

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 1月分 加工品原材料一覧表 (久々野センター)



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。

* ()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。

| 使用日 | 食品名 | 原材料 |
|-------|-------------------------|---|
| 1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 |
| 1月14日 | 白玉もち | 水稲もち米、水 |
| 1月使用 | 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 |
| 1月15日 | ゆかり粉 | 塩蔵赤しそ(赤しそ【中国・日本(静岡他)】)、食塩、梅酢、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料 |
| 1月15日 | 香りごまドレッシング | 食用植物油脂(ごま)、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ(小麦、大豆)、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、水 |
| 1月15日 | ソファールヨーグルト ストロベリー | 脱脂粉乳(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(あまおう)／香料、クチナシ色素 |
| 1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) |
| 1月20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、マスタード) |
| 1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) |
| 1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 |
| 1月22日 | プレーンオムレツ | 鶏卵、加工デンプン、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、酸味料、水 |
| 1月22日 | お米のムース | 〈お米のムース〉 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類)(大豆)、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、米粉、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤(大豆)、pH調整剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄 〈豆乳ソース〉 豆乳加工品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類)(大豆)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(大豆)、pH調整剤、セルロース、香料、カロチノイド色素 |
| 1月23日 | 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(アカキャベツ、クチナシ)、乳化剤 |

| | | |
|----------|---------------------------|--|
| 1 月 26 日 | きんとんパイ | 【具】さつまいも、砂糖、マーガリン <u>(大豆)</u> 、食塩、ピロリン酸第二鉄、香料【皮】 <u>小麦粉</u> 、マーガリン <u>(乳・大豆)</u> 、食用精製加工油脂、 <u>液全卵</u> 、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、乳化剤 <u>(大豆)</u> 、香料 <u>(乳)</u> |
| 1月使用 | とろけるカレーフレーク (R7年間使用物資) | <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 |
| 1 月 27 日 | りんごジャム | 食物繊維、 <u>りんご</u> 、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、仕込水 |
| 1 月 27 日 | ほぐしささみ水煮 | <u>鶏ささみ肉</u> 、食塩、野菜エキス(にんじん・玉ねぎ・白菜・セロリ)、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス |
| 1 月 27 日 | サウザンアイランド ドレッシング | 食用植物油、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、 <u>プルーン</u> 、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水 |
| 1 月 27 日 | 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、食塩／乳化剤 <u>(大豆)</u> 、アナトー色素 |
| 1 月 28 日 | つぼ漬け | 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、酒精、水 |
| 1 月 29 日 | FMメンチカツ(コーンと大豆) | <u>鶏肉</u> 、スイートコーン、 <u>粒状植物性たん白(大豆)</u> 、 <u>乾燥大豆(大豆)</u> 、 <u>豚脂(豚肉)</u> 、たまねぎ、砂糖、食塩、 <u>小麦不使用しょうゆ(大豆)</u> 、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、 <u>粒状植物性たん白(大豆)</u> 、植物油、米粉、加工デンプン、増粘多糖類、なたね油 |
| 1 月 30 日 | 白菜の漬物 | 白菜、赤かぶら、漬け原材料(食塩、醸造酢、還元水飴、しいたけエキス、蛋白加水分解物、酵母エキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料 <u>(一部にりんごを含む)</u> |
| 1 月 30 日 | レバー入り平つくね | <u>鶏肉</u> 、たまねぎ、 <u>粒状大豆たん白</u> 、でん粉、 <u>鶏レバー味付け</u> 、米粉パン粉、揚げ油(なたね油)、砂糖、食塩、しょうゆ <u>(大豆)</u> 、みりん、こしょう、水 |
| アレルギー代替 | 乳なしパン (R7年間使用物資) | <u>小麦粉</u> 、砂糖、ミックス粉(<u>小麦粉</u> 、小麦たん白 <u>(小麦)</u> 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、小麦たん白 <u>(小麦)</u> 、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) | <u>小麦粉</u> 、黒糖、ミックス粉(<u>小麦粉</u> 、小麦たん白 <u>(小麦)</u> 、澱粉)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たん白 <u>(小麦)</u> 、食塩、増粘多糖類、カラメル色素、V. C |
| アレルギー代替 | FMうす味ハンバーグ | <u>鶏肉</u> 、たまねぎ、 <u>豚脂</u> 、粒状植物性たん白 <u>(大豆)</u> 、 <u>豚肉</u> 、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 |
| アレルギー代替 | 国産やさいゼリー | 7倍濃縮にんじん汁、 <u>6倍濃縮温州みかん果汁</u> 、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 | 国産まぐろカツ | びんながまぐろ、粒状植物性たん白 <u>(大豆)</u> 、たまねぎ、パン粉 <u>(小麦、大豆)</u> 、みりん、植物油、しょうゆ <u>(小麦、大豆)</u> 、砂糖、しょうが汁、 <u>ほたてエキス</u> 、食塩、水、加工デンプン <u>(大豆)</u> 、ドロマイト、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 <u>(小麦、大豆)</u> 、 <u>小麦粉</u> 、植物油 <u>(大豆)</u> |