

令和3年4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

22日(木)				28日(水)				30日(金)			
食 品 名				食 品 名				食 品 名			
マーマレード				いちごぎゅうにゅうのもと 1こ				花見団子 1ぼん			
<small>○印は アレルギー 表示原料</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン	<small>○印は アレルギー 表示原料</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン	<small>○印は アレルギー 表示原料</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	水飴	とうもろこし、さつまいも、 じゃがいも			砂糖				米粉	うるち米	
	夏柑果皮				食塩				砂糖		
	温州みかんパルプ				香料	香気成分 (いちご、レモン)、 プロピレングリコール、 オクテニルコハク酸 デンプンナトリウム、 転化糖、 デキストリン(タピオカ)			○ 酵母製剤	大豆、 とうもろこし	大豆
	砂糖								着色料	赤ビート色素、 βアミラーゼ	
	ペクチン	シトラス、ライム、レモン			香料	香気成分(レモン)、 プロピレングリコール、 グリセリン脂肪酸 エステル(パーム)					
	クエン酸	とうもろこし、さつまいも			炭酸カルシウム	石灰石					
	グアガム	グア豆			ビタミンC	L-アスコルビン酸 ナトリウム					
	クエン酸ナトリウム	クエン酸			着色料(紅麹)	紅麹色素(紅麹菌)、 エチルアルコール					
	硫酸カルシウム				クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム					
	オレンジオイル										

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲンを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和3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。

その他のアレルゲン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。