

【給食アレルギー様式8】

令和6年度 10月分 加工品原材料一覧表 (久々野センター)



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。

* ()内はアレルギー物質です。

* 「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
10月1日	国産豚肉メンチカツ	豚肉、植物性たん白(大豆)、たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう、でん粉、パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆)、水、砂糖、食塩、香辛料、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成Ca、着色料
10月1日	スライスウインナー (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月使用	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2日	白菜キムチ	白菜、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、りんご、にんにく、しょうゆ(小麦・大豆)、昆布エキス、カツオエキス、生姜、唐辛子、調味料、香辛料抽出物、酸味料、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
10月使用	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
10月使用	とろけるカレーフレーク (R6年間使用物資)	小麦粉、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、白菜エキスパウダー、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
10月使用	和風だし (R6年間使用物資)	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末)、砂糖、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、米油
10月3日	いかメンチ	キャベツ、たらすり身、いか、小麦粉、かつおだし(小麦・大豆)、馬鈴薯でん粉、しょうが、サラダ油(こめ油)、砂糖、食塩、粉かつお(さば)、パン粉(小麦)、バターミックス(澱粉、食塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工澱粉、増粘剤(加工澱粉))
10月4日	卵不使用マヨネーズ	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4日	ぶどうグミ	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(アカキャベツ、クチナシ)、乳化剤
10月8日	りんごジャム	食物繊維、りんご、糖類(水飴、砂糖)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(リンゴ酸等)、香料、V.C、仕込水

10月8日	かぼちゃサンドフライ	かぼちゃ、たまねぎ、 豚肉 、砂糖、しょうゆ (小麦・大豆) 、 豚脂 、粒状植物性たん白 (大豆) 、でんぷん、パン粉 (小麦) 、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物 (小麦) 、ウスターソース (大豆、りんご) 、香辛料、水、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料 【衣】パン粉 (小麦) 、でん粉 (大豆) 、 小麦粉 、植物油脂、デキストリン
10月8日	コーンペースト	とうもろこし
10月使用	ツナ	きはだまぐろ、 大豆油 、野菜エキス、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)
10月9日	いわしの梅煮	いわし 、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ (小麦・大豆) 、本みりん、でん粉、梅肉、食塩、水
10月使用	鶏がらスープ (R6年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)、水
10月10日	国産豚肉のぎょうざ	キャベツ、たまねぎ、にら、 豚肉 、 豚脂 、でん粉加工食品、香味油(豚肉)、しょうゆ(小麦、大豆)、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、小麦たん白 、食塩)、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄
10月10日	マロニー	じゃがいも澱粉、コーンスターチ、増粘剤
10月11日	美女もち	うるち米、水
10月11日	飛騨の米ムース	〈お米のムース〉 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類) (大豆) 、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、米粉、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤 (大豆) 、pH調整剤、セルロース、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) (大豆) 、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤 (大豆) 、pH調整剤、セルロース、香料、カロチノイド色素
10月15日	ミルメークココア	砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、植物レシチン (大豆由来) 、炭酸Ca、香料、V.C、V.B ₁ 、V.B ₂
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 (小麦・大豆) 、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 (ごま) 、食塩、香辛料、 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	はるさめ	甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉
10月使用	乾燥マッシュポテト	馬鈴薯、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸
10月使用	パン粉	小麦粉 、イースト、植物性ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード、ビタミンC

10 月 23 日	梅びしお	梅ペースト、 <u>りんご加工品</u> 、食物繊維(グァーガム分解物)、砂糖、鰹節エキス、水
10 月 26 日	焼き栗コロッケ	じゃがいも、くり、さつまいも、植物油脂、パン粉(<u>小麦・大豆</u>)、 <u>小麦粉</u> 、コーンフラワー、デキストリン、還元水あめ、でん粉、水、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、食塩、炭酸Ca、クチナシ黄色素、香料
10 月 31 日	ホットケーキミックス	<u>小麦粉</u> 、糖類(砂糖、ぶどう糖)、ベーキングパウダー、コーンフラワー、植物油脂(<u>大豆</u>)、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、香料(<u>乳</u>)
10 月 31 日	すくなかぼちゃペースト	かぼちゃ
10月使用	ベーコン (R6年間使用物資)	<u>豚ばら肉</u> 、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)
アレルギー代替	乳なしパン (R6年間使用物資)	<u>小麦粉</u> 、砂糖、ミックス粉(<u>小麦粉</u> 、小麦たん白(<u>小麦</u>)、澱粉)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、小麦たん白(<u>小麦</u>)、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	乳なしパン(黒糖) (R6年間使用物資)	<u>小麦粉</u> 、黒糖、ミックス粉(<u>小麦粉</u> 、小麦たん白(<u>小麦</u>)、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白(<u>小麦</u>)、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	かぼちゃマフィン	豆乳(<u>大豆</u>)、砂糖、かぼちゃ、かぼちゃペースト、米粉、 <u>大豆粉</u> 、植物油、発酵調味料、水、加工デンプン、膨張剤、安定剤、乳化剤、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、香料、カロチノイド色素