

令和4年7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)						6日(水)				11日(月)				13日(水)			
食品名						食品名				食品名				食品名			
ほしがたミンチカツ 1こ						ビーフン				べにこいもコロッケ 1こ				ぶどうゼリー 1こ			
アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー		
○	豚肉		豚肉	○	パン粉	小麦粉、 ぶどう糖 (とうもろこし、 じゃが芋)、 ショートニング (パーム)、 イースト (生酵母)、食塩、 イーストフード (塩化アンモニウム、 硫酸カルシウム、 リン酸二 水素カルシウム、 硫酸マグネシウム、 炭酸カルシウム、 レーンステチン、 α-アミラーゼ、 プロテアーゼ、 食品素材 (小麦粉、 菜種油、でん粉 (とうもろこし))、 ビタミンC (L-アスコルビン酸)	小麦	○	米				○	じゃが芋			
	玉ねぎ																
○	パン粉	小麦粉、 果糖ぶどう糖液糖、 イースト、食塩、 ショートニング、 イーストフード	小麦						○	パン粉	小麦粉、 ぶどう糖(コーン)、 ショートニング (菜種)、 イースト、食塩	小麦					
○	植物性たん白	脱脂大豆、 食用油脂	大豆						○	バターミックス	小麦粉、 でん粉 (コーンスターチ)、 増粘剤 (グァーガム)	小麦					
	砂糖																
	食塩																
	水あめ	キャッサバ、 さつまいも、 とうもろこし、 じゃが芋															
○	たん白加水分解物	グルテン、 脱脂大豆、 食塩	大豆														
	酵母エキス	酵母、さとうきび、 キャッサバ、 大麦、食塩															
	こしょう	バッパー、 でん粉(タピオカ)															
						8日(金)											
						食品名											
						ヨーグルト 1こ											
アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギー含有材料	材料名	内訳	アレルギー		
○	生乳	生乳	乳														
	砂糖																
	スターター		乳														

※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。