

【給食アレルギー様式8】 11月分 加工品原材料一覧表

\* ( )内アレルギー物質



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
11月 4日	凍結全卵	鶏卵
11月 5日	黒パン	小麦粉 グルテン(小麦) ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト イーストフード 食塩 黒砂糖 カラメル
11月 5日	乳なし黒パン (代替品)	小麦粉 黒糖 ミックス粉(小麦粉、小麦たん白、澱粉) マーガリン パン酵母 加工油脂 小麦たん白 食塩 増粘多糖類 カラメル色素 V.C
11月 12日 19 26	お米パン (代替品)	米粉 なたね油 砂糖 食塩 ドライイースト トレハロース 増粘多糖類
11月 5日	豆乳ヨーグルト	豆乳(大豆) 食物繊維(イヌリン)
11月 19日	マヨネーズエッグケア	食用植物油脂(大豆) 醸造酢 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(加工デンプン、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水
11月 6日	スクール糸かまぼこ	魚肉(たらすり身) 魚介エキス でん粉(米) みりん 食塩 砂糖 酵母エキス 加工でん粉(タピオカ) 水
11月 7日	いかフライ	いか 食塩 パン粉(小麦 大豆) 小麦粉 でん粉 加工でん粉 グーガム 調味料(アミノ酸) 乳化剤 加工でん粉製剤 水
11月 11日	さつまあげ	魚肉 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 大豆たん白(大豆) ぶどう糖 食塩 植物油(大豆) 魚介エキス 水
11月 7日	生揚げ	大豆 異性化液糖 デキストリン 食塩 植物油(大豆) 加工デンプン 豆腐用凝固剤 酵素 水
11月 7日	いもけんぴパリッシュ	さつまいも 砂糖 植物油脂(米) かたくちいわし 食塩 水飴 砂糖
11月 12日	普通パン	小麦粉 グルテン(小麦) ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト イーストフード 食塩
11月 19日 26	乳なしパン	小麦粉 砂糖 ミックス粉(小麦粉、小麦たん白、澱粉) マーガリン パン酵母 加工油脂 食塩 小麦たん白 増粘多糖類 カラメル色素 V.C 水
11月 12日	ベーコン	豚バラ肉 水あめ 砂糖 食塩 リン酸塩 アミノ酸 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na)
11月 19日	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(生乳・食塩)・セルロース

12 11月25日 26	まぐろ油漬け	キハダマグロ 大豆油 塩 水
11月 12日	さつまいも大福	さつまいも もち粉 砂糖 麦芽糖 コーンスターチ ぶどう糖果糖液糖 植物油脂(なたね) 還元麦芽糖 水飴 食塩 加工でん粉 乳化剤 水
11月 13日	1食ヨーグルト	牛乳 乳製品 砂糖 寒天 香料
11月 13日	ももゼリー (代替品)	もも果汁 水飴 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 水
11月 14日	焼き麩	小麦粉(小麦) 小麦たんぱく(小麦) クチナシ色素 重曹 ビタミンE
11月 14日	GKちらし蒲鉾いちょう	魚すり身(たら) うらごし南瓜 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂
11月 18日	蒸し栗	栗 砂糖 食塩 乳酸Ca ビタミンC 亜硫酸塩
11月 18 26日	大豆ペースト	大豆 水
11月 18日	高野豆腐粉	大豆 豆腐用凝固剤(塩化カルシウム) 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)
11月 18日	やさしさいちばんハヤシベース	コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 馬鈴しょでん粉 発酵トマトエキスパウダー 食用植物油脂 香辛料 ガーリックパウダー カラメル色素 ピロリン酸鉄 香料
11月 18日	海藻ミックス	わかめカット わかめ茎細切 昆布細切 とさかのり赤 とさかのり白
11月 19日	バターパン	小麦粉 グルテン(小麦) ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト イーストフード 食塩 バター
11月 19日	FMうす味肉団子(8)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 砂糖 食塩 にんにくペースト 香辛料 酵母エキス 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
11月 20日	きざみのり	乾のり
11月 21日	豆腐ステーキ	豆乳(大豆) でん粉 揚げ油(植物油脂) 豆腐用凝固剤 水
11月 21日	千切だいこん漬	塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢 仕込水
11月 26日	白身魚フライ	ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 炭酸Ca ピロリン酸鉄 水
11月 27日	高野豆腐さいの目	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)
	赤みそ・あわせみそ	大豆 大麦 米 塩 小麦 アルコール
	一味唐辛子	赤唐辛子

1 1月 分 調味料	うすくちしょうゆ	食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 ぶどう糖 小麦たんぱく 米 アルコール
	ウスターソース	醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 トマト にんじん たまねぎ プルーン 食塩 たん白質加水分解物 酵母エキス 香辛料 水
	おろししょうが	しょうが 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤
	おろしにんにく	にんにく pH調整剤
	かつお節	かつおのふし
	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェンネル ジンジャー スターアニス ガーリック 甘草 クローブ サボリー ナツメグ ローレル オールスパイス オレガノ セージ タイム カルダモン アニスシード ガランガル キャラウェイ セロリーシード タラゴン ディルシード バジル パプリカ マジョラム マスタード メース ローズマリー
	削り節	いわしのふし <b>さばのふし</b> むろあじのふし 宗田かつおのふし かつおのふし
	こいくちしょうゆ	<b>脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール</b>
	コンソメ	食塩 デキストリン 麦芽糖 <b>チキンエキスピューダー(鶏肉)</b> ぶどう糖 酵母エキスピューダー <b>たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)</b> 鶏脂 <b>チキンコンソメパウダー(鶏肉)</b> 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスピューダー 香辛料 抽出物 酸味料
	酒	醸造アルコール 米 米こうじ 糖類 調味料(アミノ酸等) 酸味料
	酢	米 アルコール 酒粕 食塩
	トマトケチャップ	トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料
	鶏がらスープの素	<b>鶏骨(鶏肉)</b>
	煮干し	まいわし かたくちわし
	マーガリン	食用精製加工油脂 食用植物油脂 食塩 <b>乳化剤(大豆)</b> アナトー色素 水
	みりん	もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
	レモン果汁	レモン 香料 水

※グレーの枠のものは年間を通して同じ商品を使用します。

野菜等のペーストやカット野菜について、その野菜以外のものを使用していない場合は一覧表に記載はしません。