

令和4年(2022年)9月30日

枚方市立小中学校 保護者 様

枚方市教育委員会
おいしい給食課長

学校給食における味噌の使用について

平素は学校給食の運営にご理解ご協力いただきありがとうございます。

令和4年9月14日に「小学校給食の味噌の異物混入に伴う献立内容の変更について」お知らせいたしましたが、新たな業者から味噌を購入する手配が整いましたので、10月分から味噌を使用する献立通りの給食を提供いたします。

なお、味噌の変更によるアレルギーの追加はありません。加工品の確認のための「配合割合一覧」は次のとおりです。

<10月分から使用する味噌の配合割合一覧>

【配合割合(%)】

米…30 大豆…27.3 食塩…10.3 酒精…3 水…29.4

【アレルギー】

大豆…●(アレルギー)

小麦醤油…△(製造ラインに使用あり)

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆醤油・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンは使用していません。

<その他>

- ・ 異物混入のあった味噌につきましては、現在、味噌製造販売業者が異物の特定及び混入の原因を調査中です。調査結果等が確認でき次第、改めてお知らせいたします。
- ・ 本件についてのお問い合わせは、下記おいしい給食課までお願いいたします。

【お問い合わせ先】

枚方市教育委員会 おいしい給食課

TEL:050-7105-8030

FAX:072-851-1744

Mail:kyushok@city.hirakata.osaka.jp