

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 12月 加工品原材料一覧表（本郷センター）

※【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 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
12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
12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
12月 日	冷凍がらスープ(チキン)(R7年間物資)	鶏骨・水
12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
12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
12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
12月 日	トマトピューレ(R7年間使用物資)	トマト
12月 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
12月 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
12月 1日	マヨネーズタイプ調味料(R7年間使用物資)	食用植物油脂 <u>【大豆】</u> 、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たんぱく <u>【大豆】</u> 、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 <u>【大豆】</u> を含む)
12月 2日	わかさぎフリッター	わかさぎ・醤油 <u>【大豆・小麦】</u> ・ <u>小麦粉</u> ・ <u>沖あみ</u> ・澱粉・砂糖%・米粉%・食塩・あおさ・ <u>揚げ油【大豆】</u> ・ベーキングパウダー・水
12月 17日	白巻かまぼこスライス	<u>魚肉(スケソウダラ)</u> ・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
12月 4日	グリルハンバーグ	鶏肉・植物性たん白 <u>【大豆】</u> ・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
12月 8日 23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)

12月	8日	焼きちくわ (サンキューちくわ)	<u>魚肉(スケソウダラ)</u> 、加工でんぷん、粉末状大豆たん白【大豆】、砂糖、植物油、食塩、ラード、ぶどう糖、アミノ酸
12月	9日	みそラーメンスープ	みそ・醤油・野菜/果実(たまねぎ、しょうが、にんにく、【りんご】)・畜肉エキス・食塩・植物油脂・砂糖・【ごま】・植物油脂・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素(一部に【小麦】・【ごま】・ゼラチン・【大豆】・鶏肉・豚肉・【りんご】を含む)
12月	9日	パリッシュ	<u>かたくちいわし</u> ・水飴・砂糖・食塩
12月	10日	レバー入り平つくね	鶏肉・たまねぎ・パン粉【小麦】・でん粉・粒状植物性たん白【大豆】・鶏レバー味付・揚げ油【大豆】・砂糖・食塩・醤油【小麦・大豆】・みりん・香辛料・仕込水
12月	10 16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
12月	11日	Feパテチョコレート	水飴・砂糖・カカオマス・加糖脱脂粉乳【乳】・ココアパウダー・増粘剤(とうもろこし)・ヘム鉄・香料・乳化剤・水
12月	11 12日	シオルダーベーコン	豚肩肉・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	12日	とろけるカレーフレーク (R7年間物資)	<u>小麦粉</u> ・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・さつまいもモパウダー・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(着色料)
12月	12日	インドカレーフレーク	【小麦粉】・食用油脂(牛脂、豚脂)・カレー粉・食塩・砂糖・香辛料・トマトパウダー・コンソメパウダー・フライドオニオンパウダー・フライドガーリックパウダー調味料(アミノ酸等)・カラメル色素、酸味料
12月	12日	アレンジダイスゼリーあ まおう(鉄・Ca)	果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・いちご果汁・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	12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
12月	19日	国産具材の肉春巻	キャベツ・にんじん・たまねぎ・豚肉・しょうゆ(大豆・小麦)・ラード・でん粉・はるさめ・香味油・しいたけエキスパウダー・ポークエキス・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・たん白加水分解物・香辛料・皮(小麦粉・澱粉加工品・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)/加工デンプン・ピロリン酸鉄
12月	22日	スクール糸かまぼこ	<u>魚肉(たら)</u> ・ <u>魚介エキス</u> ・みりん・食塩・砂糖・酵母エキス・加工でん粉
12月	23日	大豆の包み揚げ	<u>大豆</u> ・たまねぎ・ベーコン・加工デンプン・ <u>豆乳</u> ・トマトペースト・トマトケチャップ・植物油脂・ウスターソース・カラメル色素・しょうゆ・カレー粉・食塩・水・ミックス粉・ <u>小麦粉</u> ・加工でん粉・でん粉・ <u>粉末状小麦たん白</u> ・食塩・還元水あめ・乳化剤・植物油脂・粉末油脂・発酵調味料・でん粉・増粘多糖類・水
12月	24日	チキンナゲット(Ca/Fe)	鶏肉・鶏皮・つなぎ(コーンスターチ・パン粉)・豚脂・ <u>粉末状大豆たん白</u> ・しょうゆ【大豆】・食塩・チキンスープ・香辛料・たん白加水分解物・おろしにんにく・衣(パン粉【小麦】・小麦粉・コーングリッツ・植物油脂【大豆】・コーンスターチ・ <u>粉末状大豆たん白</u> ・食塩)
12月	24日	サンタさんのケーキ (チョコ)	乳又は乳製品を主要原料とする食品【乳】・砂糖・液全卵・【小麦粉】・液卵白・チョコレー【乳】・ココアパウダー・水あめ・準チョコレート【大豆】・こんにゃく加工品・還元水あめ・植物油・水(添加物)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【乳】pH調整剤・カカオ色素・香料・安定剤(増粘多糖類)
12月	25日	鰹の素(桜印だしパック)	<u>さば節、いわし節、カツオ節、かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだがつお節</u> ・酵母エキス
12月	25日	GK雪だるまちらし蒲鉾 (季節のかまぼこ)	魚肉(スケソウダラ)【魚】・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・クチナシ色素

12月25日	ぎふだもんゼリー(みかん)	みかん果汁・水あめ・砂糖・トレハロース・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・水
12月4日 アレルギー代替	TBすこやか黒糖ロール80(R7年間物資)	<b>小麦粉</b> ・黒糖・ミックス粉( <b>小麦粉</b> ・ <b>小麦たん白</b> ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工油脂・食塩・ <b>小麦たん白</b> ・添加物製剤・水・
12月11.18日 アレルギー代替	TBすこやかロール80(R7年間物資)	<b>小麦粉</b> ・砂糖・ミックス粉( <b>小麦粉</b> ・ <b>小麦たん白</b> ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工油脂・食塩・ <b>小麦たん白</b> ・添加物製剤・水・
12月2日 アレルギー代替	チキンナゲット	鶏肉・粒状植物性たん白【 <b>大豆</b> 】・ <b>パン粉</b> ・でん粉・乾燥おから【 <b>大豆</b> 】・砂糖・食塩・香辛料・たん白加水分解物・ <b>小麦粉</b> ・ <b>クラッカー粉</b> 【 <b>小麦</b> 】・でん粉・コーンフラワー・米粉・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ・砂糖・揚げ油(なたね油、パーム油)・トレハロース、加工でんぷん、膨張剤、重曹、ピロリン酸第2鉄、着色料、水
12月3日 アレルギー代替	豆腐ハンバーグ	植物性たん白【 <b>大豆</b> 】、玉葱・鶏肉、豆腐【 <b>大豆</b> 】、豚脂、でん粉、粉末状植物性たん白【 <b>大豆</b> 】、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
12月8日 アレルギー代替	国産豚肉のメンチカツSC	粒状植物性たん白質【 <b>大豆</b> 】・豚肉・たまねぎ・ <b>パン粉</b> 【 <b>小麦</b> 】・砂糖・トマトケチャップ・しょうゆ・食塩・香辛料・酵母エキス・衣( <b>パン粉</b> ・ <b>小麦粉</b> ・コーンフラワー・植物油脂【 <b>大豆</b> 】)・水・加工澱粉・ドロマイト・ピロリン酸鉄・焼成Ca・着色料
12月17日 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
12月24日 アレルギー代替	お米deクリスマスチョコケーキ	<b>豆乳</b> ・砂糖・加工油脂・水あめ・米粉・ココアパウダー・ <b>大豆粉</b> ・植物油・こんにゃく加工品・清涼飲料水・水・加工デンプン・トレハロース・乳化剤【 <b>大豆</b> 】・増粘剤・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