

【給食アレルギー様式8】

令和6年度 12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
12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)
12月使用	ベーコン (R6年間使用物資)	豚ばら肉 、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)
12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
12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
12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
12月5日	焼きちくわ	魚肉すり身 、でん粉、粉末状大豆たん白(大豆)、砂糖、植物油(大豆)、食塩、ラード、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、水
12月6日	うめ 梅びしお	梅ペースト、 りんご加工品 、砂糖、調味料(アミノ酸)、アントシアニン色素、香料
12月6日	うめ 梅びしお	梅、食塩
12月6日	高野豆腐 粉	大豆 、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤(パーム油・植物レシチン(大豆))、炭酸マグネシウム
12月9日	安心素材5種の 野菜入り肉焼売	鶏肉 、とうもろこし、にんじん、 豚脂 、たまねぎ、植物性たん白(小麦 、 大豆)、 豚肉 、ほうれんそう、でん粉加工食品、パン粉(小麦)、しょうがペースト、みりん、 小麦粉 、調味料(砂糖、しょうゆ(小麦 、 大豆))、食塩、酵母エキス、水あめ混合異性化液糖、香辛料、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤)
12月10日	ダイエタリーファイバー いちごジャム	食物繊維(難消化性デキストリン)、 いちご 、糖類(砂糖・水飴)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、V.C、仕込水
12月10日	国産鶏肉のチキンカツ	鶏肉 、植物油脂(大豆)、小麦粉加工品(小麦 、 大豆)、植物性たん白(大豆)、パン粉(小麦 、 大豆)、フライミックス粉(小麦 、 大豆)、調味料(食塩、調味エキス(鶏肉))、香辛料、加工でん粉、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤(大豆)
12月10日	コールスロードレッシング (R6年間使用物資)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン 、 パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水

12月11日	国産豆腐のハンバーグ	粒状植物性たん白(大豆)、たまねぎ、鶏肉、豆腐(大豆)、豚肉、つなぎ(でん粉)、砂糖、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤
12月12日	大豆たんぱく(ミンチ) (R6年間使用物資)	脱脂大豆、植物油脂
12月12日	ダイスゼリー・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
12月12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
12月12日	ダイスゼリー・みかん	みかん果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖、水、ゲル化剤、酸味料、香料、クエン酸鉄Na
12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
12月17日	FMうす味ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(大豆)、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄
12月17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
12月17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)
12月17日	クリスマスデザート (サンタさんのいちごケーキ)	乳または乳製品を主要原料とする食品(乳)、液全卵、砂糖、小麦粉、水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、粉末油脂、いちご濃縮果汁、/乳化剤(大豆)、増粘多糖類、膨張剤、カゼインNa、炭酸Ca、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、ピロリン酸第二鉄、紅麴色素、ビタミンC、乳清ミネラル、香料、pH調整剤、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
12月20日	糸寒天	天草
12月20日	ゆずドレッシング	しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油、砂糖、醸造酢、たまねぎ、ゆず果汁、ごま、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス、水
12月23日	まぐろカツ	びんながまぐろ、粒状植物性たん白(大豆)、たまねぎ、パン粉(小麦、大豆)、みりん、植物油脂、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、しょうが汁、ほたてエキス、食塩、水、加工デンプン(大豆)、ドロマイト、pH調整剤、硫酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料【衣】パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、植物油脂(大豆)
12月24日	コーンペースト	とうもろこし

12 月 24 日	マーガリン	食用精製加工油脂(<u>大豆</u>)、食用植物油脂(<u>大豆</u>)、食塩、 <u>粉乳</u> 、乳化剤 (<u>大豆</u>)、香料、着色料(カロテン)
12月使用	しょうゆラーメンスープ	しょうゆ(<u>小麦</u> 、 <u>大豆</u>)、食塩、植物油脂、畜肉エキス(<u>鶏肉</u> 、 <u>豚肉</u>)、野菜エキス、砂糖、植物油脂、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、 <u>ゼラチン</u>
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	ぶどうゼリー	<u>6倍濃縮ぶどう果汁</u> 、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖、果糖、加工デンプン、増粘多糖類、酸味料、ビタミンC、香料、ピロリン酸鉄、水
アレルギー代替	クリスマスカップデザート	(乳・卵抜きいちごプリン) 豆乳加工品(植物油脂・ <u>豆乳クリーム</u> ・砂糖類・その他)(国内製造)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・砂糖・ぶどう糖・いちごシロップ(砂糖、 <u>いちご濃縮果汁</u>)・水・(使用添加物)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・セルロース・クチナシ色素・着色料(紅花黄)・酸味料・(いちごソース)いちごピューレー (<u>いちご</u> 、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)・砂糖・ぶどう糖・水あめ・水・(使用添加物)増粘多糖類・酸味料・クチナシ赤色素・香料・着色料(紅花黄)・(絞りクリーム) 豆乳加工品(植物油脂・ <u>豆乳クリーム</u> ・砂糖類・その他)(国内製造)・砂糖・水あめ・(使用添加物)安定剤(増粘多糖類)・乳化剤・PH調整剤・ピロリン酸第二鉄・セルロース・香料