

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 11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
11月 日	ウスターーソース(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、ブルーン)、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
11月 日	混合削り節(R7年間物資)	いわしの節、 <u>さばの節</u> 、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
11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
11月 日	冷凍がらスープ(チキン)(R7年間物資)	鶏骨・水
11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
11月 日	中華だし ヘルシーフーム(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
11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(<u>鶏肉</u>)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(<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
11月 日	トマトピューレ(R7年間使用物資)	トマト
11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・ <u>大豆油【大豆】</u> ・コーン油・食塩・乳化剤(<u>【大豆】</u> 由来)・アノト一色素、水
11月 日	大豆たんぱくまめプラスM(ミンチ)(R7年間物資)	脱脂大豆、植物性油脂
11月 5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
11月 5日	ぎふだもんゼリー(みかん)	みかん果汁・水あめ・砂糖・トレハロース・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・水
11月 6日 21日 25	スクール糸かまぼこ	<u>魚肉(たら)</u> ・ <u>魚介エキス</u> ・みりん・食塩・砂糖・酵母エキス・加工でん粉
11月 7日	野菜餃子(鶏レバー入り)	キャベツ・にら・ねぎ・生姜・にんにく・鶏肉・レバーそぼろ【鶏レバー・砂糖・食塩・香辛料(ジンジャー・ホワイトペッパー・ローレル)】・豚脂・醤油・粒状植物性蛋白・ <u>小麦粉</u> ・砂糖・酵母エキス・ポークエキス・食塩・皮【 <u>小麦粉</u> ・還元水あめ・植物性蛋白・植物油脂・食塩・酒精】
11月 10日 11日 18	パリッシュ	<u>かたくちいわし</u> ・水飴・砂糖・食塩
11月 12日	焼きかまぼこ(R7年間使用物資)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯でんぶん、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、還元水あめ、なたね油／加工でんぶん

11月13日 26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・さつまいもモバウダー・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)
11月19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
11月19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)
11月20日	うす塩味国産鶏肉の肉団子	鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白【大豆】・、粉末状植物性たん白【大豆】・砂糖・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・食塩・しょうがペースト・水・揚げ油(なたね)・加工でんぶん・セルロース・ピロリン酸第二鉄
11月21日	さつまポテト	さつまいも・粗糖・食用油脂【なたね油・食用油脂(大豆・なたね)・本みりん・ぶどう糖化糖液糖・水あめ・食塩
11月25日	さば味噌煮(ハ丁味噌)	さば【魚】・みそ・砂糖・本みりん・食塩・水
11月26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
11月26日	いかメンチ	キャベツ・たらすり身・いか・小麦粉・かつおだし(小麦・大豆)・馬鈴薯でん粉・しょうが・サラダ油・砂糖・食塩・粉かつお・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄・パン粉(小麦)・バッターミックス(澱粉・食塩・香辛料・食物繊維・酵母エキス)・水
11月27日	白身魚フライ(ホキ)	ほき・衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)/炭酸Ca・ピロリン酸鉄(一部に小麦・大豆を含む)
11月27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
11月27日	ラ・フランスジャム	洋なし(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(V.C)・仕込み水
11月20.27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・
11月25日 アレルギー代替	グリルハンバーグ	鶏肉・植物性たん白【大豆】・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・砂糖・食塩・香辛料・調味エキス・水・加工デンプン・リン酸塩・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・着色料・ピロリン酸鉄
11月26日 アレルギー代替	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・ドロマイド・ピロリン酸鉄・焼成Ca・着色料