

令和6年11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

6日(水)				7日(木)				19日(火)				27日(水)				29日(金)			
食品名				食品名				食品名				食品名				食品名			
ポークハンバーグ 1こ				はちみつレモンゼリー				こめこマカロニ				りんごのタルト 1こ				まるてん			
アレルギー 表示 有	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー 表示 有	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー 表示 有	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー 表示 有	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー 表示 有	材料名	内訳	アレルギー
○	豚肉		豚肉		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			発芽玄米粉			○	りんご		りんご			イトヨリ無リンすり身	
	玉ねぎ								白米粉			○	豆乳	大豆	大豆			発酵調味料	
○	粒状植物性たん白		大豆						加工でん粉	タピオカ				米粉	うるち米				米、米麴、アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、清酒粕(米)、米麴、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(米)、食塩
○	粉末状植物性たん白		大豆		レモン果汁	レモン			増粘剤	アルギン酸プロピレングリコールエステル				砂糖					
	でん粉	じゃがいも			ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも			増粘多糖類	アルギン酸、炭酸カリウム、グアーガム				ショートニング	パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油、とうもろこし油				
	砂糖													砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜				
	食塩													コーンフラワー	とうもろこし				
	酵母エキス				砂糖									植物油	菜種、米				
	香辛料				水溶性食物繊維	とうもろこし								水溶性食物繊維	とうもろこし				
					はちみつ									水あめ	とうもろこし				
					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								○	大豆粉	大豆	大豆		
														こんにゃく加工品	デキストリン、こんにゃく加工品、寒天				
					酸味料	クエン酸ナトリウム								加工でん粉	とうもろこし、キャッサバ				
					香料	レモンフレーバー								炭酸カルシウム					
					クエン酸鉄ナトリウム									ゲル化剤(増粘多糖類)	タマリンドガム、ジェランガム				
					カロチノイド色素	β-カロチン								酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム				
														乳化剤	グリセリンエステル、ショ糖エステル、プロピレングリコールエステル、ソルビタンエステル				
														膨張剤	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸				
														ビタミンC	アスコルビン酸				
														ピロリン酸第二鉄					
														乳酸カルシウム					
														増粘剤	キサンタンガム				
														香料	アップルフレーバー				
														酸化防止剤	アスコルビン酸				
														紅麴色素					

アレルギーとしての大豆は消失しています

※ 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。