

【給食アレルギー様式8】 12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
12月 1/22日	うどん	小麦粉 グルテン(小麦) 食塩 水
12月 1/22-25日	GK白巻かまぼこスライス	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素
12月 1/19日	コクと旨みのまろやかカレー	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(加工デンプン) 乳化剤 着色料(カラメル、パプリカ色素) 香料 酸味料
12月 1日	おじゃがもち	じゃがいも 加工でん粉 砂糖 食塩 グルコマンナン 水
12月 1/5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
12月 2日	ニギスのからあげ	ニギス デキストリン 食塩 砂糖 こしょう デンプン パプリカ ブドウ糖 加工デンプン 調味料
12月 2/10-16日	まぐろ油漬け	キハダマグロ 大豆油 塩 水
12月 2日	きざみのり	乾のり
12月 2/16日	冷凍厚揚げ	大豆・菜種油・加工でんぷん・トレハロース・安定剤・食塩・凝固剤・グリシン、酢酸ナトリウム・水・酵素・消泡剤
12月 2日	スクールちくわ	魚すり身(たら) 澱粉砂糖 食塩 みりん 魚肉エキス 炭酸Ca 乳酸Ca
12月 3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
12月 3/10-17日	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
12月 3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
12月 3/17日	凍結全卵	鶏卵
12月 3/17-24日	ウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ、カルワイ・マスタード)

12月 ³ / ₁₉ 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)
12月 ³ / ₉ 日	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ (3日は代替品)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂(大豆) 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 水 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca
12月 3日	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆)・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(食物油脂)・トレハロース・豆腐用凝固剤・水
12月 4日	豆板醤	赤唐辛子(塩漬け) デキストリン みそ そら豆加工品 砂糖 食塩 赤唐辛子 酒精 加工デンプン アミノ酸 酸味料 (大豆)
12月 4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
12月 5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)
12月 8日	ソフトスパゲッティ式麺	小麦粉 グルテン 食塩 水
12月 8日	マッシュルーム	マッシュルーム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤
12月 ⁸ / ₁₂ / ₁₉ 日	大豆ペースト	大豆 水
12月 ⁸ / ₁₈ 日	塩昆布	昆布 しょうゆ グルタミン酸ナトリウム 砂糖 ソルビエット 配合調味料(大豆) カンゾウ マルトデキストリン 加工デンプン
12月 10日	米粉パン	小麦粉 グルテン 米粉 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
12月 ¹⁰ / ₁₇ 日	乳なしパン (代替品)	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
12月 10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、キサントガン) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 水
12月 10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)
12月 10日	パリッシュ	かたくちいわし 水飴 砂糖 食塩
12月 ¹¹ / ₁₅ 日	うずら卵	(うずら卵)99.43%・食塩0.57%
12月 11日	えび唐揚げ	えび 馬鈴薯澱粉 食塩 調味料(アミノ酸)
12月 11日	マロニー	じゃがいも澱粉 コーンスターチ 増粘剤 増粘多糖類
12月 12日	大豆の包み揚げ	大豆 たまねぎ 豚肉 食塩 砂糖 加工デンプン 豆乳 トマトペースト トマト 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 香辛料 なたね油 野菜・果実 タンパク加水分解物 カラメル色素 大豆 小麦 ターメリック クミン コリアンダー チリペッパー フェヌグreek フェネル ナツメグ その他香辛料 ミックス粉 酢酸デンプン 小麦粉 デンプン

12 月 12 日	オレンジジュース	オレンジ 香料
12 月 15 日	中華麺	小麦粉 色粉(紅花) かんすい 塩
12 月 15 日	安心素材春巻き	キャベツ たまねぎ にんじん 豚肉 難消化性デキストリン はるさめ ポークオイル(豚肉) ねぎ ポークミートペースト(豚肉、ゼラチン) ひじき おろししょうが 小麦粉 植物油脂(ごま、大豆) みりん 還元水あめ でん粉 水 調味料(しょうゆ、グラニュー糖、食塩、オイスターソース(大豆)、調味エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等)
12 月 15 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
12 月 16 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 月 17 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
12 月 17 日	国産いちごジャム	糖類(水飴、砂糖) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水
12 月 17 日	りんごジャム(ダイエタリーファイバー)	食物繊維(難消化性デキストリン)、りんご、糖類(水飴、砂糖)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(リンゴ酸等)、香料、V. C
12 月 17 日	パン粉	小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩 水 イーストフード ビタミンC
12 月 17 日	粉チーズ	ナチュラルチーズ(乳) セルロース
12 月 18 日	つぼ漬	干しだいこん 砂糖 食塩 たん白加水分解物 醸造酢 鰹節エキス 昆布エキス 米ぬか 酸味料(乳酸、クエン酸) カラメル色素 水
12 月 18 日	1食ヨーグルト	脱脂粉乳 ブドウ糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 乳酸Ca 香料 ピロリン酸
12 月 18 日	豆乳ヨーグルト(代替品)	豆乳(大豆) 砂糖 食物繊維(イヌリン) 大豆食物繊維 ブドウ糖 レモン濃縮果汁 ゼラチン 増粘多糖類 寒天 塩化マグネシウム含有物 酸味料 香料 スクラロース
12 月 19 日	アレルゲンフリーカレーフレーク	でん粉 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 リン酸架橋デンプン カラメル I ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料
12 月 19 日	フルーツチャツネ	糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖) ウリ りんご加工品 デーツピューレ レーズン 醸造酢 香辛料 にんにくペースト 食塩 酸味料
12 月 19 日	福神漬	だいこん きゅうり しょうが なす れんこん しそ ぶどう糖果糖液糖 アミノ酸液(コーングルテン) 砂糖 食塩 梅酢 醸造酢 カラメル色素 仕込水
12 月 24 日	さいのめチーズ	ナチュラルチーズ(生乳・食塩)・セルロース

12月24日	クリスマスカップデザート	＜乳・卵抜きいちごプリン＞豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他） 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水 あめ 砂糖 ぶどう糖 いちごシロップ（砂糖・いちご濃縮果汁） 水 ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン） 炭酸Ca 乳化剤 PH調整剤 香料 セルロース 紅麴色素 酸味料 ＜いちごソース＞いちごピューレー（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖） 砂糖 ぶどう糖 水あめ 水 増粘多糖類 酸味料 紅麴色素 香料 ＜絞りクリーム＞豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他） 砂糖 水あめ 安定剤（増粘多糖類） 乳化剤 PH調整剤 ピロリン酸第二鉄 セルロース 香料
12月25日	白玉もち	もち米・水
12月使用調味料	赤みそ・あわせみそ	大豆 大麦 米 塩 小麦 アルコール
	赤ワイン	ブドウ果汁 ぶどう糖 ブドウ 砂糖
	一味唐辛子	赤唐辛子
	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 さばのふし 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	脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール
	ごま油	食用ごま油
	コンソメ	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 たん白加水分解物（鶏肉、豚肉） 鶏脂 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
	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
	白みそ	大豆 米 食塩 酒精 水

	白ワイン	ブドウ果汁 ぶどう糖 ブドウ 砂糖
	酢	米 アルコール 酒粕 食塩
	中華だし	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
	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	鶏骨(鶏肉)
	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 乳化剤(大豆) 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
	めんつゆ	しょうゆ(大豆、小麦) 砂糖 食塩 削りぶし(さば、かつお) 醗酵調味料 アミノ酸等 カラメル色素
	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。