令和４年１０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）

食品名：きんしたまご

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	だし汁	昆布抽出液（昆布、食塩、アルコール、デキストリン（タピオカ））、たん白加水分解物（とうもろこし、食塩）、食塩、砂糖、酵母エキス（酵母）、還元水飴（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ）	
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	食塩		
	植物油脂	菜種	

食品名：れいめんスープ　クラス1ぽん

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
○	しょうゆ	大豆、小麦、海水、さとうきび	大豆・小麦
	醸造酢	さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん	
	砂糖		
○	植物油脂	ごま、大豆	ごま・大豆
	食塩		
	レモン		
	酵母エキス	キャッサバ	
	酸味料	タピオカ、とうもろこし、さつまいも	
	香料		

19日（水）

食品名：いかのてんぷら　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	いか		いか
○	小麦粉		小麦
	でん粉	とうもろこし	
	ベーキングパウダー		
	食塩		
	揚げ油	菜種油	

27日（木）

食品名：やさいいりオムレツ　1こ

○印はアレルゲンを含む材料	材料名	内訳	アレルゲン
○	鶏卵		卵
	だし汁	昆布抽出液（昆布、食塩、アルコール、デキストリン（タピオカ））、たん白加水分解物（とうもろこし、食塩）、食塩、砂糖、酵母エキス（酵母）、還元水飴（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ）	
	ほうれん草		
	玉ねぎ		
	人参		
	でん粉	とうもろこし	
	砂糖		
	食塩		
	植物油脂	菜種	

※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ぽん」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。

10月分（中）