

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 1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
1月使用	スライスウィンナー (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)
1月14日	FMうす味肉団子	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白(大豆)、砂糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、水、揚げ油(なたね油)、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄
1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
1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
1月15日	白玉もち	水稲もち米、水
1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
1月16日	パリッシュ	かたくちいわし、水飴(とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)、砂糖、食塩
1月16日	糸寒天	天草
1月17日	白菜キムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、りんご(りんごピューレ)、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦・大豆)、カツオエキス(さば・むろあじ・かつお)、生姜、唐辛子、調味料、酸味料、唐辛子抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物
1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
1月17日	かみかみ大豆	大豆、砂糖、食塩
1月20日	きんとんパイ	【具】さつまいも、砂糖、マーガリン(大豆)、食塩、ピロリン酸第二鉄、香料【皮】小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、食用精製加工油脂、液全卵、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、乳化剤(大豆)、香料(乳)
1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)

1 月 21 日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、 <u>プルーン</u> 、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
1 月 21 日	コーンペースト	とうもろこし
1 月 23 日	香りごまドレッシング	食用植物油脂(<u>ごま</u>)、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ(<u>小麦、大豆</u>)、醸造酢、 <u>いりごま</u> 、 <u>ねりごま</u> 、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、水
1 月 23 日	オムレツ	<u>鶏卵</u> 、加工デンプン、砂糖、大豆油(<u>大豆</u>)、食塩、醸造酢、酸味料、水
1 月 27 日	焼きちくわ	<u>魚肉すり身</u> 、でん粉、粉末状大豆たん白(<u>大豆</u>)、砂糖、植物油(<u>大豆</u>)、食塩、ラード、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、水
1 月 28 日	国産豚肉のメンチカツ	<u>豚肉</u> 、 <u>植物性たん白(大豆)</u> 、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(<u>小麦・大豆</u>)、 <u>小麦粉</u> 、コーンフラワー、植物油脂(<u>大豆</u>)、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
1月使用	<u>ベーコン</u> (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)
1 月 28 日	にんじんペースト	にんじん
1 月 28 日	かぼちゃペースト	かぼちゃ
1 月 29 日	つぼ漬け	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、酒精、水
1 月 30 日	飛騨ミルクプリン	<u>生乳</u> 、砂糖、植物油脂、 <u>脱脂粉乳</u> 、 <u>卵黄</u> 、コーンスターチ、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料
1 月 31 日	レバー入り平つくね	<u>鶏肉</u> 、たまねぎ、 <u>粒状大豆たん白</u> 、でん粉、 <u>鶏レバー味付け</u> 、米粉パン粉、揚げ油(なたね油)、砂糖、食塩、しょうゆ(<u>大豆</u>)、みりん、こしょう、水
1 月 31 日	白菜の漬物	白菜、赤かぶら、漬け原材料(食塩、醸造酢、還元水飴、しいたけエキス、蛋白加水分解物、酵母エキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料(<u>一部にりんごを含む</u>)
1月使用	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)
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)	小麦粉 、黒糖、ミックス粉(小麦粉 、小麦たん白(小麦)、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白(小麦)、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	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
アレルギー代替	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
アレルギー代替	みかんゼリー	6倍濃縮温州みかん果汁 、砂糖、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC、水