

【給食アレルギー様式8】

令和6年度 加工品原材料一覧表(10月)

\*「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
10月 1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
10月 1日	マスタード	醸造酢、マスタード、還元水飴、食塩/ソルビトール、増粘多糖類、(一部にりんごを含む)
10月 2日	かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、でん粉、パン粉、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン)、水、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料、一部に小麦、大豆、豚肉、りんごを含む
10月 3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
10月 3日	マヨネーズタイプ調味料 (R6年間使用物資)	食用植物油脂(大豆)、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水
10月 3日	紅しょうが	しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4)
10月 4日	つば漬け	だいこん・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
10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
10月 9日	加熱レバー・そぼろ (R6年間使用物資)	鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料、仕込水
10月 10日	ウインナーライス (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)
10月 11日	いもけんぴバリッシュ (R6年間使用物資)	さつまいも・砂糖・植物油脂・かたくちいわし・食塩・水飴・砂糖
10月 11日	まめプラスM(大豆たんぱく) (R6年間使用物資)	脱脂大豆、植物油脂
10月 11日	炒り卵	液卵、植物油脂、乾燥卵白、かつお節エキス、でん粉発酵調味料、こんぶだし、食塩、しょうゆ/トレハロース、増粘多糖類、カロチノイド色素、(一部に卵、小麦、大豆を含む)
10月 15日	ダイスゼリー・巨峰	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、着色料、クエン酸鉄Na
10月 15日	ダイスゼリー・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
10月 15日	やさしさいちばん ハヤシベース	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油脂、香辛料、ガーリックパウダー、カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料
10月 16日	赤かぶしそ刻み	赤かぶら漬(赤かぶら・食塩)・しそ漬(しそ・食塩・梅酢)・水・醸造酢・グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二Na
10月 16日	飛騨産お米のムース	ムース:豆乳加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、米粉(飛騨産)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロール、ピロリン酸第二鉄、豆乳ソース:豆乳加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、pH調整剤、セルロール、香料、カロチノイド色素
10月 17日	塩ラーメンスープ	食塩、醤油、香味油、魚介エキス、砂糖、畜肉エキス、昆布、かつお削り節、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
10月 17日	ショーロンポー	キャベツ・たまねぎ・豚脂・豚肉・たけのこ水煮・しょうゆ・はるさめ・でん粉・しいたけ・かきエキス調味料・砂糖・おろししょうが・発酵調味料・植物油脂・食塩・香辛料・皮(小麦粉・ショートニング・加工油脂)加工デンプン・乳化剤・調整水
10月 17日	鶏がらスープ (R6年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)、水
10月 17日	中華だし (R6年間使用物資)	デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料



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。

10月18日	鶏ささみ水煮	鶏ささみ、食塩、野菜エキス、たまねぎ、寒天、マイタケエキス、(一部に鶏肉を含む)
10月21日	ツナ(フレッシュミート油漬)	きはだまぐろ、大豆油、食塩、水
10月22日	Feパテチョコレート	水飴・砂糖・ <b>加糖脱脂練乳</b> ・カカオマス・ココアパウダー・増粘剤(加工でん粉)・ヘム鉄・香料・乳化剤・仕込水
10月23日	こつぶがんと	植物油脂・粉状大豆たん白・ <b>豆腐</b> ・にんじん・でん粉・きくらげ・糖類(砂糖・ブドウ糖)・食塩・豆腐用凝固剤・水
10月23日	果汁グミ ぶどう	水飴・砂糖・ゼラチン・ぶどう濃縮果汁・粉末オブラート・ソルビトール・酸味料・乳酸カルシウム・光沢剤・香料・着色料・乳化剤
10月24日	バリッシュ (R6年間使用物資)	<b>かたくちいわし</b> 、水飴、砂糖、食塩
10月24日	ベーコン (R6年間使用物資)	<b>豚バラ肉</b> (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)
10月24日	パンpinkパンバロア	【ババロア】かぼちゃペースト、砂糖、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、 <b>豆乳</b> 加工品(植物油脂、 <b>豆乳</b> クリーム、砂糖類、その他)、食塩、水、ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)、炭酸Ca、乳化剤、PH調整剤、香料、ピロリン酸第2鉄、セルロース、粉あめ・ブドウ糖果糖液糖・ <b>豆乳加工品</b> ・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料(カラメル)・乳化剤・着色料(カロテン)・水、【クリーム】 <b>豆乳</b> 加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖、水あめ、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、PH調整剤、セルロース、香料
10月25日	大豆とうふハンバーグ	<b>鶏肉</b> ・ <b>大豆</b> ・ <b>冷凍豆腐</b> ・調整ラード・にんじん・ <b>パン粉</b> ・揚げ油・玉ねぎペースト・鶏皮・でん粉・ <b>小麦</b> ・粒状大豆たん白・砂糖・ <b>粉末状小麦たん白</b> ・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
10月25日	麩 (R6年間使用物資)	<b>小麦粉</b> 、 <b>小麦たんぱく(小麦)</b>
10月28日	春巻き(安心素材)	キャベツ・たまねぎ・にんじん・ <b>豚肉</b> ・難消化性デキストリン・はるさめ・ポークオイル・ねぎ・ <b>ポークミートペースト</b> ・ひじき・おろししょうが・ <b>小麦粉</b> ・植物油脂・みりん・還元水あめ・でん粉・水・調味料(しょうゆ・グラニュー糖)・食塩・オイスターソース・酵母エキス・乾燥パン酵母・香辛料・加工デンプン・ピロリン酸鉄・増粘剤・乳化剤・アミノ酸等
10月29日	ナン	<b>小麦粉</b> ・砂糖・食塩・ショートニング・ドライイースト・なたね油・添加水
10月30日	いかフリッター	<b>いか</b> ・醤油・衣( <b>小麦粉</b> ・沖あみ・でん粉・砂糖・米粉・食塩・アオサ)・あげ油( <b>大豆油</b> )・ベーキングパウダー
10月31日	ホットケーキミックス	<b>小麦粉</b> ・糖類・ベーキングパウダー・コーンフラワー・植物油脂・食塩・増粘剤(キサンタンガム)・香料( <b>乳成分</b> )
アレルギー代替	コッペパン(乳なし)	<b>小麦粉</b> ・砂糖・ミックス粉( <b>小麦粉</b> ・ <b>小麦たん白</b> ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工でん粉・食塩・ <b>小麦たん白</b> ・増粘多糖類・カラメル色素・VC( <b>一部に小麦を含む</b> )
アレルギー代替	フランクフルト (シャウエッセン)	<b>豚肉</b> ・豚脂肪・糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)・食塩・香辛料/リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
アレルギー代替	国産豆腐ハンバーグ	植物性たんぱく( <b>大豆</b> )・たまねぎ・ <b>鶏肉</b> ・豆腐( <b>大豆</b> )・ <b>豚脂</b> ・でん粉・みりん・水・調味料(砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・加工でん粉)・セルロース・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・豆腐用凝固剤
アレルギー代替	星のコロッケ	じゃがいも・たまねぎ・ <b>鶏肉</b> ・ <b>豚肉</b> ・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・パン粉( <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> )・小麦粉( <b>小麦</b> )・コーンフラワー・デキストリン・植物油脂・還元水あめ・でん粉・水・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄
アレルギー代替	スイートポテト	さつまいもペースト、砂糖、乾燥マッシュポテト、ショートニング、たん白加工品(豆乳、植物油脂、大豆たん白、その他)、米粉、水溶性食物繊維、食塩、水、安定剤(カードラン)、炭酸Ca、香料、pH調整剤、ピロリン酸第2鉄、カロチノイド色素
アレルギー代替	ぎふだもんゼリー (りんご)	<b>りんご果汁</b> ・水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・トレハロース・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・酸味料・水
アレルギー代替	野菜ゼリー	7倍濃縮にんじん汁、6倍濃縮温州みかん果汁、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、5%βカロチン、ピロリン酸鉄、水