令和6年3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(金)				5日(火)			12日(火)				14日(木)				
	食	品 名			食	品 名			食	品 名			食	品 名	
	のむヨーク	ブルト いちご			チヂ	ミ 1まい		-	(タリアンドレッ	シング クラス10	 ಕಿん		J	パンこ	
O印は アレルゲンを 含む材料	材 料 名	内訳	アレルゲン	O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
	砂糖•異性化液糖	コーンスターチ			キャベツ				食用植物油脂	菜種		0	小麦粉	小麦	小麦
0	脱脂粉乳		乳	0	ミックス粉	小麦粉、米粉、 でん粉	小麦•大豆		砂糖			0	ショートニング	食用精製加工油脂、	大豆
	イソマルトオリゴ糖シロップ	¹ コーンスターチ				(コーンスターチ)、 食塩、グラニュー糖、			醸造酢	アルコール(さとうきび)				酸化防止剤	
0	全粉乳		乳			でん粉(小麦)、			食塩				食塩		
	砂糖					ぶどう糖、 たん白加水分解物、			発酵調味料	アルコール (さとうきび)、		0	ぶどう糖	でん粉	乳·大豆
0	乳たんぱく質濃縮物		乳			増粘多糖類 (グァーガム、				米醸造液(米、				(とうもろこし、 じゃが芋	
	ストロベリー濃縮果汁					キサンタンガム)				とうもろこし、 じゃが芋、さつま芋、				さつま芋)	
0	ミルクカルシウム		乳		にら					食塩)、食塩			ドライイースト	イースト	
	香料	フレーバー			米油	食用米油			玉ねぎ			0	イーストフード	塩化アンモニウム、	小麦
		(いちご・ミルク)		0	天かす	小麦粉、米油、食塩、	小麦		香味食用油	米油(米)、バジル、				硫酸カルシウム、 炭酸カルシウム1、	
	安定剤(ペクチン)					風味調味料、 酵母エキス、				ミックストコフェロール (米)				L−アスコルビン酸、	
	クチナシ赤色素			1		トレハロース			酵母エキスパウダー	酵母エキス(酵母)、				食品素材	
	ピロリン酸鉄			0	いか		いか			デキストリン (とうもろこし、					
					かつおだし					さつま芋、キャッサバ)					
	食	品 名		1		かつお節エキス、 かつおエキス、			香辛料	にんにく、バジル、					
	もものか	タルト 1こ				食塩、魚介エキス、 酵母エキス、			L → L	黒こしょう、セロリ					
〇印は アレルゲンを 含む材料	材料名	内訳	アレルゲン	1		醸造酢			トマト 酸味料	一直					
	砂糖	7g KA	1 0100	ļ					酸味料 	HIHX					
	豆乳	大豆	 大豆						10 10 月1	加工でん粉					
0			<u>入</u> 显							(アセチル化アジピン酸 架橋でん粉					
	米粉	うるち米 白もも、								(とうもろこし))、 キサンタンガム					
0	ももピューレー	のもり、 砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖	1							(とうもろこし))					
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	とうもろこし、さとうきび、甜菜													
	ショートニング	パーム油、パーム核油、			6.5	コ(水)			1.4	口(本)			10	D(B)	
		菜種油、 大豆油 (たんぱく質		6日(水)			14日(木)			18日(月)					
		1ppm未満)、 とうもろこし油		まるてん			こなチーズ				<u>食品名</u> ミニあつあげ				
	コーンフラワー	とうもろこし			0.	3 (10			T				\ <u> </u>	u) = u)()	
				Omit		1		Offilt				Offilt	I	1	
	水溶性食物繊維	とうもろこし		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
	植物油	菜種油、米油		O印は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	内訳	アレルゲン		材料名	内訳	アレルゲン 乳		豆乳	丸大豆	アレルゲン 大豆
	植物油水あめ	菜種油、米油 とうもろこし		〇印は アレルゲンを 含む材料		米、米麹、	アレルゲン			内訳					+
0	植物油 水あめ 大豆粉	菜種油、米油 とうもろこし 大豆	大豆	〇印は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、	アレルゲン			内訳			豆乳	丸大豆 菜種 とうもろこし、	+
0	植物油水あめ	菜種油、米油 とうもろこし	大豆	O印は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	米、米麹、 アルコール	アレルゲン			内訳			豆乳植物油	丸大豆菜種	+
0	植物油 水あめ 大豆粉	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こんにゃく加工品、	大豆	OBは アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こんにゃく加工品、	大豆	O問は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こんにゃく加工品、 寒天	大豆	O問は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こんにゃく加工品、 寒天	大豆	O部は アレルゲンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム	京種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こんにゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、 ジェランガム	大豆	O問は プレルゲンを 金色材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類)	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、 こん/にゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、	大豆	Omit アルウンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類)	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、 ジェランガム クエン酸、 クエン酸ナトリウム	大豆	Omit アルウンを 含む材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とうもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、 ジェランガム クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 プロピレンエステル、 プロピレン	大豆	の記された。	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、プロピレン グリコールエステル、	大豆	う同志 プログライン 金の材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、 ジェランガム クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 クエン酸、 プロピレンエステル、 プロピレン	大豆	○即立 プレイプルを 金の材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル、ソルビタンエステル、	大豆	の記された。	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
O	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、実天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、	大豆	○同志 プログラット の材料	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロビレン グリコールエステル、ショ糖エステル、ショオエステル、ソルビタンエステル	大豆	○回記 ○	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン ブリールエステル、ショ糖エステル、ショ糖エステル、ジョオステル、ゾルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸	大豆	の問題を対象	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、 炭がルコノデルタラクトン、 炭酸カルシウム、	大豆	○同志 ・ 一部 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、 寒天 タマリンドガム、 ジェランガム クエン酸、 クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、 ブロピレン ガリコールエステル、 ショ糖エステル、 ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、 グルコノデルタラクトン、 炭酸カルシウム、 フマル酸	大豆	○問題を対象	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリセリンエステル、ジョ糖エステル、ソルビタンエステル、ジョウム・フマル酸 アスコルビン酸 アスコルビン酸 キサンタンガム	大豆	○回記を持ち、日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤 酸化防止剤(ビタミンC)	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリセリンエステル、ジョ糖エステル、ソルビタンエステル、ジョウム・フマル酸 アスコルビン酸 アスコルビン酸 キサンタンガム	大豆	○同志 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ピタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤 酸化防止剤(ピタミンC) 紅麴色素	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸・ナトリウム グリセリンエステル、ブロピンングリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、ブルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸 アスコルビン酸 キサンタンガム アスコルビン酸	大豆	○回記を持ち、	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤 酸化防止剤(ビタミンC)	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸ナトリウム グリセリンエステル、ブロピレン グリセリンエステル、ジョ糖エステル、ソルビタンエステル、ジョウム・フマル酸 アスコルビン酸 アスコルビン酸 キサンタンガム	大豆	○回記を持ち、	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
0	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ピタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤 酸化防止剤(ピタミンC) 紅麴色素	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸・ナトリウム グリセリンエステル、ブロピンングリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、ブルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸 アスコルビン酸 キサンタンガム アスコルビン酸	大豆	○回記を持ち、	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内訳			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+
O	植物油 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 加工でん粉 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ピタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤 酸化防止剤(ピタミンC) 紅麴色素	菜種油、米油 とうもろこし 大豆 デキストリン、こんにゃく加工品、寒天 タマリンドガム、ジェランガム クエン酸、クエン酸・ナトリウム グリセリンエステル、ブロピンングリコールエステル、ショ糖エステル、ソルビタンエステル 炭酸水素ナトリウム、ブルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、フマル酸 アスコルビン酸 キサンタンガム アスコルビン酸	大豆	○同志 ・	イトヨリ無リンすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でん粉	米、米麹、 アルコール (さとうきび)、 糖類 (とつもろこし)、 清酒粕(米、米麹、 醸造アルコール (さとうきび)、 糖類(米))、食塩	アレルゲン			内部			豆乳 植物油 加工でん粉	丸大豆 菜種 とうもろこし、 キャッサバ	+

※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。