

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 12月分 加工品原材料一覧表 (久々野センター)

* ()内はアレルギー物質です。

*「年間使用物資」は年間を通して使用される物資です。



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月使用	ツナ	きはだまぐろ、 大豆油 、野菜エキス、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、クエン酸Na、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)
12月使用	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)、アナト一色素
12月使用	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、たん白加水分解物(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月使用	とろけるカレーフレーク (R7年間使用物資)	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、さつまいもパウダー、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
12月 4日	パリッシュ	かたくちいわし、水飴(とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)、砂糖、食塩
12月 5日	白菜キムチ	白菜、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、 カツオエキス 、生姜、唐辛子、調味料、香辛料抽出物、酸味料、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
12月使用	中華だし (R7年間使用物資)	デキストリン、食塩、コーンスターク、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	焼きちくわスライス	魚肉、でん粉、みりん、食塩、砂糖、植物油脂／調味料(アミノ酸等)
12月 9日	ソーフール元気ヨーグルト	脱脂粉乳(乳) 、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、 全粉乳(乳) 、 ゼラチン 、寒天／乳酸Ca、香料、ピロリン酸鉄
12月 10日	高野豆腐 粉	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 11日	千切りかまぼこ 白	魚肉(スケソウダラ)、加工でん粉(タピオカ)、馬鈴薯でん粉、砂糖(さとうきび、甜菜)、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麹、食塩)、食塩、加工油脂(還元水あめ、なたね油)
12月 11日	焼き竹輪	魚肉すり身、でん粉、粉末状大豆たん白 (大豆)、砂糖、植物油 (大豆)、食塩、ラード、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、水
12月 12日	FMうす味野菜のチヂミ	にんじん、米粉、たまねぎ、にら、ショートニング、乾燥マッシュポテト、おから (大豆)、でん粉、水溶性食物繊維、ぶどう糖、粉末状植物性たん白 (大豆)、小麦不使用しょうゆ (大豆)、チキンオイル (鶏肉)、砂糖、植物油 (ごま)、食塩、酵母エキス、液状混合調味料、にんにくペースト、香辛料、水、加工デンプン、セルロース、ピロリン酸第二鉄

12月使用	ベーコン (R7年間使用物資)	豚ばら肉、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)
12月使用	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16日	ブルーベリージャム	糖類(砂糖・水飴)、ブルーベリー、水
12月16日	白身魚フライ	すけそしたら、衣(パン粉、小麦粉、粉末加工油脂、還元水あめ、でん粉、植物油脂、食塩、加工油脂、米粉)／加工でん粉、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)
12月16日	コールスロードレッシング	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、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料
12月使用	大豆たんぱく(ミンチ) (R7年間使用物資)	脱脂大豆、植物油脂
12月18日	スライスウインナー (R7年間使用物資)	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスター)
12月18日	ダイスゼリー・あまおう (R7年間使用物資)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁(還元)、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料
12月18日	ダイスゼリー・マスカット (R7年間使用物資)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料
12月18日	ダイスゼリー・温州みかん	みかん果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖、水、ゲル化剤、酸味料、香料、クエン酸鉄Na
12月18日	かみかみ大豆	大豆・砂糖・食塩
12月22日	国産まぐろカツ	びんながまぐろ、粒状植物性たん白(大豆)、たまねぎ、パン粉(小麦、大豆)、みりん、植物油脂、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、しょうが汁、ほたてエキス、食塩、水、加工デンプン(大豆)、ドロマイド、pH調整剤、硫酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料【衣】パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、植物油脂(大豆)
12月23日	FMうす味ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(大豆)、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄
12月使用	マヨネーズタイプ調味料 (R7年間使用物資)	食用植物油脂(大豆)、醸造酢、食塩、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(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水

12月23日	クリスマスデザート (サンタさんのチョコ ケーキ)	乳または乳製品を主要原料とする食品(乳)、液全卵 、砂糖、 小麦粉 、 液卵白(卵) 、チョコレート、ココアパウダー、水 あめ、準チョコレート、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、還元水あめ、植物油、加工デンプン、乳化剤 (大豆) 、膨張剤、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、ホエイソルト使用、pH調整剤使用、カカオ色素使用、香料使用、安定剤(増粘多糖類)使用、(一部材料に、 卵、乳、小麦、大豆 含む)
12月24日	鶏がらスープ (R7年間使用物資)	鶏骨 (鶏肉) 、水
12月24日	梅びしお	梅ペースト、 りんご加工品 、砂糖、調味料(アミノ酸)、アントシアニン色素、香料
アレルギー代替	乳なしパン (R7年間使用物資)	小麦粉 、砂糖、ミックス粉(小麦粉 、小麦たん白 (小麦) 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、小麦たん白 (小麦) 、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	乳なしパン(黒糖) (R7年間使用物資)	小麦粉 、黒糖、ミックス粉(小麦粉 、小麦たん白 (小麦) 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白 (小麦) 、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C
アレルギー代替	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)
アレルギー代替	国産やさいゼリー	7倍濃縮にんじん汁、 6倍濃縮温州みかん果汁 、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、5% β-カロテン、ピロリン酸鉄、水
アレルギー代替	お米deクリスマス チョコケーキ	豆乳 、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、 大豆粉 、植物油、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、清涼飲料水、加工デンプン、トレハロース、乳化剤 (大豆) 、増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル)、炭酸Ca、セルロース、膨張剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na使用、(一部材料に 大豆 含む)