

# 令和5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

4日(火)				7日(金)				11日(火)			
食品名				食品名				食品名			
ミニあつあげ				ほしがたミンチカツ 1こ				みずあめ			
<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
○	豆乳	大豆	大豆	○	豚肉		豚肉		水あめ	でん粉(とうもろこし)	
	食塩				玉ねぎ						
○	植物油	大豆油	大豆	○	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				
	加工でん粉	ヒドロキシプロピル化 リン酸架橋デンプン									
	豆腐用凝固剤	粗製海水 塩化マグネシウム		○	植物性たん白	脱脂大豆、 食用油脂	大豆				
食品名				食品名				食品名			
ヨーグルト 1こ				たなばたゼリー 1こ							
<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				
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし		○	たん白加水分解物	とうもろこし、 大豆、 食塩	大豆				
○	加糖練乳		乳		酵母エキス	酵母エキス、 食塩					
○	脱脂粉乳		乳		ペッパー	白こしょう、 でん粉(タピオカ)					
	イソマルトオリゴ糖シロップ	とうもろこし		○	パン粉	小麦粉、 ぶどう糖、 ショートニング、 イースト、 食塩、 イーストフード、 ビタミンC	小麦				
	砂糖				○	小麦粉	小麦	小麦			
○	全粉乳		乳		でん粉	とうもろこし					
○	クリーム		乳		米粉	うるち白米					
○	乳たん白		乳								
	増粘多糖類	ペクチン、 ローカストビーンガム、 タマリンドガム									
	寒天										
	香料	フレーバー (ヨーグルト、ミルク)									
○	ホエイパウダー		乳								
食品名				食品名				食品名			
7日(金)				ビーフン							
<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				
	米				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						
					ぶどう糖	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも					
					レモン果汁(濃縮還元)	レモン					
					酸味料	クエン酸、 クエン酸ナトリウム					
					ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、 タラガム、 マンナン					
					クエン酸鉄ナトリウム						
					ぶどう果汁(濃縮還元)	ぶどう					
					ビタミンC	アスコルビン酸					
					クチナシ色素	クチナシ赤色素					
					温州みかん果汁(濃縮還元)	温州みかん					
					水あめ	とうもろこし					
					粉末油脂	パーム油、 マルトデキストリン					
					寒天	海藻 (紅藻類)					
					乳化剤	オクテニルコハク酸 デンプンナトリウム					
					ゲル化剤	キサンタンガム					
					カロチノイド色素	β-カロチン					
					香料	レモンフレーバー、 マスカットフレーバー、 ミカンフレーバー					

※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5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。