

# 令和6年4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

12日(金)				17日(水)				24日(水)				30日(火)			
食品名				食品名				食品名				食品名			
はなみだんご 1ふくろ				おこのみあげ 1まい				オムレツ 1こ				はちみつレモンゼリー			
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		材料名	内訳	アレルギー	
上新粉	うるち米			キャベツ				○ 鶏卵		卵		砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
こしあん	金時・大手亡、砂糖(ビート)、寒天			たらすり身				砂糖					とうもろこし、じゃがいも、さつまいも		
白あん	白いんげん豆、砂糖(ビート)、寒天			スケソウダラ、ソルビトール、砂糖、リン酸塩ナトリウム				でん粉	タピオカ				レモン果汁	レモン	
つぶあん	小豆、砂糖(ビート)、寒天			○ いか下足	いか	いか		穀物酢	米、さとうきび				ぶどう糖	とうもろこし、じゃがいも、さつまいも	
砂糖	さとうきび、ビート			○ 長ネギ				食塩							
餅粉	もち米			○ 小麦粉	小麦	小麦		植物油(焼成油)	菜種						
でん粉	じゃがいも			○ かつおだし		大豆							砂糖		
よもぎ	よもぎ草					小麦							水溶性食物繊維	とうもろこし	
酵素	α-グルコシルトランスフェラーゼ、とうもろこし				鯉節、そうだ節、鯉節エキス、たん白加水分解物、脱脂加工大豆、小麦、並塩								はちみつ		
着色料(ビートレッド)	赤ビート、キャッサバ、とうもろこし、テーブルビート			でん粉	じゃがいも								ゲル化剤(増粘多糖類)	カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、ジェランガム、寒天、キサンタンガム	
				しょうが									酸味料	クエン酸ナトリウム	
				米サラダ油	米ぬか								香料	レモンフレーバー	
				砂糖									クエン酸鉄ナトリウム		
				食塩									カロチノイド色素	β-カロチン	

※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6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。

※食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1ぱん」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。