

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 11月分 加工品原材料一覧表 (久々野センター)

\* ( )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。



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	あらびきハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白(大豆)、牛脂、つなぎ(粉末状植物性たん白(大豆)、でん粉加工食品、でん粉)、トマトケチャップ、糖類(砂糖、ぶどう糖)、調味エキス(鶏肉)、しょうがペースト、にんにくペースト、香辛料、食塩、酵母エキス、植物油脂(大豆)、水、炭酸Ca、調味料、ピロリン酸鉄
11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)、クエン酸Na、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)
11月使用	ベーコン (R7年間使用物資)	豚ばら肉、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)
11月使用	コンソメ (R7年間使用物資)	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスピューバー(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスピューバー、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、オニオンエキスピューバー、香辛料抽出物、酸味料
11月 6日	こんなに国産コーン	とうもろこし、小麦粉、ショートニング(大豆)、パン粉(小麦、大豆)、フライミックス粉(小麦)、植物油脂(大豆)、植物性たん白(大豆)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、水、乳化剤(大豆)
11月使用	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
11月 7日	やさしさいちばん ハヤシベースFe	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスピューバー、酵母エキスピューバー、コーンスター、馬鈴薯でん粉、発酵トマトエキスピューバー、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 7日	国産鶏肉の チキンカツ	鶏肉、パン粉(小麦、大豆)、小麦粉加工品(小麦粉、植物油脂(大豆)、粉末状植物性たん白(大豆))、植物油脂(大豆)、食塩、調味エキス、香辛料、衣(パン粉(小麦、大豆)、フライミックス粉(でん粉、粉あめ、その他)、小麦粉加工品(小麦粉、植物油脂))／加工デンプン、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
11月 7日	スライスハム	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)
11月 7日	サウザンアイランド ドレッシング	食用植物油脂、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、プルーン、酵母エキスピューバー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物
11月 10日	ねぎ焼き	キャベツ、たらすり身、いか下足、長ねぎ、小麦粉、かつおだし(小麦・大豆)、馬鈴薯澱粉、しょうが、米サラダ油、砂糖、食塩
11月 10日	お好み焼きソース	野菜・果実(トマト、 デーツ、 たまねぎ、 その他)・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・アミノ酸液・食塩・醤油・香辛料・オイスターソース・砂糖加工品(砂糖・醸造酢)・肉エキス・酵母エキス・昆布・蛋白加水分解物・しいたけ／増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸等)・(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)

11月10日	さつま揚げ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、菜種油
11月使用	和風だし (R7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
11月11日	ラ・フランスジャム	ラ・フランス、糖類(砂糖)、水あめ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、酸化防止剤、仕込水
11月11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(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水
11月12日	味付けなめたけ	えのき茸、しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖、食塩、寒天、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、リン酸塩(Na)
11月12日	季の風ヨーグルト	牛乳(乳)、乳製品(乳)、砂糖、寒天、香料
11月13日	野菜かき揚げ	たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ごぼう、グリンピース、小麦粉、砂糖、卵白(卵)、食塩、加工デンプン、膨張剤(小麦)、調味料(アミノ酸)
11月14日	焼きちくわスライス	魚肉、でん粉、みりん、食塩、砂糖、植物油脂／調味料(アミノ酸等)
11月14日	さばの味噌煮	さば、みそ(大豆)、砂糖、本みりん、食塩、水
11月14日	ぎふだもんみかんゼリー	みかん果汁・水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・トレハロース・ゲル化剤(増年多糖類)・酸味料・水
11月18日	グリンピースペースト	グリンピース
11月20日	大豆たんぱく (R7年間使用物資)	脱脂大豆、植物油脂
11月使用	中華だし (R7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
11月21日	安心素材5種の野菜入り肉焼壳	野菜(どうもろこし、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう)、鶏肉、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白(小麦、大豆)、つなぎ(でん粉加工食品、パン粉(小麦))、砂糖、しょうがペースト、しゅうゆ(小麦、大豆)、みりん、食塩、酵母エキス、香辛料、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖)／炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
11月25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
11月25日	パン粉	小麦粉、イースト、植物性ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード、ビタミンC
11月26日	千切りかまぼこ 白	魚肉(スケソウダラ)、加工でん粉(タピオカ)、馬鈴薯でん粉、砂糖(さとうきび、甜菜)、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、米麹、食塩)、食塩、加工油脂(還元水あめ、なたね油)

11月27日	野菜餃子	キャベツ、にら、ねぎ、生姜、ニンニク、 <b>鶏肉</b> 、 <b>レバーそぼろ</b> 、 <b>豚脂</b> 、 <b>醤油(大豆)</b> 、 <b>粒状植物性たん白(大豆)</b> 、 <b>小麦粉</b> 、砂糖、酵母エキス、 <b>ポークエキス(豚肉)</b> 、食塩、 <b>小麦粉</b> 、還元水あめ、植物性たん白、植物油脂、食塩、酒精
11月27日	かみかみ大豆	<b>大豆</b> ・砂糖・食塩
11月28日	お米deスイートポテト	さつまいもペースト(国産さつまいも)、砂糖、乾燥マッシュポテト、ショートニング、たん白加工品(豆乳、植物油脂、大豆たん白、その他) <b>(大豆)</b> 、米粉、水溶性食物繊維、食塩、【使用添加物】安定剤(カードラン)、炭酸Ca、香料、pH調整剤、ピロリジン酸第二鉄、カロチノイド色素
アレルギー代替 アレルギー代替	乳なしパン (R7年間使用物資)	<b>小麦粉</b> 、砂糖、ミックス粉( <b>小麦粉</b> 、小麦たん白 <b>(小麦)</b> 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、小麦たん白 <b>(小麦)</b> 、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) (R7年間使用物資)	<b>小麦粉</b> 、黒糖、ミックス粉( <b>小麦粉</b> 、小麦たん白 <b>(小麦)</b> 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白 <b>(小麦)</b> 、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	フランクフルト (シャウエッセン)	<b>豚肉</b> ・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	ブルーベリージャム	糖類(砂糖・水飴)、 <b>ブルーベリー</b> 、水
アレルギー代替	国産やさいゼリー	7倍濃縮にんじん汁、 <b>6倍濃縮温州みかん果汁</b> 、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