

令和5年度 6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			
16日	14日	15日	さんまのみぞれ煮	さんま 大根 砂糖 醤油 でん粉(馬鈴しょ) みりん 塩 水	小麦 大豆
29日	27日	28日	春巻き	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂(大豆) 豚脂 醤油 はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たん白加水分解物 香辛料 【皮】小麦粉 植物油脂(大豆) 米粉 粉あめ ショートニング 食塩 ソルビトール クエン酸鉄ナトリウム 乳化剤 増粘剤	小麦 豚肉 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。