

## 令和6年度 5月 学校給食使用加工食品原材料一覧

\*2つ以上の原材料が使用されているものを加工食品とし記載しています。

\*冷凍野菜・冷凍果物、乾物等はコンタミネーションがあるもののみ記載しています。

**A**：鳥栖北・旭 / **B**：鳥栖・基里・麓 / **C**：田代・弥生が丘・若葉・中原特別支援学校鳥栖田代分校

●コンタミネーション

日付			食品名	使用原材料	アレルゲン
A	B	C			
1日	-	-	鮭フライ	さけ [衣]パン粉 小麦粉 食塩 水 乳化剤 増粘剤	小麦 さけ 大豆
-	-	1日	うま塩 ドレッシング	醸造酢 砂糖 食塩 にんにく チキンエキス すりごま 香辛料 こんぶエキスパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 酒精 酸味料 香料 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)	鶏肉 ごま
15日	16日	14日	スクール ミートボール	鶏肉 牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 ソテードオニオン 食塩 でん粉(馬鈴薯) 粉末状植物性たん白 ビーフブイヨン調味料 しょうゆ 黒こしょう	小麦 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆
20日	21日	17日	メンチカツ	鶏肉 牛肉 豚肉 ソテードオニオン パン粉 砂糖 粉末状植物性たん白 粒状植物性たん白 しょうゆ 肉エキス調味料 食塩 黒こしょう ナツメグ [衣]パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 加工デンプン 乳化剤 水	小麦 鶏肉 牛肉 豚肉 大豆
22日	23日	24日	しゅうまい	鶏肉 豚肉 玉ねぎ 粒状植物性たん白 でん粉 豚脂 砂糖 粉末状植物性たん白 難消化性デキストリン ぶどう糖 発酵調味料 チキンブイヨン しょうゆ しょうがペースト ほたて貝エキス 食塩 にんにくペースト [皮]小麦粉 でん粉 粉末大豆 クエン酸鉄ナトリウム 水	小麦 豚肉 大豆 鶏肉
29日	27日	28日	あじフライ	アジ 食塩 ホワイトペッパー 水 増粘多糖類(グアーガム、キサンタンガム) [衣]パン粉 小麦粉 でん粉(とうもろこし) 食塩 大豆たんぱく ぶどう糖	小麦 大豆

●コンタミネーション：原材料としては使用していないが、製造工場内で意図しない混入の可能性が  
あること  
表記例：「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています」

上記以外の加工食品については、保存版 令和5年度 学校給食使用加工食品原材料一覧(常用)をご覧ください。