【給食アレルギー様式８】

令和8年度　11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
11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
11月使用	鶏がらスープ（R8年間使用物資）	鶏骨（鶏肉）
11 月 4 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、鶏肉、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白（大豆）、【つなぎ】でん粉加工食品、パン粉（小麦）、砂糖、しょうがペースト、しょうゆ（小麦・大豆）、みりん、食塩、酵母エキス、香辛料【皮】小麦粉、粉末状植物性たん白（小麦）、水あめ混合異性化液糖、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤
11月使用	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）
11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
11 月 5 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
11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
11 月 6 日	細切りかまぼこ	魚肉、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
11 月 6 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
11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
11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）
11 月 10 日	コーンペースト	とうもろこし
11 月 11 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）

11 月 12 日	焼き竹輪	魚肉すり身、でん粉、粉末状大豆たん白（大豆）、砂糖、植物油（大豆）、食塩、ラード、ぶどう糖、調味料（アミノ酸）、水
11 月 12 日	お米のタルト	【生地】小麦粉、マーガリン、砂糖、鶏卵、米粉、食塩、水、（使用添加物）卵殻カルシウム（卵）、ピロリン酸第二鉄、香料【ミルクソース】乳又は乳製品を主要原料とする食品（卵、乳）、牛乳、米粉、加糖れん乳、砂糖、ぶどう糖、マルトデキストリン、水、（使用添加物）増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料（卵・乳・大豆）、乳化剤（大豆）、リン酸塩（Na）、pH調整剤【カスタード】乳又は乳製品を主要原料とする食品（卵・乳・大豆）、加糖れん乳、発酵乳、加糖卵黄、植物油脂、麦芽糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、脱脂粉乳、水、（使用添加物）増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料（乳、大豆）、リン酸塩（Na）、カロチノイド色素
11 月 13 日	なめたけ	えのき茸、醤油（小麦・大豆）、砂糖、寒天、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グアーガム）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、水分
11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
11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
11 月 19 日	こんなにコーン	とうもろこし、小麦粉、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、ショートニング、食塩、香辛料【衣】パン粉（小麦・大豆）、小麦粉、でん粉、植物油脂（大豆）、還元水あめ、粉末状植物性たん白（大豆）、水、加工デンプン、乳化剤（大豆）、香料
11 月 19 日	いもけんぴパリッシュ	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
11 月 20 日	さつまあげ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油（なたね油）
11 月 24 日	焼き栗コロッケ	ばれいしょ、さつまいも、くり、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖）、植物油脂、食塩【衣】パン粉（小麦）、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でん粉、水、炭酸Ca、クチナシ黄色素、香料
11 月 25 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）
11 月 26 日	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、水
11 月 27 日	マロニー	じゃがいも澱粉、コーンスターチ
11 月 27 日	ワンタン皮	小麦粉、グルテン（小麦たん白）、食塩
11月使用	鶏がらスープ（R8年間使用物資）	鶏骨（鶏肉）
11 月 30 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

アレルギー代替	フレンズクレープ （カスタード風）	**豆乳**、加工油脂、米粉、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油（**大豆**）、水あめ、砂糖、清涼飲料水、**大豆粉**、小麦不使用しょうゆ（**大豆**）、酵母エキス、水（使用添加物）トレハロース、加工デンプン、乳化剤（**大豆**）、安定剤（増粘多糖類）、香料、メタリン酸Na、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素