

【給食アレルギー様式8】

令和7年度 1月 加工品原材料一覧表 (本郷センター)

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。



※【アレルギー物質】

使用日	食品名	原材料
1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、ブルーン)、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
1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
1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
1月 日	冷凍がらスープ(チキン)(R7年間物資)	鶏骨・水
1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
1月 日	中華だし ヘルシー フーム (R7年間物資)	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
1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
1月 日	トマトピューレ (R7年間使用物資)	トマト
1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)・アナト一色素、水
1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
1月 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(加工でんぶん、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 13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)
1月 13日	香りごまドレッシング(R7年間使用物資)	食用植物油脂 <u>【ごま】</u> ・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ <u>【小麦・大豆】</u> ・ <u>ごま</u> ・醸造酢・食塩・発酵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 13日	プリン(豆乳クリーム入り)	砂糖・水あめ・ <u>豆乳加工品</u> ・ぶどう糖果糖液糖・ショートニング・ドロマイド・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料(カラメル)・乳化剤・着色料(V. B ₂ ・カロチノ)・水

1月 14日	鮭メンチカツ	衣(パン粉【小麦・大豆】でん粉、小麦粉【小麦粉】)、さけ【魚】、たらすり身【魚】玉葱、食塩、植物油脂(なたね)、酒類、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工でんぶん)
1月 14日	GK梅ちらしかまぼこ(季節のかまぼこ)	魚肉(スケソウダラ)【魚】・加工でんぶん・馬鈴薯でんぶん・砂糖・発酵調味料・食塩・うらごし人参・加工油脂・トマト色素
1月 14日	白玉団子	もち米粉・加工でん粉・水・加工助剤【大豆】
1月 14日	鰹の素(桜印だしパック)	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・酵母エキス
1月 14日	パリッシュ	かたくちいわし・水飴・砂糖・食塩
1月 15日	ハヤシフレーク	小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でん粉・粉末ソース・トマト調味料・着色料(カラメル)(パプリカ色素)・加工デンブン・調味料(アミノ酸)・酸味料
1月 20日	醤油ラーメンスープ	醤油・食塩・植物油脂・畜肉エキス・野菜エキス・砂糖・動物油脂・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・(一部に【小麦】・ゼラチン・【大豆】・鶏肉・豚肉を含む)
1月 20日	ホットケークリミックス	小麦粉・砂糖・小麦でん粉・ぶどう糖食用油脂・食塩・ベーキングパウダー
1月 22日	国産豚肉の餃子SC17	キャベツ・たまねぎ・にら・豚肉・鶏肉・でん粉加工品・香味油・しょうゆ・酵母エキス・食塩・砂糖・しょうがペースト・香辛料・皮(小麦粉・小麦たん白【小麦】・食塩・水・加工でん粉・炭酸Ca・ピロリン酸鉄)
1月 23日	NKR塩麹	米・食塩・酒精
1月 26日	お米のムース(飛騨のお米使用)	(お米のムース)豆乳加工品・水あめ・砂糖・水溶性食物繊維・米粉・水・ゲル化剤・香料・乳化剤・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・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・セルロース・香料・カラチノイド色素
1月 27日	ほうれん草入り鶏団子	鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・鶏皮・パン粉【小麦】・デンブン・粒状大豆たん白・なたね油・米発酵調味料・砂糖・食塩・しょうゆ・チキンエキス・おろし生姜・こしょう
1月 27日	天ぷら用まんじゅう	小豆・砂糖・小麦粉・膨張剤
1月 27日	さつまいも天ぷら	さつまいも・てんぷら粉(小麦粉・でん粉・膨張剤・着色料製剤)・小麦粉・食塩・水・揚げ油(なたね油・パーム油)
1月 27日	白巻かまぼこスライス	魚肉(スケソウダラ)・加工でんぶん・馬鈴薯でんぶん・砂糖・発酵調味料・食塩・トマト色素
11月 29日	白身魚フライ(ホキ)	ほき・衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)/炭酸Ca・ピロリン酸鉄(一部に小麦・大豆を含む)
1月 29日	ミルメークコーヒー(液体)	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・香料・V.C・V.B ₁ ・V.B ₂ ・水
1月 30日	学給用飛騨牛コロッケ	馬鈴薯・牛肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・動物油脂(牛肉)・砂糖・しょうゆ・粒状植物性たん白・米醸造調味料・調味動物油脂(牛肉)・ポークパウダー・香辛料・パン粉【小麦】・バッターミックス(小麦粉・コーングリッツ)・植物性たん白【大豆】・植物性油脂・デキストリン・水
1月15.29日 アレルギー代替	TBすこやかロール80 (R7年間物資)	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・加工油脂・食塩・小麦たん白・添加物製剤・水・
1月14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【大豆】・豚肉・たまねぎ・パン粉【小麦】・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(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・植物油脂【大豆】)・水・加工澱粉・ドロマイド・ピロリン酸鉄・焼成Ca・着色料

1月15日 アレルギー代替	ダイエタリーファイバー いちごジャム	食物繊維(とうもろこし)・いちご・糖類(水あめ)・(砂糖)・ゲル化剤・てん菜・酸味料・V. C・仕込水
1月19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【 大豆 】・ パン粉 ・でん粉・乾燥おから【 大豆 】・砂糖・食塩・香辛料・たん白加水分解物・ 小麦粉 ・ クラッカーフェー ・ 小麦 ・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、加工でんぶん、膨張剤、重曹、ピロリン酸第2鉄、着色料、水
1月21日 アレルギー代替	豆腐ハンバーグ	植物性たん白【 大豆 】、玉葱、鶏肉、豆腐【 大豆 】、豚脂、でん粉、粉末状植物性たん白【 大豆 】、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
1月28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
1月29日 アレルギー代替	パリッシュ	かたくちいわし ・水飴・砂糖・食塩
1月29日 アレルギー代替	かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ・豚肉・葱・豚脂・植物性たん白・パン粉・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・水・調味料