

# 令和6年度 5月 使用する物資の原料配合表

※ご不明な点は、粕屋町学校給食センターまでお問い合わせ下さい。

電話 092-938-2817

※ 今月の原料配合表とあわせて、「年間を通して使用する物資の原料配合表」(別紙・4月配付)をご参照ください。

※ (小麦)・・醤油由来の小麦、(ごま)・・ごま油由来のごまを表しています。→(小麦)(ごま)は、アレルギー対応食の除去の対象と致しません。

※ コンタミネーションは記載しません。

使用日		品名	原料配合	アレルギー表示	
小学校	中学校			8品目	20品目
1	1	クリームソーダ風ゼリー	糖類(ぶどう糖、水あめ、砂糖) 豆乳加工食品 メロン果汁(還元) 寒天 ゼラチン 水 乳酸Ca ゲル化剤 酸味料 香料 加工デンプン 重曹 乳化剤 ph調整剤 着色料 クエン酸鉄Na セルロース 塩化マグネシウム	—	大豆 ゼラチン
7	6	いわし梅煮	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん でん粉(馬鈴薯) 梅肉 食塩 水	(小麦)	—
9	10	ホキフライ	ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 炭酸Ca 調味料(アミノ酸) ピロリン酸鉄 水	小麦	大豆
13	14	いわし開き粉付	いわし 澱粉(コーンスターチ)	—	—
14	13	レモンムース	豆乳加工食品(植物油 豆乳クリーム 砂糖類) 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁 水溶性食物繊維 豚ゼラチン でん粉 水 酸味料 乳化剤 ビタミンC ゲル化剤(グァーガム) pH調整剤 セルロース 香料 ピロリン酸第二鉄 着色料(ビタミンB2) カロチノイド色素	—	ゼラチン 大豆
15	15	甘塩さば切身	さば 食塩	—	さば
17	16	キャベツのメンチカツ	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし キャベツ 鶏肉 豚肉 パン粉 澱粉(馬鈴薯) 粒状植物性たん白 砂糖 酵母エキス しょうが 香辛料(黒コショウ) 米粉加工品 大豆油 加工デンプン 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 水	小麦	大豆 鶏肉 豚肉
21	20	さば生姜煮	さば 白だしたれ 生姜 醤油 砂糖 澱粉(馬鈴薯) 水	(小麦)	さば

※献立は、物資の都合により変更になる場合があります。ご了承下さい。