

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 加工品原材料一覧表(1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
1月14日	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
1月14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
1月14日	とろける給食用カレー (R7年間使用物資)	<u>小麦粉(小麦)</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
1月14日	コクと旨みのまるやかカレー (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
1月15日	かみかみ大豆	<u>大豆</u> ・砂糖・食塩
1月15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)
1月15日	お好み焼きソース	野菜・果実(トマト、デーツ、たまねぎ、その他)・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・アミノ酸液・食塩・醤油・香辛料・ <u>オイスターソース</u> ・砂糖加工品(砂糖・醸造酢)・肉エキス・酵母エキス・昆布・蛋白加水分解物・しいたけ／増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸等)・ <u>(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)</u>
1月19日	つば漬け	だいこん・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醸造酢・かつお節エキス・食塩・カラメル色素・酸味料(乳酸)・酒精・水
1月19日	ミルメーク(コーヒー)	果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸Ca・着色料(カラメル)・香料・V.C・V.B1・V.B2・水
1月20日	コーンコロッケ	とうもろこし・ <u>小麦粉</u> ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ショートニング・食塩・香辛料・衣【 <u>バン粉</u> ・ <u>小麦粉</u> 、還元水あめ・植物油脂・でん粉・粉末状植物性たん白】・水・加工デンプン・乳化剤・香料
1月20日	ウインナースライス (R7年間使用物資)	<u>豚肉</u> (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)
1月21日	美女もち (R7年間使用物資)	うるち米
1月22日	ホットケーキミックス	<u>小麦粉</u> ・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・ <u>(乳成分)</u>
1月22日	ベーコン (R7年間使用物資)	<u>豚バラ肉</u> (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)
1月22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
1月22日	パリッシュ(小魚) (R7年間使用物資)	<u>かたくちいわし</u> 、水飴、砂糖、食塩
1月23日	中華ラビオリ (あげぎょうざ)	キャベツ・たまねぎ・しょうが・にんにく・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性たん白・しょうゆ・でん粉・砂糖・ <u>魚介エキス</u> ・豚骨エキス・香辛料・食塩・植物油脂・粉末状植物性たん白・乳化剤・水
1月23日	肉団子	鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・砂糖・食塩・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・水・揚げ油(なたね油)／加工デンプン・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄
1月26日	飛驒のお米のムース	ムース: <u>豆乳</u> 加工品(植物油脂、 <u>豆乳</u> クリーム、砂糖類、その他)、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、米粉(飛驒産)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロール、ピロリン酸第二鉄、 <u>豆乳</u> ソース: <u>豆乳</u> 加工品(植物油脂、 <u>豆乳</u> クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、pH調整剤、セルロール、香料、カロチノイド色素

1 月 27 日	マカロニ	強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ
1 月 28 日	オムライス用玉子焼	鶏卵 ・加工でん粉・砂糖・食塩・メタリン酸ナトリウム・植物油・水
1 月 28 日	ソフールいちご ヨーグルト	脱脂粉乳 ・いちご果汁・砂糖・ 全粉乳 ・ぶどう糖果糖液糖・ ゼラチン ・寒天・いちごエキス・香料・クチナシ色素・水
1 月 29 日	天ぷらまんじゅう	小麦粉 ・砂糖・小豆(国産)・膨張剤
1 月 29 日	山菜水煮 (R7年間使用物資)	わらび、孟宗たけのこ、えのきたけ、食塩、水、pH調整剤、酸化防止剤
1 月 30 日	赤かぶの甘酢づけ	赤かぶら・砂糖・醸造酢・食塩
1 月 22 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
1 月 20 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
1 月 23 日	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
1 月 15 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)、醃酵調味料、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)
アレルギー代替	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・VC (一部に小麦を含む)
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	国産豆腐ハンバーガー	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)
アレルギー代替	メープルマフィン	豆乳(大豆)・砂糖・米粉・ 大豆粉 ・植物油・メープルシロップ・清涼飲料水・発酵調味料・水・(使用添加物)加工デンプン・膨脹剤・安定剤(カードラン)・乳化剤・香料・凝固剤・増粘剤(アルギン酸エステル)・ピロリン酸第二鉄
アレルギー代替	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
アレルギー代替	かみかみ大豆	大豆 ・砂糖・食塩