

# 【給食アレルギー様式8】 4月分 加工品原材料一覧表

\* ( )内アレルギー物質



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
4月10日	赤飯用あずき	あずき 乳酸Ca 水
4月10日 13日 14日 17日 30日	まぐろ油漬け	キハダマグロ 大豆油 塩 水
4月10日	きざみのり	乾のり
4月10日	GKちらし蒲鉾桜	魚肉(スケソウタラ) 加工デンプン 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 着色料(クチナシ トマト)
4月10日	お祝いいちごゼリー	いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム(大豆)、砂糖類、その他) いちご果汁 砂糖 ぶどう糖 水あめ 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麴色素 安定剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料 PH調整剤 ピロリン酸第二鉄 セルコース
4月13日	ソフトスパゲッティ式麺	小麦粉 グルテン 食塩 水
4月13日	レバーそばろ	鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料(白胡椒、ジンジャー、ローレル) 水
4月13日 17日	大豆ペースト	大豆 水
4月13日 17日	高野豆腐粉	大豆 豆腐用凝固剤(塩化カルシウム) 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)
4月13日	チキンナゲット	鶏肉 コーンスターチ パン粉(小麦粉 ショートニング パン酵母 砂糖 食塩) 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ こしょう たん白加水分解物 にんにく 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂(大豆) コーンスターチなたね油 パーム油 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄 水
4月15日	黒パン	小麦粉 グルテン(小麦) ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト 酵素剤 食塩 黒砂糖 カラメル
4月15日	乳なし黒パン(代替品)	小麦粉 黒糖 ミックス粉(小麦粉、小麦たん白、澱粉) マーガリン パン酵母 砂糖 加工油脂 小麦たん白 食塩 増粘多糖類 カラメル色素 V.C
4月15日	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂(大豆) 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 水 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca

4月 16 21日	スクール糸かまぼこ	魚肉(たらすり身) 魚介エキス でん粉(米) みりん 食塩 砂糖 酵母エキス 加工でん粉(タピオカ) 水
4月 17日	フルーツチャツネ	糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖) ウリ りんご加工品 デーツピューレ レーズン 醸造酢 香辛料 にんにくペースト 食塩 酸味料
4月 17日	とろける給食用カレー	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aramel I
4月 17日	コクと旨みのまるやかカレー	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(加工デンプン) 乳化剤 着色料(カラメル、パプリカ色素) 香料 酸味料
4月 20日	うどん	小麦粉 グルテン(小麦) 食塩 水
4月 20日	山菜ミックス	わらび えのき なめこ たけのこ 乳酸カルシウム pH調整剤(クエン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) 水
4月 20日	GKちらし蒲鉾桜オレンジ	魚肉(スケソウタラ) 加工デンプン 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 着色料(トウガラシ)
4月 20日	フレーク節(F1)	かつお節、かつお・まぐろエキス、酵母エキス
4月 20日	おじゃがもち	じゃがいも 加工でん粉 砂糖 食塩 グルコマンナン 水
4月 21日	豆腐ステーキ	豆乳(大豆) でん粉 揚げ油(植物油脂) 豆腐用凝固剤 水
4月 22日	米粉パン	小麦粉 グルテン 米粉 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 イースト 酵素剤 食塩
4月 22日	乳なしパン (代替品)	小麦粉 砂糖 ミックス粉(小麦粉、小麦たん白、澱粉) マーガリン パン酵母 加工油脂 食塩 小麦たん白 増粘多糖類 カaramel色素 V.C 水
4月 22日	ベーコン	豚バラ肉 水あめ 砂糖 食塩 リン酸塩 アミノ酸 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na)
4月 22日	アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)
4月 23 24日	スクールちくわ	魚すり身(たら) 澱粉砂糖 食塩 みりん 魚肉エキス 炭酸Ca 乳酸Ca
4月 24日	ふき水煮	ふき 乳酸Ca ビタミンC クエン酸 着色料(黄4 青1)
4月 27日	ぜんまい 水煮	乾燥ぜんまい 乳酸Ca クエン酸 ビタミンC
4月 28日	豆板醤	赤唐辛子(塩漬け) デキストリン みそ そら豆加工品 砂糖 食塩 赤唐辛子 酒精 加工デンプン アミノ酸 酸味料 (大豆)

4月28日	安心素材肉焼売	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉加工食品 砂糖 粉あめ ソテーオニオン 豚脂 しょうがペースト しょうゆ みりん 香辛料 食塩 みそ 酵母エキスパウダー 皮(小麦粉、水あめ混合異性化液糖、大豆粉、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤)
4月28日	マロニー	じゃがいも澱粉 コーンスターチ 増粘剤 増粘多糖類
4月分 使用調味料	高野豆腐さいの目	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)
	赤みそ・あわせみそ	大豆 大麦 米 塩 小麦 アルコール
	学校みそ	大豆 塩 糀
	赤ワイン・白ワイン	ブドウ果汁 輸入ワイン 酸化防止剤(亜硫酸塩)
	うすくちしょうゆ	食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 ぶどう糖 小麦たんぱく 米 アルコール
	ウスターソース	トマト たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物
	ウスターソース	醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 トマト にんじん たまねぎ プルーン 食塩 たん白質加水分解物 酵母エキス 香辛料 水
	おろししょうが	しょうが 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤
	おろしにんにく	にんにく pH調整剤
	かつお節	かつおのふし
	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェンネル ジンジャー スターアニス ガーリック 甘草 クローブ サボリー ナツメグ ローレル オールスパス オレガノ セージ タイム カルダモン アニスシード ガランガル キャラウェイ セロリーシード タラゴン デイルシード バジル パプリカ マジョラム マスタード メース ローズマリー
	削り節	いわしのふし さばのふし むろあじのふし 宗田かつおのふし かつおのふし
	こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール
	ごま油	食用ごま油
コンソメ	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 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	
酒	醸造アルコール 米 米こうじ 糖類 調味料(グルタミン酸ソーダ等) 酸味料(コハク酸等)	

白みそ	大豆 米 食塩 酒精
酢	米 アルコール 酒粕 食塩
中華だし	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
トマトケチャップ	トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料
鶏がらスープの素	鶏骨(鶏肉)
煮干し	まいわし かたくちわし
マーガリン	食用精製加工油脂 食用植物油脂 食塩 乳化剤(大豆) アナトー色素 水
みりん	もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類
めんつゆ	しょうゆ(大豆、小麦) 砂糖 食塩 削りぶし(さば、かつお) 醗酵調味料 煮干し アミノ酸等 カラメル色素
レモン果汁	レモン 醸造酢 香料

※グレーの枠のものは年間を通して同じ商品を使用します。

野菜等のペーストやカット野菜について、その野菜以外のものを使用していない場合は一覧表に記載はしません。