

令和6年度 4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
	12	ハンバーグ	豚肉 鶏肉 玉ねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 でん粉(とうもろこし) 粉末状植物性たん白(大豆) ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na 水	—	大豆 鶏肉 豚肉
12	15	さくらゼリー	さくらんぼ果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ぶどう糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クチナシ色素 香料 クエン酸鉄Na 紅麴色素 レモン果汁	—	—
16	15	あじフライ	あじ パン粉 小麦粉 食塩 水 乳化剤 増粘多糖類	小麦	大豆
17	17	甘塩さば切身	さば 食塩	—	さば
18	19	ささみカツ	鶏肉(ささみ) ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 水 砂糖 植物油(なたね油、パーム油) 粉末状大豆たん白 香辛料(ペパー) 増粘剤(加工でん粉)	—	鶏肉 大豆
19	18	いわし甘露煮	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉(馬鈴薯) グラニュー糖 糖蜜 食塩 水	(小麦)	大豆
24	24	豆乳パンナコッタ (いちご)	糖類(砂糖 果糖ぶどう糖液糖) 豆乳加工品(植物油脂 水 豆乳クリーム 水あめ でん粉 食塩) いちご果汁 ドロマイト 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 着色料(紅麴) クエン酸鉄Na 香料 水	—	大豆 りんご
26	25	発芽玄米入り平つくね	鶏肉 パン粉 粉末状大豆たん白 でん粉 玉ねぎ 豚脂 発芽玄米 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料(ペパー ガーリック) 果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ 発酵調味料 かつおぶしエキス しょうゆ調味料 増粘剤(加工でん粉) 水	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
30	30	さば切身粉付	さば 馬鈴薯澱粉	—	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。