

令和08年5月分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター  
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

5月1日(金)											
食 品 名											
ちらしかまぼこ(かぶと)											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	魚肉	スケソウダラ									
	加工澱粉	タピオカ									
	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯									
	砂糖										
		サトウキビ									
		甜菜									
	発酵調味料										
	・糖類										
		トウモロコシ									
		馬鈴薯									
		甘藷									
	・米										
	・醸造アルコール	サトウキビ									
	・たん白										
	加水分解物										
		トウモロコシ									
		食塩									
	・食塩	海水									
	食塩	海水									
	加工澱粉										
		還元水飴									
		菜種油									
	着色料	バーム									
		ヒマワリ									

5月1日(金)											
食 品 名											
かしわもち											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	こしあん										
		金時・大手亡									
		グラニュー糖									
		寒天									
	上新粉	粳米									
	砂糖										
		サトウキビ									
		甜菜									
	酵素										
		酵素									
		α-グルコシルトランス									
		フェラーゼ									
		トウモロコシ									
	市水										

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

