

令和5年度 1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			
10日	11日	12日	千切だいこん漬	塩押しだいこん 仕込水 【漬け原材料】糖類[ぶどう糖果糖液糖 砂糖] 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢	—
18日	19日	22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
22日	18日	19日	しゅうまい	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 【つなぎ】豚脂 難消化性デキストリン 糖類[ぶどう糖 砂糖] 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Na 水	小麦 豚肉 大豆 鶏肉
23日	24日	25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
31日	—	—	とんかつ	豚肉 大豆たん白 食塩 でん粉 たん白加水分解物 【衣】パン粉 大豆たん白 食塩 香辛料 ぶどう糖 加工でん粉 調味料 増粘多糖類 水	小麦 豚肉 大豆 ●乳●卵 ●鶏肉●牛肉 ●りんご ●ゼラチン
—	31日	—	いわしおつか煮	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉 かつお節 食塩 水	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○○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。