

【給食アレルギー様式8】

令和7年 12月分 加工品原材料一覧表（高山A）



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。

* 太字はアレルギー表示対象物質(28品目)です。 * 「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。

* 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っていない場合は一覧表に記載しません。

使用日	食品名	原材料
12月1日(月)	めんつゆ (R7年間使用物資)	しょうゆ、砂糖、食塩、削り節(かつお、 さば)、醗酵調味料、にぼし／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に 小麦・さば・大豆 を含む)
12月1日(月)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月1日(月)	フレーク節F3	さば節(さば)、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
12月1日(月)	さといもぼっち	精白米、さといも、でんぷん、清酒、食塩、水
12月2日(火)	マーガリン (R7年間使用物資)	食用精製加工油脂、食用植物油脂、食塩／乳化剤(大豆)、アナトー色素
12月2日(火)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月2日(火)	カラーオブスパイス (R7年間使用物資)	食塩、マスタード、乾燥キャベツ、レッドペルペッパー、こしょう、乾燥にんじん、こしょう末、小麦粉(小麦)、酵母エキス、チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、砂糖、粉末醤油(小麦、大豆)、セージパウダー、乾燥パセリ、コーンスターチ、(一部に 小麦・大豆・鶏肉・豚肉 を含む)
12月3日(水)	煮干し(だし用パック) (R7年間使用物資)	いわし煮干し、かつお節、酵母エキス
12月3日(水)	国産キャベツ メンチカツ	【具】キャベツ、 鶏肉 、粒状植物性たんぱく(大豆)、豚すり身(豚肉 、水)、豚脂(豚肉)、たまねぎ、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、小麦不使用しょうゆ(大豆)、酵母エキス、香辛料、水、【衣】粒状植物性たんぱく(大豆)、植物油、米粉、水、揚げ油(なたね油)／加工でんぷん、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類
12月4日(木)	煮干し(だし用パック) (R7年間使用物資)	いわし煮干し、かつお節、酵母エキス
12月4日(木)	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、たんぱく加水分解物、梅酢、仕込水
12月4日(木)	かおり	塩蔵青じそ、食塩、砂糖、麦芽糖、酵母エキス／加工でんぷん、香料
12月5日(金)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月5日(金)	まぐろ油漬	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、野菜エキス(大豆)、食塩／調味料(アミノ酸)

12月5日(金)	塩昆布	昆布、しょうゆ(小麦・大豆)、アミノ酸液(大豆)、水あめ、食塩、砂糖／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、塩化カルシウム、増粘多糖類、甘味料(甘草)
12月8日(月)	鶏がらスープ (R7年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)
12月8日(月)	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
12月8日(月)	くずきり 乾 (R7年間使用物資)	馬鈴薯でんぷん、くず粉
12月8日(月)	焼きかまぼこ (R7年間使用物資)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯でんぷん、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、還元水あめ、なたね油／加工でんぷん
12月8日(月)	ぎょうざ	【具】キャベツ、豚肉、豚脂(豚肉)、たまねぎ、粒状大豆たんぱく(大豆)、水、にら、しょうゆ(小麦・大豆)、にんにく、でんぷん、ごま油(ごま)、食塩、砂糖、しょうが、たんぱく自己消化物、酵母エキス、こしょう 【皮】小麦粉(小麦)、水、食塩
12月9日(火)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月9日(火)	コールスロードレッシング グ (R7年間使用物資)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、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、加工でんぷん)、乳化剤、香辛料抽出物、香料
12月9日(火)	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
12月10日(水)	煮干し(だし用パック) (R7年間使用物資)	いわし煮干し、かつお節、酵母エキス
12月10日(水)	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)
12月10日(水)	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
12月11日(木)	加熱レバーそぼろ	鶏レバー(鶏肉)、砂糖、食塩、香辛料
12月11日(木)	ウスターソース (R7年間使用物資)	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
12月11日(木)	コクと旨みのまろやかカレー (R7年間使用物資)	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック／増粘剤(加工でんぷん)、乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料
12月11日(木)	アレルギーフリーカレーフレークN (R7年間使用物資)	でんぷん、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー／増粘剤(加工でんぷん)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料
12月11日(木)	海藻ミックス (R7年間使用物資)	カットわかめ、茎わかめ細切、昆布細切、とさかのり赤、とさかのり白

12月11日(木)	青じそドレッシング (R7年間使用物資)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、たんぱく加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵母エキス、魚醤、青じそ／香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物
12月11日(木)	パリッシュ	かたくちいわし、水あめ、砂糖、食塩
12月12日(金)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月15日(月)	大豆たんぱく(ミンチ) (R7年間使用物資)	脱脂大豆(大豆)、植物油脂(パーム)
12月15日(月)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月15日(月)	ウスターソース (R7年間使用物資)	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
12月15日(月)	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
12月15日(月)	やさしさいちばん ハヤシベース (R7年間使用物資)	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、馬鈴薯でんぷん、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
12月15日(月)	ウインナースライス (R7年間使用物資)	豚肉(豚脂肪含)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、カルワイ、マスタード)
12月15日(月)	黄桃 パック	黄桃(もも)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖／pH調整剤(クエン酸)
12月15日(月)	パインアップル パック	パインアップル、砂糖／酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
12月15日(月)	みかん パック (スペイン産)	みかん、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、安定剤(メチルセルロース)
12月15日(月)	ダイスゼリー あまおう (R7年間使用物資)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料(紅麹、クチナシ)
12月15日(月)	ダイスゼリー マスカット (R7年間使用物資)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素
12月16日(火)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月16日(火)	粒入りマスタード	からし、醸造酢、食塩、ターメリック
12月16日(火)	クリスマスデザート	乳または乳製品を主原料とする食品(乳)、液全卵(卵)、砂糖、小麦粉(小麦)、水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、粉末油脂、いちご濃縮果汁、水／乳化剤(大豆)、増粘多糖類、膨張剤、カゼインナトリウム(乳)、炭酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、ピロリン酸第二鉄、紅麹色素、ビタミンC、香料、乳清ミネラル(乳)、pH調整剤

12月17日(水)	煮干し(だし用パック) (R7年間使用物資)	いわし煮干し、かつお節、酵母エキス
12月17日(水)	ベーコン	豚かた肉(豚肉)、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)
12月17日(水)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月18日(木)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月18日(木)	フレーク節F3	さば節(さば)、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
12月18日(木)	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
12月18日(木)	ねり梅	うめ、食塩、しそ
12月19日(金)	煮干し(だし用パック) (R7年間使用物資)	いわし煮干し、かつお節、酵母エキス
12月19日(金)	まぐろ油漬	きはだまぐろ、大豆油(大豆)、野菜エキス(大豆)、食塩／調味料(アミノ酸)
12月19日(金)	国産豆腐のハンバーガー	粒状植物性たんぱく(大豆)、たまねぎ、鶏肉、豆腐(大豆)、豚脂(豚肉)、つなぎ(でんぷん、粒状植物性たんぱく(大豆))、砂糖、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料／加工でんぷん、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)
12月22日(月)	めんつゆ (R7年間使用物資)	しょうゆ、砂糖、食塩、削り節(かつお、さば)、醗酵調味料、にぼし／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
12月22日(月)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月22日(月)	フレーク節F3	さば節(さば)、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
12月22日(月)	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ、【衣】天ぷら粉(小麦粉(小麦)、でんぷん(小麦)、膨張剤、着色料製剤)、小麦粉(小麦)、食塩、水、揚げ油(なたね油、パーム油)
12月23日(火)	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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、オニオンエキスパウダー／香辛料抽出物、酸味料
12月23日(火)	FMチキンナゲット	【具】鶏肉、粒状植物性たんぱく(大豆)、おから(大豆)、植物油、米粉、小麦不使用しょうゆ(大豆)、食塩、砂糖、にんにくペースト、酵母エキス、ぶどう糖、しょうがペースト、香辛料／加工でんぷん、炭酸カルシウム、重曹、ピロリン酸第二鉄 【衣】コーンフラワー、植物油、ぶどう糖、砂糖、小麦不使用しょうゆ(大豆)／加工でんぷん、増粘多糖類、重曹 揚げ油(なたね油)
12月24日(水)	糸かまぼこ	魚肉(たら)、魚介エキス、でんぷん(米)、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でんぷん(タピオカ)

12月24日(水)	湯葉	大豆 、水／消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン(大豆))
12月24日(水)	削り節(だし用) (R7年間使用物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
12月24日(水)	フレーク節F3	さば節(さば)、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
12月24日(水)	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
12月25日(木)	鶏がらスープ (R7年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)
12月25日(木)	オイスターソース (かき油)	かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)
12月25日(木)	くずきり 乾 (R7年間使用物資)	馬鈴薯でんぷん、くず粉
12月25日(木)	春巻	野菜(キャベツ、にんじん、たまねぎ)、 豚肉 、しょうゆ(小麦・大豆)、ラード(豚肉)、でんぷん、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス(豚肉)、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、皮(小麦 粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、 大豆 粉、コーンフラワー、食塩)／加工でんぷん、ピロリン酸鉄 (一部に 小麦・大豆・豚肉 を含む)
アレルギー代替	国産キャベツ メンチカツ	【具】キャベツ、 鶏肉 、粒状植物性たんぱく(大豆)、豚すり身(豚肉 、水)、豚脂(豚肉)、たまねぎ、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、小麦不使用しょうゆ(大豆)、酵母エキス、香辛料、水、【衣】粒状植物性たんぱく(大豆)、植物油、米粉、水、揚げ油(なたね油)／加工でんぷん、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類
アレルギー代替	あらびきハンバーグ	食肉(鶏肉 、 豚肉)、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆)、牛脂(牛肉)、つなぎ(粉末状植物性たんぱく(大豆))、でんぷん加工食品、でんぷん)、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)／炭酸Ca、調味料(無機塩)、ピロリン酸鉄、(一部に 牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 を含む)
アレルギー代替	絹厚揚げSI-10R	豆乳(大豆)、デキストリン、でんぷん、ぶどう糖、揚げ油(なたね油)、豆腐用凝固剤、水
アレルギー代替	肉団子	鶏肉 、たまねぎ、 豚肉 、豚脂(豚肉)、粒状植物性たんぱく(大豆)、水溶性食物繊維、食塩、しょうがペースト、砂糖、にんにくペースト、香辛料、水、揚げ油(なたね油)／加工でんぷん、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄
アレルギー代替	FMチキンナゲット	【具】 鶏肉 、粒状植物性たんぱく(大豆)、おから(大豆)、植物油、米粉、小麦不使用しょうゆ(大豆)、食塩、砂糖、にんにくペースト、酵母エキス、ぶどう糖、しょうがペースト、香辛料／加工でんぷん、炭酸カルシウム、重曹、ピロリン酸第二鉄 【衣】コーンフラワー、植物油、ぶどう糖、砂糖、小麦不使用しょうゆ(大豆)／加工でんぷん、増粘多糖類、重曹 揚げ油(なたね油)
アレルギー代替	ぶどうゼリー	糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁／酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム
アレルギー代替	おこめdeケーキいちご	豆乳(大豆)、砂糖、加工油脂、米粉、いちごビューレー、水あめ、いちご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、大豆粉(大豆)、植物油、清涼飲料水、粉砂糖、水／加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆)、炭酸カルシウム、膨張剤、セルロース、ゲル化剤、ビタミンC、安定剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、紅麴色素、香料、メタリン酸ナトリウム