

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 10月 加工品原材料一覧表



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。

※【アレルギー物質】

使用日	食品名	原材料
10月 日	ウスターソース(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、プルーン)、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
10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
10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
10月 日	冷凍がらスープ(チキン)(R7年間物資)	鶏骨・水
10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
10月 日	中華だし ヘルシーファーム(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
10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
10月 日	トマトピューレ(R7年間使用物資)	トマト
10月 10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)・アナトー色素、水
10月 2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
10月 1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
10月 6日	鰹の素(桜印だしパック)	<u>さば節</u> 、 <u>いわし節</u> 、 <u>カツオ節</u> 、 <u>かつお</u> ・ <u>まぐろエキス</u> ・ <u>むろ節</u> ・ <u>そうだがつお節</u> ・酵母エキス
10月 230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【 <u>大豆</u> 】・粉末状植物性たん白【 <u>大豆</u> 】・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)・加工でんぷん・セルロース・ピロリン酸第二鉄
10月 3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・植物性油脂・食塩・酒精】
10月 6日	えびカツレツ(鉄・Ca)	<u>むきえび</u> ・ <u>魚肉すり身</u> ・たまねぎ・植物性たん白【 <u>大豆</u> 】・パン粉【 <u>小麦</u> 】・でん粉・還元水あめ・油脂・水・調味料
10月6日 アレルギー代替	鉄腕チキンナゲット	鶏肉・ <u>粒状植物性たん白【大豆】</u> ・ <u>パン粉【小麦】</u> ・でん粉・ドロマイト・ <u>乾燥おから【大豆】</u> ・砂糖・食塩・香辛料・たん白加水文化遺物・衣(<u>小麦粉</u> ・コーンフラワー・でん粉・コーングリッツ・砂糖・ <u>パン粉【小麦】</u> ・食塩・デキストリン・ <u>クラッカー粉【小麦】</u> ・植物油脂)揚げ油(なたね油・パーム油)／加工でん粉・トレハロース・調味料(アミノ酸)・膨張剤・重曹・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素

10月6日	白玉団子	もち米粉・加工でん粉・水・加工助剤【大豆】
10月6日	フレンズクレープ (お月見)	豆乳【大豆】・加工油脂・さつまいもペースト・麦芽糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・植物油・米粉・砂糖・ 大豆粉 ・小麦不使用しょうゆ・食塩・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤・乳化剤・香料・安定剤(増粘多糖類)・カラメル色素・メタリン酸Na・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
10月7日	白巻かまぼこスライス	魚肉(スケソウダラ)・加工でんぷん馬鈴薯でんぷん・砂糖・発酵調味料・食塩・トマト色素
10月7日	焼き栗コロッケ	じゃがいも・さつまいもくり・砂糖・果糖ブドウ糖液糖・植物油・食塩・パン粉【小麦】・ 小麦粉 ・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・炭酸カルシウム・クチナシ黄色素・香料
10月8日 23	マヨネーズタイプ調味料 (R7年間使用物資)	食用植物油【大豆】、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たんぱく【大豆】、香辛料、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に【大豆】を含む)
10月9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
10月9日 30	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)
10月10日	ぎふだもんゼリー(りんご)	りんご果汁【りんご】30%・水あめ14%・砂糖混合ぶどう糖3%・ゲル化剤(増粘多糖類)1.2%・酸味料0.4%・水39.4%
10月14日	さつまあげ カット (R7年間使用物資)	魚肉、でんぷん、砂糖、食塩、ぶどう糖、植物油(なたね油)
10月15日	ハヤシフレーク	小麦粉 ・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でん粉・粉末ソース・トマト調味料・着色料(カラメル)(パプリカ色素)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・酸味料
10月17日	スクール糸かまぼこ	魚肉(たら)・魚介エキス・みりん・食塩・砂糖・酵母エキス・加工でん粉
10月20日	加熱レバー	鶏レバー・てん菜調味液・砂糖・しょうが・食塩・香辛料・水
10月21日 27	パリッシュ	かたくちいわし・水飴・砂糖・食塩
10月27日	ワンタン	小麦粉 ・グルテン(小麦たん白)【小麦】・食塩
10月31日	白菜キムチ	白菜・玉ねぎ・にんじん・砂糖・食塩・りんご・にんにく・しょうゆ・昆布エキス・カツオエキス・生姜・唐辛子・調味料(Lグルタミン酸ナトリウム)・香辛料抽出物・酸味料・唐辛子色素・ホップ抽出物
10月24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
10月16日 アレルギー代替	TBすこやか黒糖ロール80(R7年間物資)	小麦粉 ・黒糖・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・
10月23.30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・