

# 令和5年3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

3日(金)				6日(月)				17日(金)			
食品名				食品名				食品名			
ちらしずしのぐ				ひな祭りゼリー 1こ				ビーフン			
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	
砂糖				○ もも果汁(濃縮還元)	もも	もも		米			
にんじん				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						
たけのこ				○ りんご果汁(濃縮還元)	りんご	りんご					
○ 醸造酢	アルコール(さとうきび)、穀類(米、小麦、とうもろこし)、食塩、酒かす(米、米麹、醸造アルコール(さとうきび、米)、水あめ(さつまいも、とうもろこし、米、じゃがいも、タピオカ))	小麦		砂糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも						
				ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも						
				水溶性食物繊維	とうもろこし						
				植物油脂	パーム核油、パーム油						
				○ 豆乳	大豆	大豆					
				水あめ	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも						
れんこん				○ 大豆粉	大豆	大豆					
食塩				ゲル化剤(増粘多糖類)	ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム、タマリンドガム、グアーガム						
○ 醤油	大豆、小麦、米、食塩、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)	小麦・大豆		乳酸カルシウム							
かんぴょう				炭酸カルシウム							
干しいたけ				酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム						
○ 鯉風味調味料	たん白加水分解物(小麦、とうもろこし、鯉、鰯)、米醸造液(米、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、食塩)、酵母エキス(酵母)、砂糖・異性化液糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、さとうきび、甜菜)、鯉節エキス(鯉、食塩、酵母)	小麦		ビタミンC	アスコルビン酸						
				香料	アップルフレーバー、ピーチフレーバー、パニラフレーバー、レモンフレーバー、シュガーフレーバー						
				クエン酸鉄ナトリウム							
				○ 乳化剤	レシチン、ショ糖エステル、グリセリンエステル	大豆					
				クチナシ色素	クチナシ赤色素、クチナシ青色素						
昆布エキス	昆布エキス(昆布)、還元水あめ(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ)、食塩、酵母エキス(酵母)			紅花色素	ヘニバけ黄色素						
				紅麹色素							
醸造調味料	米醸造液(米、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、食塩、ぶどう糖(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、アルコール(さとうきび)、食塩										
みりん	糖類(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)、もち米、米、米麹、醸造アルコール(さとうきび)										
○ チキンエキス	チキンエキス(鶏肉、鶏骨)、食塩、デキストリン(タピオカ)	鶏肉									
煮干しエキス	煮干しエキス(鰯)、食塩、でん粉(とうもろこし)										
酵母エキス	酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし、タピオカ、じゃがいも、さつまいも)										

  

9日(木)				20日(月)			
食品名				食品名			
ハンバーグ 1こ				こめこさけフライ 1こ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
○ 豚肉		豚肉		○ さけ		鮭	
玉ねぎ				米粉パン粉	米粉、でん粉(とうもろこし)、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、メロース、イーストフード		
○ 粒状植物性たんぱく	脱脂大豆、パーム油	大豆					
○ 粉末状植物性たんぱく	脱脂大豆、パーム油、レシチン	大豆		バター液	食塩、こしょう、でん粉(とうもろこし)、食物繊維、酵母エキス(パン酵母)、加工でん粉(とうもろこし)、増粘剤		
でん粉	じゃがいも			米粉			
砂糖							
食塩							
酵母エキス	酵母エキス、デキストリン、食塩						
香辛料	黒こしょう						

※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4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。