

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 5 月 加工品原材料一覧表（本郷センター）

※【アレルギー物質】



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。

使用日		食品名	原材料
5 月	日	ウスターソース (R7年間物資)	醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン)、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
5 月	日	混合削り節 (R7年間物資)	いわしの節、 さばの節 、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
5 月	日	トマトケチャップ (R7年間使用物資)	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
5 月	日	冷凍がらスープ(チキン) (R7年間物資)	鶏骨・水
5 月	日	和風だし (R7年間物資)	風味原料(かつお節粉末・かつお節エキス・こんぶ粉末・こんぶエキス・しいたけエキス)・砂糖・麦芽糖・デキストリン・酵母エキス・かつおパウダー・乳酸発酵酵母エキス・米油
5 月	日	中華だし ヘルシー ファーム (R7年間物資)	デキストリン・食塩・コーンスターチ・砂糖・酵母エキスパワー・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
5 月	日	洋風コンソメ (R7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、たんぱく加水分解物(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	日	トマトピューレ (R7年間使用物資)	トマト
5 月	日	調理用マーガリン(乳なし) (R7年間使用物資)	パーム油・植物レシチン・からし油・菜種油・ 大豆油【大豆】 ・コーン油・食塩・乳化剤(【大豆】 由来)・アナトー色素、水
5 月	8 15 21 日	マヨネーズタイプ調味料 (R7年間使用物資)	食用植物油脂 【大豆】 、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たんぱく 【大豆】 、香辛料、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に 【大豆】 を含む)
5 月	1 日	お茶プリン	果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ 豆乳加工品 ・イヌリン(食物繊維)・抹茶・水・ゲル化剤・乳化剤・PH調整剤・セルロース・香料・塩化マグネシウム
5 月	7 日	鮭メンチカツ	衣(パン粉 【小麦・大豆】 でん粉、小麦粉 【小麦粉】)、さけ、たらすり身、玉葱、食塩、植物油脂(なたね)、酒類、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工でんぷん)
5 月	7 日	GKかぶとちらし蒲鉾 (季節のかまぼこ)	魚肉(スケソウダラ)・加工でんぷん・馬鈴薯でんぷん・うらごし南瓜・砂糖・発酵調味料・食塩
5 月	7 日	かしわもち	グラニュー糖・小豆・もち米調製品・麦芽糖・還元水あめ・上新粉・食塩φ・植物油脂φ・水・炭酸Ca・グリセリン脂肪酸エステルφ・酵素 【大豆】φ ・ピロリン酸鉄φ
5 月	7 日	鯉の素(桜印だしパック)	さば節 、いわし節、カツオ節、かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだがかつお節・酵母エキス
5 月	9 日	クリームコーン	スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)
5 月	12 日	かつおフライ	かつお・調味液(加工デンプン・アミノ酸等調味料・水)・パン粉 【小麦・大豆】 ・バター粉・(小麦粉 ・食塩・調味料(アミノ酸等)・乳化剤製剤・増粘剤製剤)打ち粉 【小麦粉】 ・水

5月13日	調理用マーガリン(乳なし)ユニバーサルS	パーム油・植物レシチン・からし油・菜種油・ 大豆油【大豆】 ・コーン油・食塩・乳化剤(【大豆】 由来)・アナトー色素、水
5月14日	豆腐ハンバーグ	植物性たん白 【大豆】 、玉葱・鶏肉・豆腐 【大豆】 、豚脂、でん粉、粉末状植物性たん白 【大豆】 、砂糖、みりん、酵母エキス、香辛料、水、加工でん粉、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤
5月14日	スクール糸かまぼこ	魚肉(たら)・魚介エキス・でん粉・みりん・食塩・砂糖・酵母エキス・加工でん粉
5月15日	オムレツ(グリーン)	鶏卵 ・砂糖・ 大豆油 ・食塩・醸造酢・加工でん粉・酸味料・水
5月15日	ミックスビーンズ	ひよこ豆・マローファットピース・レッドキドニー・食塩
5月15日	アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ 【小麦】
5月15日	クリームゴールド	植物油脂(パーム油・大豆油・コーン油・からし油)・デキストリン・糖類(砂糖・粉末水あめ)・難消化性デキストリン・ ホエイパウダー【乳】・全粉乳【乳】・脱脂粉乳【乳】 ・食塩・乳化剤・炭酸Ca・香料
5月19日	錦糸卵	鶏卵 ・とうもろこしでん粉・砂糖・植物油(ひまわり)・加工でん粉・食塩・みりん・経節エキス・ゲル化剤(ブドウ糖多糖)・乳酸(Na)・酸味料・水
5月20日	山菜ミックス水煮(R7年間物資)	わらび、孟宗筍、えのき茸、食塩、水
5月20日	ホットケーキミックス	小麦粉 ・砂糖・ 小麦でん粉 ・ぶどう糖食用油脂・食塩・ベーキングパウダー
5月20日	胡麻ドレッシング	食用植物油脂 【ごま】 ・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ 【小麦・大豆】・ごま ・醸造酢・食塩・発酵酵母エキスパウダー・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)・水
5月21日	大豆の包み揚げ	大豆 ・たまねぎ・ベーコン・加工デンプン・ 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・カラメル色素・しょうゆ・カレー粉・食塩・水・ミックス粉・ 小麦粉 ・加工でん粉・でん粉・ 粉末状小麦たん白 ・食塩・還元水あめ・乳化剤・植物油脂・粉末油脂・発酵調味料・でん粉・増粘多糖類・水
5月23日	とろけるカレーフレーク(R7年間物資)	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・さつまいもモパウダー・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(着色料)
5月26日	国産豚肉のメンチカツSC	粒状植物性たん白質 【大豆】 ・豚肉・たまねぎ・ パン粉【小麦】 ・砂糖・トマトケチャップ・しょうゆ・食塩・香辛料・酵母エキス・衣(パン粉・小麦粉 ・コーンフラワー・植物油脂 【大豆】)・水・加工澱粉・ドロマイト・ピロリン酸鉄・焼成Ca・着色料
5月27日	千切りハム	豚ロース肉・食塩・砂糖・香辛料・ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス
5月27日	パリッシュ	かたくちいわし ・水飴・砂糖・食塩
5月28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29日	スライスウインナー(R7年間物資)	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29日	ダイエタリーファイバーいちごジャム	食物繊維(とうもろこし)・いちご・糖類(水あめ)(砂糖)・ゲル化剤・てん菜・酸味料・V. C・仕込水
5月30日	インドカレーフレーク	小麦粉 ・食用油脂(牛脂、豚脂)・カレー粉・食塩・砂糖・香辛料・トマトパウダー・コンソメパウダー・フライドオニオンパウダー・フライドガーリックパウダー調味料(アミノ酸等)・カラメル色素、酸味料
5月30日	アレンジダイスゼリーあまおう(鉄・Ca)	果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・いちご果汁・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7日 アレルギー代替	鉄腕チキンナゲット	鶏肉・ 粒状植物性たん白【大豆】・パン粉【小麦】 ・でん粉・ドロマイト・ 乾燥おから【大豆】 ・砂糖・食塩・香辛料・たん白加水文化遺物・衣(小麦粉 ・コーンフラワー・でん粉・コーングリッツ・砂糖・ パン粉【小麦】 ・食塩・デキストリン・ クラッカー粉【小麦】 ・植物油脂)揚げ油(なたね油・パーム油)/加工でん粉・トレハロース・調味料(アミノ酸)・膨張剤・重曹・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素
5月12日 アレルギー代替	かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ・豚肉・葱・豚脂・植物性たん白・パン粉・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・水・調味料
5月15日 アレルギー代	ダイエタリーファイバーいちごジャム	食物繊維(とうもろこし)・いちご・糖類(水あめ)(砂糖)・ゲル化剤・てん菜・酸味料・V. C・仕込水
5月15.29日 アレルギー代替	TBすこやかロール80(R7年間物資)	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・加工油脂・食塩・ 小麦たん白 ・添加物製剤・水・