオリゴ糖シロップ	コーンスターチ											果糖	とうもろこし	
○	全粉乳		乳										増粘多糖類	カラギーナン、ローカストビーンガム	
	砂糖												酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム	
○	乳たんぱく質濃縮物		乳										香料	みかんフレーバー	
	ストロベリー濃縮果汁				砂糖								ビタミンC		
○	ミルクカルシウム		乳		食塩										
	香料	フレーバー(いちご・ミルク)			加工でん粉	タピオカ									
	安定剤(ペクチン)				植物性油脂	菜種									
	クチナシ赤色素														
	ピロリン酸鉄														
5日(火)				12日(火)				食品名				食品名			
チヂミ 1まい				イタリアンドレッシング クラス1ぼん				パンこ				チョコクレープ 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	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
	キャベツ				食用植物油脂	菜種			○ 小麦粉	小麦	小麦		○ 豆乳	大豆	大豆
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、でん粉(コーンスターチ)、食塩、グラニュー糖、でん粉(小麦)、ぶどう糖、たん白加水分解物、増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム)	小麦・大豆		砂糖				○ ショートニング	食用精製加工油脂、酸化防止剤	大豆		加工油脂	ヤシ油、菜種油	
	にら				醸造酢	アルコール(さとうきび)				食塩			麦芽糖	とうもろこし、じゃが芋、さつまい	
	米油	食用米油			食塩				○ ぶどう糖	でん粉(とうもろこし、じゃが芋、さつまい)	乳・大豆		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、風味調味料、酵母エキス、トレハロース	小麦		発酵調味料	アルコール(さとうきび)、米醸造液(米、とうもろこし、じゃが芋、さつまい、食塩)、食塩				ドライイースト	イースト		○ 植物油	米油、菜種油	大豆
○	いか		いか		玉ねぎ				○ イーストフード	塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム1、レ-アスコルビン酸、食品素材	小麦		米粉	うるち米	
	かつおだし	かつお節エキス、かつおエキス、食塩、魚介エキス、酵母エキス、醸造酢			香味食用油	米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(米)							水あめ	とうもろこし	
					酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、さつまい、キャッサバ)							砂糖		
					香辛料	にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ							ココアパウダー	カカオ豆	
					トマト								○ 大豆粉	大豆	大豆
					酸味料	酢酸							○ 小麦不使用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩	大豆
					増粘剤	加工でん粉(アセチル化アジピン酸架橋でん粉(とうもろこし))、キサンタンガム(とうもろこし)							加工でん粉	キャッサバ	
													トレハロース		
													増粘剤	カードラン	
													○ 乳化剤	ショ糖エステル、グリセリンエステル、ソルビタンエステル、レシチン	大豆
													香料	バナナフレーバー	
													安定剤(増粘多糖類)	カラギーナン、キサンタンガム	
													カラメル色素	カラメル	
													メタリン酸ナトリウム		
													ピロリン酸第二鉄		
													ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム	
													カロチノイド色素	β-カロチン	

※同じ施設(食品の製造工場およびおかつの製造工場)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、おかつ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。