

# 令和6年6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(月)				6日(木)				24日(月)				27日(木)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
スイーツポテト 1こ				あかじそふりかけ クラス1ふくろ				べにいもコロッセ 1こ				はちみつレモンゼリー			
<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	<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー
	さつまいも				塩蔵赤しそ	赤しそ、食塩、梅酢(梅、食塩)			じゃがいも				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	
	砂糖							○ 小麦粉	小麦粉、ぶどう糖(とうもろこし)、ショードニング(菓種)、イースト、食塩		小麦		レモン果汁	レモン	
	食用植物油	米			砂糖			○ パターミックス	小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グァーガム)		小麦		ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
	還元麦芽糖	キャッサバ			酵母エキス	酵母エキス(酵母、食塩)、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)			砂糖				水溶性食物繊維	とうもろこし	
	食物繊維	とうもろこし、キャッサバ、じゃがいも			酸味料	DL-リンゴ酸			乾燥マッシュポテト	じゃがいも、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸(とうもろこし)			はちみつ		
	乳酸カルシウム				19日(水)								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	
	食塩				食品名								酸味料	クエン酸ナトリウム	
	クエン酸鉄ナトリウム				オムレツ 1こ								香料	レモンフレーバー	
					<small>アレルギー表示</small>	材料名	内訳	アレルギー					クエン酸鉄ナトリウム		
					○ 鶏卵			卵					カロチノイド色素	β-カロテン	
					砂糖										
					でん粉	タピオカ									
					穀物酢	米、さとうきび									
					食塩										
					植物油(焼成油)	菜種									
4日(火)				20日(木)											
食品名				食品名				食品名				食品名			
こめこさけフライ 1こ				ちぢみ 1まい				もずく							
<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				
○	さけ		さけ		キャベツ				もずく						
	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			○ ミックス粉	小麦粉、米粉、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		pH調整剤	酢酸					
	コーンスターチ				にら										
	バター液	食塩、香辛料(胡椒)、でん粉(サゴヤン、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))			米油										
					○ 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								
					○ いか		いか								
					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									

※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。