

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 3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
3月3日	ひなまつり 桃の花デザート	糖類(果糖ぶどう糖液糖)、糖類(ぶどう糖)、糖類(水あめ)、糖類(砂糖)、 <u>豆乳加工品</u> 、 <u>白桃ピューレー</u> 、 <u>いちご果汁</u> 、寒天、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料、クエン酸鉄Na、セルロース、着色料、塩化マグネシウム
3月4日	ナン	<u>小麦粉</u> 、砂糖、食塩、ショートニング、ドライイースト、食用なたね油、添加水
3月4日	コールスロードレッシング	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(<u>レモン</u> 、 <u>パインアップル</u>)、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
3月4日	とろけるカレーフレーク (R6年間使用物資)	<u>小麦粉</u> 、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
3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(<u>鶏肉</u>)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(<u>鶏肉</u> 、 <u>豚肉</u>)、鶏脂(<u>鶏肉</u>)、チキンコンソメパウダー(<u>鶏肉</u>)、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6日	ポークヒレカツ	<u>豚肉</u> 、食塩【衣】 <u>パン粉</u> 、でん粉、食塩、香辛料、 <u>大豆粉</u> 、植物油脂、増粘多糖類、水 (<u>一部に小麦・大豆・豚肉を含む</u>)
3月6日	エビフライ	<u>えび</u> 、パン粉 (<u>小麦</u>)、 <u>小麦粉</u> 、でん粉、 <u>小麦たん白</u> 、食塩、香辛料、水
3月6日	国産いちごのお祝い デザート	<u>豆乳加工食品</u> 、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、 <u>いちご</u> 、ぶどう糖、粉あめ、 <u>ゼラチン</u> 、水、加工デンプン、増粘剤、酸味料、炭酸Ca、乳化剤、香料、pH調整剤、ゲル化剤、セルロース、着色料、乳酸Ca、ピロリン酸鉄、塩化マグネシウム
3月7日	国産豆腐のハンバー グ	粒状植物性たん白 (<u>大豆</u>)、たまねぎ、 <u>鶏肉</u> 、豆腐 (<u>大豆</u>)、 <u>豚脂</u> 、でん粉、粉末状植物性たん白 (<u>大豆</u>)、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
3月使用	ツナ	きはだまぐろ、 <u>大豆油</u> 、野菜エキス、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)
3月10日	国産鶏肉のチキンカツ	<u>鶏肉</u> 、植物油脂(<u>大豆</u>)、小麦粉加工品(<u>小麦</u> 、 <u>大豆</u>)、植物性たん白(<u>大豆</u>)、パン粉(<u>小麦</u> 、 <u>大豆</u>)、フライミックス粉(<u>小麦</u> 、 <u>大豆</u>)、調味料(食塩、調味エキス(<u>鶏肉</u>)、香辛料、加工でん粉、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤(<u>大豆</u>))
3月11日	すくなかぼちゃペースト	かぼちゃ
3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)

3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
3月12日	エビフリッター	<u>えび</u> 、食塩、水、衣(でん粉・ <u>小麦粉</u> ・水)、調味料(アミノ酸等)(グルタミン酸Na・リン酸Na・クエン酸Na・リン酸水素Na・コハク酸Na・リボヌクレオチドNa)、増粘剤
3月13日	なると巻	魚肉(スケソウダラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯)、砂糖、発酵調味料(液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麴・食塩)、食塩、加工油脂、トマト色素
3月13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>
3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
3月14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
3月18日	スライスウインナー (R6年間使用物資)	<u>豚肉</u> 、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)
3月19日	ワンタン皮	<u>小麦粉</u> 、 <u>小麦たん白</u> 、食塩
3月19日	コアコア	<u>乳製品(加糖練乳・脱脂粉乳・全粉乳・クリーム)</u> 、砂糖・異性化液糖・イソマルトオリゴ糖シロップ(コーンスターチ)、砂糖、乳たんぱく、寒天、増粘多糖類、香料
3月24日	ししゃもフライ	<u>カラフトシシャモ</u> 、食塩、パン粉 <u>(小麦・大豆)</u> 、バター粉 <u>(小麦)</u> 、打ち粉 <u>(小麦)</u> 、水
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	お米de国産りんごのタルト	<u>りんご</u> 、 <u>豆乳(大豆)</u> 、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、 <u>大豆粉(大豆)</u> 、こんにゃく加工品、水、使用添加物(加工デンプン・炭酸Ca・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・乳化剤・膨張剤・ビタミンC・ピロリン酸第二鉄・乳酸Ca・増粘剤(キサンタンガム)・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・紅麴色素)
アレルギー代替	国産やさいゼリー	7倍濃縮にんじん汁、 <u>6倍濃縮温州みかん果汁</u> 、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、5% β-カロテン、ピロリン酸鉄、水