令和5年2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

1日(水)					10日(金)				14日(火)			
^{食 品 名} 卵焼き 1きれ					^{食 品 名} ぶどうゼリー 1こ				 ハート型オムレツ 1こ			
〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	
0	鶏卵		卵		異性化液糖	とうもろこし		0	鶏卵		卵	
	でん粉 食塩 植物油脂	とうもろこし 菜種			巨峰濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類)	巨峰		0	チキンスープ	チキンエキス、 食塩、 砂糖、酵母エキス、 ぶどう糖、玉ねぎ、 デキストリン、	鶏肉	
						カラギーナン (紅藻類)、 タラガム			でん粉	人参、 食用植物油脂 タピオカ		
3日(金)			1		(マメ科のタラ)、 キサンタンガム			砂糖				
					(とうもろこし)、 乳酸カルシウム (とうもろこし、		0	植物油脂	大豆、菜種	大豆		
食 品 名				ļ				醸造酢	アルコール			
こめこいわしフライ 1こ						塩化カリウム(海水)、 カロブビーンガム (カロブ豆)、						
O印は アレルゲンを 含む材料	材 料 名	内訳	アレルゲン			クエン酸三ナトリウム (とうもろこし、						
	いわし	真イワシ				さつま芋、 水酸化ナトリウム)、 食品素材						
	米粉パン粉	米粉、 食用米油(米糠)、 甜菜糖(甜菜)、 生イースト(イースト)、 食塩、 トレハロース (とうもろこし)、 pけ調整剤 (酢酸ナトリウム)、				食品素材 (デキストリン (タピオカ、さつま芋、 とうもろこし)) クエン酸 (とうもろこし)、						
					酸味料							
		増料剤 (アセチル化リン酸				(と)もうこし/、 クエン酸ナトリウム (とうもろこし)						
		架橋でん粉)			 香料(グレープフレーバー)							
	バッターミックス	食塩、こしょう、 でん粉(とうもろこし)、 植物繊維(木材)、				(化学合成品)、 ケトン類 (化学合成品)、 脂肪酸類						
	酵母エキス(酵母)、 加工でん粉 (キャッサバ)、 増粘剤 (加工でん粉					(化学合成品)、 芳香族アルコール類				品名		
						(化学合成品)、 脂肪族高級 アルコール類			チョコクレープ 1こ			
		(キャッサバ))				(化学合成品)、 エタノール(さとうきび)、		〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	
	米粉	米			ぶどう果皮色素	精製水 		0	豆乳 砂糖	大豆	大豆	
					かと)未及己素	ふとり未及色系 (ぶどう)、 デキストリン			加工油脂	ヤシ油、菜種油		
) マストラン (とうもろこし)、 二酸化イオウ			米粉	うるち米		
						一般に13プ (化学合成品)		0	植物油	米油	大豆	
				ļ	消泡剤	グリセリン脂肪酸			水あめ	とうもろこし		
	食	品名		l		エステル (ヤシ、パーム)、		0	調製豆乳粉末	大豆	大豆	
いりだいず						ミックストコフェロール (大豆、米)、			ココアパウダー 悪悪を表現した。 麦芽糖	カカオ豆		
〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン 大豆			食品素材 (とうもろこし、 キャッサバ)				とうもろこし、 じゃが芋、 さつま芋		
					アレルゲン類	長記のない大豆に関して、	<u> </u>		加工でん粉	キャッサバ		
					アレルゲンとし	ての大豆は消失しています	† J		増粘剤	カードラン		
					105	J/E)		0	乳化剤	ショ糖エステル、 グリセリンエステル、 ソルビタンエステル、 レシチン	大豆	
	-					3(月)						
<u>食品名</u> きなこ				\vdash	 たこ(こなつき)				安定剤(増粘多糖類)	カラギナン 、 キサンタンガム		
	T	-			T	-ゆ ノピ /			香料	バニラフレーバー		
〇印は アレルゲンを 含む材料	村料名	内訳	アレルゲン 大豆	O印は アレルゲンを 含む材料	材 料 名 たこ	内訳	アレルゲン		凝固剤	粗製海水 塩化マグネシウム		
					でん粉	じゃが芋			カラメル色素	カラメルI		
					食塩				メタリン酸ナトリウム			
					こしょう				ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム		
									ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	β - カロチン		
										, ν - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -		
			- C L . 1.					1147				

※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。