

【給食アレルギー様式8】

令和6年度 加工品原材料一覧表(3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
3月 3日	ひな祭りゼリー (三色花ゼリー)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖・ 桃果汁 ・砂糖・ぶどう糖・ りんご果汁 ・ 豆乳加工食品 (植物油脂、 豆乳クリーム 、砂糖類、その他)・水・乳酸Ca・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・炭酸Ca・ビタミンC・香料・クエン酸Na・クチナシ色素・紅花色素・紅麹色素
3月 3日	ちらしずしの素	砂糖・にんじん・醸造酢・たけのこ・れんこん・食塩・しょうゆ・かんぴょう・干しいたけ・ 鰹節エキス ・昆布エキス・醸造調味料・みりん
3月 3日	花型豆腐バーグ	たまねぎ(国産)・ 鶏肉 (国産)・ 豆腐 ・ おから ・粒状植物性たん白・植物油・にんじん(国産)・砂糖・食塩・水溶性食物繊維・小麦不使用しょうゆ・酵母エキス・にんにくペースト・液状混合調味料・香辛料・しょうがペースト・水・加工デンプン・炭酸Ca・凝固剤・ピロリン酸第二鉄・安定剤(グァーガム)使用
3月 3日	麴 (R6年間使用物資)	小麦粉 、 小麦たんぱく(小麦)
3月 4日	ポークヒレカツ	豚肉・食塩・衣(パン粉 ・でん粉・食塩・香辛料・ 大豆粉 ・植物油脂)／増粘多糖類・(一部に 小麦 ・ 大豆 ・ 豚肉 を含む)
3月 4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
3月 4日	ウスターソース (R6年間使用物資)	トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物
3月 4日	コクと旨みのまるやか カレー (R6年間使用物資)	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料
3月 4日	とろける給食用カレー	小麦粉(小麦) ・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・はくさいエキスパウダー・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
3月 4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
3月 5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
3月 6日	ちらし蒲鉾桜	魚すり身(たら) ・加工澱粉・馬鈴薯でん粉・砂糖・発酵調味料・食塩・加工油脂・トマト色素
3月 6日	お祝いクレープ	豆乳(大豆) ・加工油脂・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)・植物油・米粉・水あめ・いちご果汁(濃縮還元)・ 大豆粉 ・小麦粉不使用しょうゆ・レモン果汁・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤(カドラン)・乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・炭酸Ca・香料・安定剤(増粘多糖類)・ビタミンC・クチナシ赤色素・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・紅花色素・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素
3月 6日	ゆかり	塩蔵赤しそ・砂糖・食塩・酵母エキス・酸味料
3月 7日	やきそば麺	小麦粉 ・食塩・食用菜種油・かん水・クチナシ色素
3月 7日	トマトケチャップ (R6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
3月 7日	焼きそばソース(粉末)	砂糖・食塩・粉末ソース・デキストリン・たん白加水分解物・豚脂・酵母エキスパウダー・ かつおぶしパウダー ・ かつおエキスパウダー ・香辛料・乳酸発酵酵母エキスパウダー・ いわしぶしパウダー ・ むろぶしパウダー ・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物
3月 7日	紅ショウガ	しょうが・食塩・酢酸・グルタミン酸ナトリウム・ソルビン酸カリウム・赤色102号
3月 7日	肉焼売	豚肉・鶏肉・たまねぎ・ パン粉 ・でん粉加工食品・砂糖・粉あめ・ソテーオニオン・豚脂・しょうがペースト・しょうゆ・みりん・香辛料・食塩・みそ・酵母エキスパウダー・皮(小麦粉 ・水あめ混合異性化液糖・ 大豆粉 ・水)炭酸Ca・ピロリン酸鉄・乳化剤(一部に小麦 ・ 大豆 ・ 豚肉 ・ 鶏肉 を含む)



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。

3月11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
3月11日	ベーコン (R6年間使用物資)	豚バラ肉(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)
3月13日	パリッシュ (R6年間使用物資)	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩
3月13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
3月17日	豆腐ステーキ	豆乳(大豆)・でん粉・あげ油(植物油)・豆腐凝固剤・水
3月19日	いかフリッター	いか・醤油・衣(小麦粉・沖あみ・でん粉・砂糖・米粉・食塩・アオサ)・あげ油(大豆油)・ベーキングパウダー
3月21日	わかめごはんの素 減塩タイプ	わかめ・砂糖・かつお節調味料(かつお節抽出液)・たんぱく加水分解物・かつおエキス・食塩・安定剤)・食塩
アレルギー代替	コッペパン(乳なし)	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・加工でん粉・食塩・小麦たん白・増粘多糖類・カラメル色素・VC(一部に小麦を含む)
アレルギー代替	フランクフルト (シャウエッセン)	豚肉・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	大豆とうふハンバーグ	鶏肉・大豆・冷凍豆腐・調整ラード・にんじん・パン粉・揚げ油・玉ねぎペースト・鶏皮・でん粉・小麦・粒状大豆たん白・砂糖・粉末状小麦たん白・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
アレルギー代替	国産豆腐ハンバーグ	植物性たんぱく(大豆)・たまねぎ・鶏肉・豆腐(大豆)・豚脂・でん粉・みりん・水・調味料(砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・加工でんぷん・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	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
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