

令和5年度 11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			
2日	-	1日	いわしの竜田揚げ	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
8日	6日	7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
17日	20日	21日	豆腐しゅうまい	たまねぎ にんじん えだまめ どうもろこし 豆腐 魚肉すり身 大豆油 豆乳 粉末状大豆たん白 砂糖 食塩 酵母エキス 発酵調味料 乾燥ひじき 黒こしょう 加工デンプン 水 小麦粉 還元でん粉分解物	小麦 大豆 ●えび ●かに
30日	28日	29日	あじフライ	あじ パン粉 小麦粉 たまねぎ 植物油脂(なたね油) 食塩	小麦

●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。