

令和5年度 8,9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			
6日	4日	5日	さんまの甘露煮	さんま 砂糖 しょうゆ 蜂蜜 本みりん でん粉 食塩 水	小麦 大豆
8日	11日	7日	たかな漬	高菜 アミノ酸液 食塩 酵母エキス 酸味料 ウコン色素 水	大豆
12日	13日	14日	野菜コロッケ	じゃがいも 大豆 たまねぎ 豚肉 さつまいも キャベツ マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 青ねぎ しいたけ 砂糖 食塩 小麦粉 でん粉 なたね油 米粉 加工でん粉 膨張剤 水	小麦 豚肉 大豆
15日	19日	20日	白身魚の天ぷら	ホキ 小麦粉 でん粉 食塩 亜鉛含有酵母 揚げ油 加工でん粉 ベーキングパウダー ピロリン酸鉄 水	小麦 ●えび ●卵 ●乳

●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○○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。