

【給食アレルギー様式8】

令和8年度 10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
10月 日	ウスターソース (R8年間使用物資)	糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、にんにく)、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料
10月 日	混合削り節 (R8年間物資)	いわしの節、さばの節(さば)、むろあじの節、宗田かつおの節、かつおの節
10月 日	トマトケチャップ (R8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
10月 日	冷凍がらスープ(チキン) (R8年間物資)	鶏骨・水
10月 日	和風だし (R8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
10月 日	中華だし (R8年間物資)	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
10月 日	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(鶏肉)、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たんぱく加水分解物(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
10月 日	トマトピューレ (R8年間使用物資)	トマト
10月 日	調理用マーガリン(乳なし) (R8年間使用物資)	パーム油・植物レシチン・からし油・菜種油・大豆油【大豆】・コーン油・食塩・乳化剤(【大豆】由来)・アナトー色素、水
10月 日	ライトツナ油漬フレーク	きはだまぐろ・大豆油【大豆】・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)・水
10月 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
10月 日	マヨネーズタイプ調味料 (R8年間使用物資)	食用植物油脂【大豆】、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たんぱく【大豆】、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【大豆】を含む)
10月 日	めんつゆ (R8年間使用物資)	しょうゆ、砂糖、食塩、削り節(かつお、さば)、醗酵調味料、にぼし／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
10月 1日	山菜水煮 (R8年間使用物資)	わらび、えのき、なめこ、たけのこ／乳酸カルシウム、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)
10月 2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】・デンプン・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
10月 5日	さつま揚げ (R8年間物資)	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・食塩・水・揚げ油(菜種)
10月 5日	ワンタン	小麦粉・グルテン(小麦たん白)【小麦】・食塩
10月 6日	白巻かまぼこスライス	魚肉(スケソウダラ)・加工でんぷん馬鈴薯でんぷん・砂糖・発酵調味料・食塩・トマト色素

10月	8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)
10月	9日	ぎふだもんゼリー(りんご)	りんご果汁【りんご】・水あめ・砂糖混合ぶどう糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・水
10月	13 29	ショルダーベーコン	豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料(ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス)
10月	14日	スウィートブルーベリーゼリー	ブルーベリー果汁・ぶどう糖・水あめ・グラニュー糖・果糖ぶどう糖液糖・難消化性デキストリン・水・ゲル化剤・加工デンプン・酸味料・香料・クエン酸鉄Na
10月	15日	スライスウインナー(R8年間物資)	豚肉・食塩・砂糖・香辛料・白コショウ・カルワイ・マスタード
10月	16日	いか天ぷら	アカイカ・小麦粉・とうもろこしでん粉・揚げ油(菜種・大豆)・米粉・膨張剤・食塩・こしょう・水・炭酸カルシウム・ビタミンB ₂
10月	19日	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
10月	19日	千切りハム	豚ロース肉・食塩・砂糖・香辛料・ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス
10月	20 27	とろけるカレーフレーク(R8年間物資)	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)
10月	20日	インドカレーフレーク	小麦粉・食用油脂(牛脂、豚脂)・カレー粉・食塩・砂糖・香辛料・トマトパウダー・コンソメパウダー・フライドオニオンパウダー・フライドガーリックパウダー調味料(アミノ酸等)・カラメル色素、酸味料
10月	22日	国産具材の肉春巻	キャベツ・にんじん・たまねぎ・豚肉・しょうゆ(大豆・小麦)・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・澱粉加工品・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)/加工デンプン・ピロリン酸鉄
10月	22日	大豆たんぱく(ミンチ)(R8年間使用物資)	脱脂大豆(大豆)、植物油脂(パーム)
10月	23日	加熱レバー	鶏レバー・てん菜調味液・砂糖・しょうが・食塩・香辛料・水
10月	23日	フレンチポテト	じゃがいも・パーム油・シリコーン樹脂製剤・リン酸塩製剤・L-アスコルビン酸・ぶどう糖
10月	26日	さんまのみぞれ煮	さんま【魚】・大根・砂糖・しょうゆ・でん粉・本みりん・食塩・水
10月	26日	いもけんぴパリッシュ	さつまいも加工品(さつまいも・砂糖・植物油脂)・かたくちいわし・食塩・水あめ・砂糖
10月	27日	おじゃがもち(プレーン)	じゃがいも・加工でん粉・砂糖・食塩・グルコマンナン・水
10月	28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(加工でんぷん)
10月	28日	美女もち(R8年間使用物資)	うるち米
10月	29日	クリームコーン	スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)
10月	29日	うす塩味国産鶏肉の肉団子	鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白【大豆】・粉末状植物性たん白【大豆】・砂糖・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・食塩・しょうがペースト・水・揚げ油(なたね)・加工でんぷん・セルロース・ピロリン酸第二鉄
10月1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
10月8日 アレルギー代替		キャベツメンチカツ	キャベツ・豚肉・鶏肉・ポークオイル・パン粉【小麦・大豆】・小麦粉・コーンフラワー・植物油脂【大豆】・でん粉【大豆】・水・調味料
10月26日 アレルギー代替		グリルハンバーグ	鶏肉・植物性たん白【大豆】・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・砂糖・食塩・香辛料・調味エキス・水・加工デンプン・リン酸塩・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・着色料・ピロリン酸鉄

10月28日 アレルギー代替	大豆の包み揚げ	<u>大豆</u> ・たまねぎ・ベーコン・加工デンプン・ <u>豆乳</u> ・トマトペースト・トマトケチャップ・植物油脂・ウスターソース・カラメル色素・しょうゆ・カレー粉・食塩・水・ミックス粉・ <u>小麦粉</u> ・加工でん粉・でん粉・ <u>粉末状小麦たん白</u> ・食塩・還元水あめ・乳化剤・植物油脂・粉末油脂・発酵調味料・でん粉・増粘多糖類・水
10月8.13日 アレルギー代替	TBすこやかロール80 (R8年間物資)	<u>小麦粉</u> ・砂糖・ミックス粉(<u>小麦粉</u> ・ <u>小麦たん白</u> ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工油脂・食塩・ <u>小麦たん白</u> ・添加物製剤・水・
10月29日 アレルギー代替	TBすこやか黒糖ロー ル80(R8年間物資)	<u>小麦粉</u> ・黒糖・ミックス粉(<u>小麦粉</u> ・ <u>小麦たん白</u> ・でん粉)・マーガリン・パン酵母・加工油脂・食塩・ <u>小麦たん白</u> ・添加物製剤・水・