

【給食アレルギー様式8】

令和8年度 7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
7月1日	FMうす味ハンバーグ	<b>鶏肉</b> 、たまねぎ、 <b>豚脂</b> 、粒状植物性たん白、 <b>豚肉</b> 、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、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(一部に <b>大豆</b> を含む)
7月1日	そうめん	<b>小麦粉</b> 、食塩、 <b>小麦たん白</b> 、植物油脂、加工澱粉、増粘剤(アルギン酸Na)、塩化Ca、水
7月1日	季節かまぼこ (星形 オレンジ)	魚肉、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂、着色料
7月1日	季節かまぼこ (星形 黄)	魚肉、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、着色料、加工油脂
7月1日	七夕ゼリー	【レモンゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、水、ゲル化剤、酸味料、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料【グレープゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、酸味料、ゲル化剤、ビタミンC、乳酸Ca、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素【モチーフ】うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、水、乳化剤、ゲル化剤、香料、カロチノイド色素
7月2日	マヨネーズ (R8年間使用物資)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく、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 <b>大豆</b> を含む)
7月2日	お好み焼きソース	野菜・ <b>果実</b> (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、オイスターソース、砂糖加工品(砂糖、醸造酢)、 <b>肉エキス</b> 、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)、(一部に <b>小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご</b> を含む)
7月使用	ツナ	きはだまぐろ、 <b>大豆油</b> 、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水
7月3日	とろけるカレーフレーク (R8年間使用物資)	<b>小麦粉</b> 、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
7月3日	コクと旨みのまるやかカレー (R8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
7月3日	パリッシュ	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩
7月使用	洋風コンソメ (R8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( <b>鶏肉</b> )、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物( <b>鶏肉</b> 、 <b>豚肉</b> )、鶏脂( <b>鶏肉</b> )、チキンコンソメパウダー( <b>鶏肉</b> )、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

7月使用	マーガリン (R8年間使用物資)	食用精製加工油脂、食用植物油脂、食塩／乳化剤( <b>大豆</b> )、アナトー色素
7月7日	コールスロードレッシング (R8年間使用物資)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料／増粘剤(キサンタンガム、加工でんぷん)、乳化剤、香辛料抽出物、香料
7月8日	白菜キムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、 <b>りんご</b> 、にんにく、昆布エキス、しょうゆ( <b>小麦・大豆</b> )、カツオエキス( <b>さば</b> )、生姜、唐辛子、調味料、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル
7月使用	中華だし (R8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
7月使用	鶏がらスープ (R8年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)
7月8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
7月9日	安心素材5種の野菜入り肉焼売	とうもろこし、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、 <b>鶏肉</b> 、 <b>豚肉</b> 、 <b>豚脂</b> 、粒状植物性たん白( <b>大豆</b> )、つなぎ(でん粉加工食品、パン粉( <b>小麦</b> ))、砂糖、しょうがペースト、しょうゆ( <b>小麦・大豆</b> )、みりん、食塩、酵母エキス、香辛料【皮】 <b>小麦粉</b> 、粉末状植物性たん白( <b>小麦</b> )、水あめ混合異性化液糖、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤
7月14日	コーンペースト	とうもろこし
7月14日	ダイエタリー いちごジャム	食物繊維(難消化性デキストリン)、いちご、糖類(砂糖、水あめ)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、V.C
7月15日	ゆかり	塩蔵赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料
7月15日	さつまあげ カット (R8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)
7月使用	和風だし (R8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
7月15日	鶏団子	<b>鶏肉</b> 、玉ねぎ、長ねぎ、パン粉( <b>小麦</b> )、醤油( <b>小麦・大豆</b> )、食塩、しょうが、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
7月16日	プレーンオムレツ	<b>鶏卵</b> 、砂糖、 <b>大豆油</b> 、食塩、醸造酢、加工デンプン、酸味料、水
7月16日	すいかのゼリー	水あめ、ぶどう糖果糖液糖、粉あめ、食物繊維(イヌリン)、砂糖、スイカ濃縮果汁、でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸(Na)、V.C、香料、クエン酸鉄Na、着色料(紅麴)、着色料(カロチン)、水
アレルギー代替	鶏肉と豚肉のハンバーグ	<b>鶏肉</b> 、 <b>豚肉</b> 、たまねぎ、粒状植物性たん白( <b>大豆</b> )、 <b>豚脂</b> 、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂( <b>大豆</b> )、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、加工デンプン、炭酸Ca、酸味料(無機塩)、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸Ca