

茨木市立中条小学校
保護者のみなさまへ

茨木市教育委員会

12月21日学校給食献立「デザート」について（追加事項）

平素は、小学校給食にご理解、ご協力いただきありがとうございます。

標記につきまして、12月21日実施予定の学校給食「デザート（ワッフル）」には、卵・乳・小麦・大豆が含まれていることを以前に提示していましたが、ワッフルの加熱状況について、新たに追加事項がありましたので、お知らせします。（※追加連絡をご参照ください）

アレルギー等により食物の除去が必要な方につきましては、代替食（みかんゼリー）を提供いたしますので、希望される場合は、必ず12月6日までに学校に申し出てくださいようお願いいたします。

なお、食物アレルギー等により給食で配慮が必要な児童には、個別で案内をお渡ししています。アレルギー等によりみかんゼリー（代替食）を希望される場合には、そちらの用紙を使って学校まで提出をお願いします。なお、既に提出していただいている方は再度の提出は不要です。

選定物資分析表(令和4年12月 栄養成分)

品名	原材料	配合割合	アレルギー表示	備考
デザート 【ワッフル】	液卵白	23.45	卵	※コンタミ無し
	液卵	17.59	卵	
	砂糖	13.93		
	乳等を主要原料とする食品	10.76	乳	
	小麦粉	6.71	小麦	
	フラワーペースト	4.72	卵・乳	
	還元水あめ	4.40		
	乳化油脂	2.81	乳	
	油脂加工食品	1.45	乳	
	加糖卵黄	0.44	卵	
	麦芽糖	0.30		
	マーガリン	0.22		
	でんぷん(とうもろこし)	0.06		
	乳製品	0.02	乳	
	糊料	7.54	小麦	
	「加工でんぷん(小麦、とうもろこし)			
	「増粘多糖類			
	ソルビトール	0.92		
	乳化剤	0.63	大豆	
	膨張剤	0.12		
	調味料(アミノ酸)	0.06		
	香料	0.04	卵・乳	
	リン酸塩(Na)	0.01		
着色料(カロチノイド)	0.00			
水	3.82			
キャリアーオーバー・加工助剤等(添加物製剤の副剤)			乳	

（追加連絡）

※ワッフルのアレルゲンの加熱状況について

・生地(卵・乳・小麦・大豆)	:175°C~230°C 1分49秒
・カスタード(卵・乳・小麦・大豆)	:110°C以上 44~60秒
・疑似カスタード(卵・乳)	:100°C 60秒
・ホイップ(卵・乳・大豆)	:137°C以上 2.8秒

デザート代替 【みかんゼリー】	温州みかん果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤 ビタミンC 香料 水	80.00 9.00 9.00 0.70 0.08 0.12 1.10		同一施設でりんごを含む製品を製造。
--------------------	--	---	--	-------------------