

令和5年度 10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	アレルギー
A	B	C			
6日	4日	5日	さんまのかぼす レモン煮	さんま 砂糖 しょうゆ かぼす果汁 レモン 還元水あめ 本みりん でん粉 レモン果汁 食塩 水	小麦 大豆
17日	13日	16日	ホキ天揚げ	ホキ 天玉 ミックス粉{小麦粉 でん粉 食塩 大豆たん白 その他} 青さ ショートニング 食塩 香辛料 増粘多糖類 水	小麦 大豆
-	31日	-	いわし竜田揚げ	いわし でん粉 こいくちしょうゆ 砂糖 酒みりん 生姜 水	小麦 大豆 ●卵 ●えび ●いか ●さけ ●さば ●ごま ●やまいも

●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。