

【給食アレルギー様式8】

令和6年度 加工品原材料一覧表(5月)

*太字はアレルギー表示対象物質(28品目)です。 *「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。

使用日	食品名	原材料
5月 1日	かつおフライ	かつお、調味液(加工デンプン、調味料、水)、衣(パン粉、バター粉【小麦粉・食塩・乳化剤製剤・調味料・増粘剤製剤】、打ち粉(小麦粉)、水
5月 1日	柏餅50g	小豆粒あん・米粉・砂糖・加工でん粉・植物油・酵素製剤(大豆)・水・柏の葉(包材として)
5月 1日	千切りたくあん (千切だいきん漬)	塩押し大根・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・発酵調味料・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・梅酢・水
5月 7日	豆乳	脱脂大豆・水
5月 8日	加熱レバー・そばろ (R6年間使用物資)	鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料、仕込水
5月 8日	ウインナースライス (R6年間使用物資)	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
5月 8日	ダイゼリー・あまおう (R6年間使用物資)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁(還元)、水、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料
5月 8日	ダイゼリー・マスカット (R6年間使用物資)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料
5月 8日	ココと旨みのまるやか カレー (R6年間使用物資)	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料
5月 8日	とろける給食用カレー	小麦粉(小麦)・食用油脂(パーム油、なたね油)・砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・デキストリン・さつまいもパウダー・酵母エキスパウダー・はくさいエキスパウダー・香辛料・ローストキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル
5月 8日	調理用マーガリン	パーム油・植物レシチン・からし油・菜種油・大豆油・コーン油・食塩・乳化剤(大豆由来)・アナトー色素、水
5月 9日	パリッシュ (R6年間使用物資)	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩
5月 10日	いわしの梅煮	いわし、砂糖・しそ抽出液・しょうゆ・本みりん・梅肉・でん粉・食塩・水
5月 10日	かみかみ大豆	大豆・砂糖・食塩
5月 13日	つぼ漬け	だいきん・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醸造酢・かつお節エキス・食塩・カラメル色素・酸味料(乳酸)・酒精・水
5月 14日	大豆とうふハンバーグ	鶏肉・大豆・冷凍豆腐・調整ラード・にんじん・パン粉・揚げ油・玉ねぎペースト・鶏皮・でん粉・小麦・粒状大豆たん白・砂糖・粉末状小麦たん白・米発酵調味料・水あめ・食塩・おろししょうが・チキンエキス・発酵調味料・酵母・粉末セルロース・水
5月 14日	洋風コンソメ (R6年間使用物資)	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)、鶏脂(鶏肉)、チキンコンソメパウダー(鶏肉)、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料
5月 16日	ホットケーキミックス	小麦粉・糖類・ベーキングパウダー・コーンフラワー・植物油・食塩・増粘剤(キサンタンガム)・香料(乳成分)
5月 16日	山菜水煮 (R6年間使用物資)	わらび、孟宗筍、えのき茸、食塩、水
5月 16日	めんつゆ (R6年間使用物資)	しょうゆ(小麦、大豆)、削りぶし(かつお、さば)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、醗酵調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
5月 20日	豆腐ステーキ	豆乳(大豆)・でん粉・あげ油(植物油)・豆腐凝固剤・水

高山市ホームページにPDFデータを掲載しています



左のQRコードを読み取るか
高山市HPで
「学校給食 献立表」と
検索して下さい。

5月21日	ぎふだもんゼリー (みかん)	みかん果汁・水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・トレハロース・ゲル化剤(増年多糖類)・酸味料・水
5月21日	ベーコン (R6年間使用物資)	豚バラ肉 (輸入)・糖類(水あめ、砂糖)・食塩/リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
5月28日	大豆のつつみあげ(新)	<具> 大豆 ・たまねぎ・ベーコン(豚肉)・加工でん粉・ 豆乳 ・トマトペースト・トマトケチャップ・植物油脂・ウスターソース(りんご ・ 大豆)・カラメル色素・しょうゆ(大豆 ・ 小麦)・カレー粉・食塩・水・ミックス粉<皮> 小麦粉 ・加工デンプン・でん粉・ 粉末状小麦たん白 ・食塩・乳化剤・還元水あめ・植物油脂(大豆)・粉末油脂・発酵調味料・でん粉・増粘多糖類・水
5月30日	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ、衣【てんぷら粉(小麦粉 ・でん粉・膨張剤・着色料製剤)、 小麦粉 、食塩、水、揚げ油(なたね油、パーム油)
アレルギー代替	コッペパン(乳なし)	小麦粉 ・砂糖・ミックス粉(小麦粉 ・ 小麦たん白 ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工でん粉・食塩・ 小麦たん白 ・増粘多糖類・カラメル色素・VC(一部に小麦を含む)
アレルギー代替	メープルマフィン	豆乳(大豆)・砂糖・米粉・植物油・メープルシロップ・調整豆乳粉末(大豆)・海藻カルシウム・発酵調味料・水・(使用添加物)加工デンプン・膨張剤・安定剤(カードラン)・乳化剤・香料・凝固剤・ピロリン酸第二鉄(大豆)
アレルギー代替	米粉のカップケーキ	豆乳(大豆)・米粉・砂糖・植物油脂・かぼちゃシロップ漬け・還元水あめ・ショートニング・ 大豆粉 ・デキストリン・かぼちゃ粉末・水・(使用添加物)加工デンプン・粗製海水塩化マグネシウム・乳化剤・着色料・膨張剤・香料・安定剤・ピロリン酸鉄・PH調整剤
アレルギー代替	ぎふだもんゼリー (みかん)	みかん果汁・水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・トレハロース・ゲル化剤(増年多糖類)・酸味料・水
アレルギー代替	ぎふだもんゼリー (りんご)	りんご果汁 ・水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・トレハロース・ゲル化剤(増年多糖類)・酸味料・酸味料・水
アレルギー代替	みかんゼリー	みかん果汁(還元)・ブドウ糖・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・果糖・水・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・ビタミンC・クエン酸鉄Na