

令和5年度 3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			
1日			ひなあられ	もち米 オリーブ油 食塩	●卵●乳 ●小麦 ●落花生 ●えび
6年生			いちご ケーキ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ 大豆粉 いちごピューレ (いちご、砂糖) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 いちご果汁 (濃縮還元) 植物油 麦芽糖 清涼飲料水 粉砂糖 こんにゃく加工品 (水あめ、こんにゃく粉、でん粉) 発酵調味料 水 加エデンプン 増粘剤 乳化剤 炭酸 Ca 膨張剤 ゲル化剤 (加エデンプン、増粘多糖類) ビタミンC 香料 安定剤 ピロリン酸第二鉄 紅麴色素 酸味料 メタリン酸 Na クチナシ色素	大豆
7日	8日	11日			
1~5年生					
21日					
8日	11日	7日	救給カレー	うるち米 トマトジュース 植物油[なたね] 野菜(スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、 ぶなしめじ) 粉あめ たまねぎエキス カレーパウダー 食塩 酵母エキス 香辛料 水	●卵●小麦 ●乳●えび ●かに●いか ●牛肉●さけ ●大豆●鶏肉 ●豚肉●ごま ●まつたけ ●りんご ●ゼラチン
14日			いちご クレープ	豆乳 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレ (いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 (濃縮還元) 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 水 加エデンプン トレハロース 増粘剤 乳化剤 炭酸 Ca ゲル化剤 香料 安定剤 ビタミンC 紅麴色素 メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素	大豆
21日	18日	19日	マーマレード ジャム	糖類(水あめ、砂糖) 果実 (みかん、オレンジ、なつみかん) 酸味料 ゲル化剤 pH調整剤 香料	オレンジ

●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。

