

令和5年9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)				12日(火)				22日(金)				26日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
ミンチカツ 1こ				やさいしゅうまい 1こ				やさしいりオムレツ 1こ				みずあめ			
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
豚肉		豚肉		スケソウダラすり身				鶏卵		卵		水あめ	でん粉(とうもろこし)		
玉ねぎ				玉ねぎ				昆布抽出液	昆布、食塩、アルコール、デキストリン(タピオカ)						
○ パン粉①	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤(小麦粉、とうもろこし)	小麦		○ 小麦粉(衣)	小麦粉	小麦		たん白加水分解物	とうもろこし、食塩						
でん粉	じゃがいも			○ パン粉	小麦粉、植物性ショートニング、砂糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦		食塩							
トマトケチャップ	トマトピューレ、砂糖、醸造酢、食塩、オニオンエキス、香辛料			でん粉	じゃがいも			還元水飴	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも、タピオカ						
砂糖				砂糖				ほうれん草							
食塩				食塩				玉ねぎ							
香辛料	黒こしょう、ナツメグ			○ しょうゆ	大豆、小麦	大豆・小麦		人参							
【衣】				こしょう				でん粉	とうもろこし						
○ パン粉①	上記と同様	小麦		生姜				砂糖							
○ パン粉②	小麦粉、イースト、ショートニング(菜種、ヤシ、パーム)、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤	小麦 大豆						食塩							
○ バター粉	小麦粉、砂糖、でん粉(とうもろこし、小麦)、菜種油、膨張剤、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン(大豆))	小麦 大豆						植物油脂	菜種						
膨張剤				15日(金)				25日(月)				29日(金)			
米粉				ビーフン				さといもコロquette 1こ				つきみゼリー 1こ			
加工でん粉	タピオカ							米				異性化液糖	とうもろこし、さつまいも		
増粘多糖類								○ 鶏肉		鶏肉		粉末水あめ	とうもろこし、さつまいも		
8日(金)								玉ねぎ				砂糖			
食品名								砂糖				水あめ	とうもろこし、さつまいも		
れいめんスープ クラス1ぼん								人参				○ りんご果汁	りんご	りんご	
材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー		材料名	内訳	アレルギー	
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			米				○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ	小麦		ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギーナン、ローカストビーンガム		
○ しょうゆ	大豆、小麦、さとうきび	大豆 小麦						○ しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、ケイソウ土	大豆 小麦		酸味料	クエン酸、クエン酸ナトリウム		
醸造酢	さとうきび、とうもろこし、タピオカ、みかん							○ 大豆油	大豆	大豆		ビタミンC	L-アスコルビン酸		
砂糖								食塩				香料	青りんご香料		
○ 植物油脂	ごま、大豆	ごま・大豆						【衣】				クエン酸第一鉄ナトリウム			
食塩								○ パン粉	小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、米こうじ	小麦		着色料(カロテン)	β-カロテン		
レモン															
酵母エキス	キャッサバ							米粉	うるち米						
酸味料	タピオカ、とうもろこし、さつまいも							○ 小麦粉	小麦	小麦					
香料															

※同じ施設(食品の製造工場およびおかつの製造工場)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、おかつ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。