

令和6年5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

2日(木)				13日(月)				14日(火)			
食品名				食品名				食品名			
かしわもち 1こ				いりだいず				ぶどうゼリー			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
こしあん	生こしあん(金時、大手亡)砂糖、寒天			大豆		大豆		ぶどう果汁(濃縮還元)	ぶどう		
上新粉	粳米							砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、さとうきび、てん菜		
砂糖								砂糖			
酵素	α-グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし							水あめ	とうもろこし		
								ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、キサンタンガム、マンナン		
								酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム		
								ビタミンC	アスコルビン酸		
								香料	グレープフレーバー、マスカットフレーバー		
								クチナシ色素	クチナシ赤色素		
								クエン酸鉄ナトリウム			
食品名				食品名				30日(木)			
こくとう				こくとう				こめこマカロニ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
				原料糖				発芽玄米粉			
				黒糖				白米粉			
								加工でん粉	タビオカ		
								増粘剤	アルギン酸エステル		
								増粘多糖類	アルギン酸、炭酸カリウム、グアーガム		
食品名				食品名				31日(金)			
こめこあじフライ 1こ				きなこ				つきこんにやく			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
アジ				大豆		大豆		こんにやく芋精粉			
コシヒカリ米パン粉	コシヒカリ米粉、三温糖、食用オリーブ油、生イースト、赤塩、トレハロース(とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも)、酢酸ナトリウム、増粘剤(HPMC)							海藻粉			
コーンスターチ								水酸化カルシウム			
バター粉	食塩、香辛料(こしょう)、でん粉(サゴヤシ、とうもろこし)、植物繊維(木材)、酵母エキス(酵母、キャッサバ)、加工でん粉(キャッサバ、二酸化硫黄、苛性ソーダ、塩酸、紅花、シリコーン樹脂)、増粘剤(加工でん粉(キャッサバ))										

※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6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ぱん」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。