

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 加工品原材料一覧表(12月)



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。

*「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。

	食品名	原材料
12月 1日	大豆とうふハンバーグ	鶏肉・大豆・冷凍豆腐・調整ラード・にんじん・パン粉・揚げ油・玉ねぎペースト・鶏皮・でん粉・小麦・粒状大豆たん白・砂糖・粉末状小麦たん白・米発酵調味料・水あめ・食塩・おろししょうが・チキンエキス・発酵調味料・酵母・粉末セルロース・水
12月 1日	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 2日	調理用マーガリン (R7年間使用物資)	パーム油、植物レシチン、からし油、菜種油、大豆油、コーン油、食塩、乳化剤(大豆由来)、アナトー色素、水
12月 2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(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 3日	白菜キムチ	はくさい・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・りんご・にんにく・しょうゆ(小麦・大豆)・昆布エキス・醤油・カツオエキス(さば・むろあじ・かつお)・生姜・唐辛子・調味料・酸味料・香辛料抽出物・トウガラシ色素・ホップ抽出物・ショ糖脂肪酸エステル
12月 3日	鶏がらスープ (R7年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)、水
12月 3日	コチュジャン	砂糖、水飴、そら豆みそ、食塩、トマトペースト、もち米、塩蔵唐辛子、酵母エキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦を含む)
12月 4日	わかさぎフリッター	わかさぎ・醤油・衣(小麦粉・オキアミ・澱粉・砂糖・米粉・食塩・あおさ)・あげ油(大豆油)・ベーキングパウダー・水
12月 4日	ウインナーライス (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 4日	ベーコン (R7年間使用物資)	豚バラ肉(輸入)・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)、(一部に豚肉を含む)
12月 4日	レバーそぼろ (R7年間使用物資)	鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料(白胡椒・ジンジャー・ローレル)、仕込み水
12月 4日	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 5日	削り節(だし用)富士印 (R7年間使用物資)	かつお節、そうだかつお節、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
12月 8日	こつぶがんも	植物油脂・粉状大豆たん白・豆腐・にんじん・でん粉・きくらげ・糖類(砂糖・ブドウ糖)・食塩・豆腐用凝固剤・水
12月 9日	ぎふだもんゼリー (みかん)	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
12月 10日	豆腐ステーキ	豆乳(大豆)・でん粉・あげ油(植物油)・豆腐凝固剤・水
12月 11日	ホットケーキミックス	小麦粉・糖類・ベーキングパウダー・コーンフラワー・植物油脂・食塩・増粘剤(キサンタンガム)・香料(乳成分)
12月 11日	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
12月 11日	パリッシュ (R7年間使用物資)	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩



高山市ホームページにPDFデータを
左のQRコードを読み取るか高山市HP

12 月 15 日	とろける給食用カレー (R7年間使用物資)	小麦粉（小麦） ・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・さつまいもパウダー・酵母エキスパウダー・はくさいエキスパウダー・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
12 月 15 日	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、パブリカ色素）、香料、酸味料
12 月 16 日	加糖練乳 (コンデンスミルク)	生乳 ・ショ糖
12 月 16 日	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 23 日	加熱レバー (R7年間使用物資)	鶏レバー 、砂糖、生姜、食塩、香辛料、仕込水
12 月 24 日	うす塩もみの木型 ハンバーグ	鶏肉 （日本）・たまねぎ・豚脂・ 豚肉 ・粒状植物性たん白・砂糖・ぶどう糖・食塩・トマトペースト・酵母エキス・香辛料・にんにくペースト・小麦不使用しょうゆ・しょうがペースト・水・加工デンプン・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄
12 月 24 日	クリスマスケーキ	乳または乳製品を主要原料とする食品・液全卵 ・砂糖・ 小麦粉 ・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・増粘多糖類・膨張剤・カゼインNa・炭酸Ca・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・pH調整剤
12 月 25 日	かみかみ大豆	大豆 ・砂糖・食塩
アレルギー対策	コッペパン（乳なし）	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・加工でん粉・食塩・ 小麦たん白 ・増粘多糖類・カラメル色素・V C（一部に小麦を含む）
アレルギー対策	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
アレルギー対策	フランクフルト （シャウエッセン）	豚肉 ・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）
アレルギー対策	野菜餃子（レバー入り）	キャベツ。にら、ねぎ、しょうが、ニンニク、鶏肉、レバーそぼろ、豚油、醤油、粒状植物性蛋白、小麦粉、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、食塩、 【皮：小麦粉、還元水飴、植物性蛋白、植物油脂、食塩、水、酒精】
アレルギー対策	国産豆腐ハンバーグ	植物性たんぱく（ 大豆 ）・たまねぎ・ 鶏肉 ・豆腐（ 大豆 ）・ 豚脂 ・でん粉・みりん・水・調味料（砂糖・食塩・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）
アレルギー対策	果汁グミ ぶどう	水飴・砂糖・ゼラチン・ぶどう濃縮果汁・粉末オブラート・ソルビトール・酸味料・乳酸カルシウム・光沢剤・香料・着色料・乳化剤
アレルギー対策	かぼちゃマフィン	豆乳（ 大豆 ）・砂糖・かぼちゃ・かぼちゃペースト・米粉・大豆粉・植物油・発酵調味料・水（使用添加物）加工デンプン・膨張剤・香料・安定剤（カードラン、アルギン酸エステル）乳化剤・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄・香料・カロチノイド色素
アレルギー対策	お米でココア&いちごの カップケーキ（クリスマス 版）	豆乳・砂糖・米粉・植物油・大豆粉・ココアパウダー・水あめ・清涼飲料水・酵母エキス・水・加工デンプン・膨張剤・乳化剤・安定剤（カードラン）・香料・炭酸Ca・紅麹色素使用・増粘剤（アルギン酸エステル）・ピロリン酸第二鉄
アレルギー対策	ぎふだもんゼリー （みかん）	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（増粘多糖類）・酸味料・水