

令和8年度 10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
10月使用	ツナ	きはだまぐろ、 大豆油 、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水
10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(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 1日	まぐろカツ	びんながまぐろ、粒状植物性たん白(大豆)、たまねぎ、パン粉(小麦 、 大豆)、みりん、植物油脂、しょうゆ(小麦 、 大豆)、砂糖、しょうが汁、ほたてエキス、食塩、水、加工デンプン(大豆)、ドロマイト、pH調整剤、硫酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料【衣】パン粉(小麦 、 大豆)、 小麦粉 、植物油脂(大豆)
10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
10月使用	ベーコン	豚ばら肉 、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)
10月 6日	にんじんペースト	にんじん
10月 6日	かぼちゃペースト	かぼちゃ
10月使用	とろけるカレーフレーク (R8年間使用物資)	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
10月使用	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
10月 8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
10月 9日	ぎふだもんりんごゼリー	りんご果汁 、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
10月 13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、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
10月 13日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水

10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)
10月14日	白菜キムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、 りんご 、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦・大豆)、カツオエキス(さば)、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、ショ糖脂肪酸エステル
10月14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)
10月14日	ワンタン皮	小麦粉 、グルテン(小麦たん白)、食塩
10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
10月15日	パリッシュ	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩
10月16日	えびからあげ	えび 、馬鈴薯でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)
10月使用	鶏がらスープ (R8年間使用物資)	鶏骨(鶏肉)
10月19日	パン粉	小麦粉 、ショートニング、イースト、食塩、ぶどう糖、イーストフード、アナトー色素、ビタミンC(一部に小麦を含む)
10月使用	卵不使用マヨネーズ (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 大豆 を含む)
10月20日	ナン	小麦粉 、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、なたね油、添加水
10月20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
10月20日	ソフル元気ヨーグルト	脱脂粉乳 、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、 全粉乳 、 ゼラチン 、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水
10月22日	フランクフルト	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22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 一部に小麦・乳成分・大豆を含む
10月27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

10 月 27 日	かぼちゃババロア	(パンプキンババロア) 砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、 <u>豆乳加工食品</u> (植物油脂、 <u>豆乳クリーム</u> 、砂糖類、その他)、かぼちゃペースト、カラメルソース、食塩、水、ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン)、炭酸Ca、乳化剤使用、pH調整剤使用、香料使用、ピロリン酸第二鉄使用、セルロース使用 (絞りクリーム) <u>豆乳加工食品</u> (植物油脂、 <u>豆乳クリーム</u> 、砂糖類、その他)、砂糖、水あめ、安定剤 (増粘多糖類)、乳化剤使用、pH調整剤使用、セルロース使用、香料使用
10 月 28 日	ししゃもフライ	カラフトシシヤモ【衣】パン粉 (<u>小麦</u>)、でん粉、 <u>小麦粉</u> 、コーンフラワー、ぶどう糖、水
10 月 29 日	大豆の包み揚げ	<u>大豆</u> 、たまねぎ、ベーコン (<u>豚肉</u>)、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 (<u>りんご</u> 、 <u>大豆</u>)、カラメル色素、しょうゆ (<u>小麦</u> 、 <u>大豆</u>)、カレー粉、食塩、水、ミックス粉【皮】 <u>小麦粉</u> 、加工デンプン、でん粉、 <u>粉末状小麦たん白</u> 、食塩、乳化剤、還元水あめ、植物油脂 (<u>大豆</u>)、粉末油脂、発酵調味料、増粘多糖類、水
10 月 30 日	ブルーベリーゼリー	水飴、ブルーベリー果肉、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー5倍濃縮果汁、 <u>りんご5倍濃縮果汁</u> 、水