

令和6年10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

1日(火)				11日(金)				24日(木)				31日(木)							
食品名				食品名				食品名				食品名							
こめこさけフライ 1こ				オムレツ 1こ				さといもコロッケ 1こ				かぼちゃがたハンバーグ 1こ							
アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー				
○	さけ		さけ	○	鶏卵		卵		里芋				○	鶏肉	鶏肉				
	コーンスターチ				砂糖				○	鶏肉		鶏肉		たまねぎ					
	米パン粉	米粉、三温糖、オリーブオイル、生イースト、食塩、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			でん粉	タビオカ				たまねぎ				かぼちゃ					
					穀物酢	米、さとうきび				砂糖				○	豚脂	豚肉			
					食塩					人参				○	粒状植物性たん白	大豆			
					植物油(焼成油)	菜種				○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米麴	小麦	○	豚肉	豚肉			
	バター液	食塩、香辛料(胡椒)、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、シリコン樹脂)、増粘剤(加工でん粉(キャッサバ))								○	しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、けいそう土	大豆・小麦		砂糖				
										○	大豆油	大豆	大豆		水溶性食物繊維	とうもろこし			
											食塩				酵母エキス	酵母エキス、デキストリン			
											【衣】				食塩				
											○	パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米麴	小麦		トマトペースト	トマト		
											米粉	うるち米				ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも		
											○	小麦粉	小麦	小麦				にんにくペースト	にんにく
																		香辛料	乾燥たまねぎ、黒胡椒
																		しょうがペースト	しょうが
																		加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ
																		炭酸カルシウム	
																		セルロース	
																		ピロリン酸第二鉄	
8日(火)				21日(月)				30日(水)											
食品名				食品名				食品名				食品名							
はちみつレモンゼリー				たこやき 2こ				ヨーグルト 1こ				イタリアンドレッシング クラス1ぽん							
アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー	材料名	内訳	アレルギー				
	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			米粉				○	脱脂粉乳	生乳	乳		食用植物油脂	菜種				
	レモン果汁	レモン			キャベツ				○	クリーム	生乳	乳		砂糖					
	ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			たこ					ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし			醸造酢	アルコール(さとうきび)				
	砂糖				ミックス粉	砂糖、食塩、和風だしの素(グラニュー糖、デキストリン、でん粉(とうもろこし、じゃがいも)、かつお節粉末、そうだ鰹節粉末、酵母エキス、かつお節エキス、昆布粉末)、加工でん粉(とうもろこし)、膨張剤、安定剤(キサンタンガム)				○	全粉乳	生乳	乳		食塩				
	水溶性食物繊維	とうもろこし								○	ゼラチン	豚皮	ゼラチン		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、じゃがいも、さつまいも、食塩)、食塩			
	はちみつ										寒天	でんくさ			玉ねぎ				
	ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、寒天、キサンタンガム									香料	バニラ			香味食用油	米油(米)、バジル、ミックストコフェロール(米)			
	酸味料	クエン酸ナトリウム													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、さつまいも、キャッサバ)			
	香料	レモンフレーバー			○	離型油	大豆								香辛料	にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ			
	クエン酸鉄ナトリウム														トマト				
	カロチノイド色素	β-カロチン													酸味料	酢酸			
															増粘剤	加工でん粉(アセチル化アンピン酸架橋でん粉(とうもろこし)、キサンタンガム(とうもろこし))			

※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ぽん」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。