

【給食アレルギー様式8】

令和8年度 8・9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
8・9月使用	とろけるカレーフレーク (R8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
8月26日	コクと旨みのまろやかカレー (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
8月26日	アイスクリーム (バニラ)	<u>生乳</u> 、 <u>クリーム</u> 、砂糖、 <u>卵黄</u> 、安定剤(増粘多糖類)、香料(原材料の一部に <u>乳成分・卵</u> を含む)
8月27日	鶏団子	<u>鶏肉</u> 、玉ねぎ、長ねぎ、パン粉(<u>小麦</u>)、醤油(<u>小麦・大豆</u>)、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
8月28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、 <u>鶏肉</u> 、 <u>豚肉</u> 、 <u>豚脂</u> 、粒状植物性たん白(<u>大豆</u>)、【つなぎ】でん粉加工食品、パン粉(<u>小麦</u>)、砂糖、しょうがペースト、しょうゆ(<u>小麦・大豆</u>)、みりん、食塩、酵母エキス、香辛料【皮】 <u>小麦粉</u> 、粉末状植物性たん白(<u>小麦</u>)、水あめ混合異性化液糖、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤
8月28日	マロニー	じゃがいも澱粉、コーンスターチ
8・9月使用	大豆たんぱく(ミンチ) (R8年間使用物資)	脱脂大豆(<u>大豆</u>)、植物油脂(パーム)
8・9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
8・9月使用	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(<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
8・9月使用	ツナ	きはだまぐろ、 <u>大豆油</u> 、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水
8・9月使用	ベーコン	<u>豚ばら肉</u> 、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)
9月1日	すくなかぼちゃペースト	かぼちゃ
9月2日	いか天ぷら	<u>アカイカ</u> 、 <u>小麦粉</u> 、とうもろこし澱粉、揚げ油(菜種・ <u>大豆</u>)、米粉、膨張剤、食塩、コショウ、水、炭酸カルシウム、ビタミンB2

9月3日	冷やし中華スープ	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ(小麦・大豆)、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂(大豆油、 ごま油)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、水
9月3日	国産素材の肉春巻き	野菜(キャベツ、にんじん、たまねぎ)、 豚肉 、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、 ポークエキス 、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉 、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、 大豆粉 、コーンフラワー、食塩)/加工でん粉、ピロリン酸鉄(一部に 小麦・大豆・豚肉 を含む)
9月3日	ダイスゼリー あまおう(R8年間使用物資)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料(紅麹、クチナシ)
9月3日	ダイスゼリー マスカット(R8年間使用物資)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、クチナシ色素
9月3日	杏仁豆腐	乳又は乳製品を主要原料とする食品 、水あめ、加糖れん乳(乳)、砂糖、ぶどう糖、でん粉、酵母エキス、杏仁パウダー、食塩、水(使用添加物)ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、香料
9月4日	梅びしお	梅ペースト、りんご加工品、砂糖、調味料(アミノ酸)、アントシアニン色素、香料
9月7日	やさしさいちばん ハヤシベース (R8年間使用物資)	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴薯でんぷん、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油脂、香辛料、ガーリックパウダー/カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料
9月7日	パリッシュ	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩
9月使用	スライスウインナー (R8年間使用物資)	豚肉 (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)
9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
9月10日	FMメンチカツ(コーンと大豆)	鶏肉 、スイートコーン、 粒状植物性たん白(大豆) 、 乾燥大豆(大豆) 、 豚脂(豚肉) 、たまねぎ、砂糖、食塩、 小麦不使用しょうゆ(大豆) 、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、 粒状植物性たん白(大豆) 、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類、揚げ油(なたね油)
9月使用	鶏がらスープ (R8年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)
9月14日	ぎふだもんももゼリー	もも果汁 、水あめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、水
9月15日	国産鶏肉のチキンカツ	鶏肉 、植物油脂、つなぎ(パン粉(小麦)、小麦粉加工品(小麦)、粉末状植物性たん白(大豆)、チキンエキス(鶏肉)、食塩、香辛料、衣(パン粉(小麦・大豆)、 小麦粉 、植物油脂(大豆))、水、加工デンプン(大豆)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料、香料

9 月 17 日	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(大豆)、アナトー色素
9 月 17 日	ホットケーキミックス	小麦粉 、糖類(砂糖、ぶどう糖)、コーンフラワー、植物油脂、食塩、ベーキングパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、香料 <u>一部に小麦・乳成分・大豆を含む</u>
9 月 24 日	いわしの生姜煮	いわし、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦)、本みりん、でん粉、しょうが、食塩、水
9 月 24 日	お月見大福	グラニュー糖、米粉、いんげん豆、還元水あめ、さつまいもペースト、豆乳加工食品(大豆)、豆乳クリーム(大豆)、カラメルソース加工品、さつまいもパウダー加工品、水、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、着色料(クチナシ、カラメル)、グリセリン脂肪酸エステル、香料、pH調整剤、酵素(大豆)、ピロリン酸鉄、セルロース、塩化マグネシウム
9 月 25 日	FMうす味野菜のチヂミ	にんじん、米粉、たまねぎ、豆腐(大豆)、にら、乾燥マッシュポテト、おから(大豆)、ショートニング、でん粉、水溶性食物繊維、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ(大豆)、チキンオイル(鶏肉)、砂糖、植物油(ごま)、食塩、酵母エキス、液状混合調味料、にんにくペースト、香辛料、水、加工デンプン、セルロース、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
9 月 29 日	カラーオブスパイス (R8年間使用物資)	食塩、マスタード、乾燥キャベツ、レッドベルペッパー、こしょう、乾燥にんじん、こしょう末、 小麦 粉、酵母エキス、チキンエキス、砂糖、粉末醤油、セージパウダー、乾燥パセリ、コーンスターチ、(一部に 小麦・大豆・鶏肉・豚肉 を含む)
9 月 29 日	グリーンピースペースト	グリーンピース
アレルギー代替	フレンズクレープ (ブルーベリー)	豆乳 、加工油脂、ブルーベリー果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、水あめ、植物油(大豆)、米粉、砂糖、ぶどう糖、 大豆粉 、レモン果汁(濃縮還元)、小麦不使用しょうゆ(大豆)、水(使用添加物)加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤(大豆)、香料、ビタミンC、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、カラメル色素、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素