

令和6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			
9/3	9/4	9/5	塩昆布	昆布 醤油 砂糖 醸造酢 食塩 調味料 カラメル色素	小麦 大豆
9/5	9/3	9/4	白身魚天ぷら	ホキ 小麦粉 でん粉 食塩 亜鉛含有酵母 パーム油 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
9/6	9/9	9/10	レンコン入り つくね	鶏肉 たまねぎ れんこん 調整ラード パン粉 粒状大豆たん白 でん粉 米発酵調味料 砂糖 食塩 おろししょうが チキンエキス なたね油 水	小麦 鶏肉 大豆
9/11	9/12	9/13	しゅうまい	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 【つなぎ】でん粉 粉末状植物性たん白 豚脂 難消化性デキストリン 糖類 発酵調味料 チキンバイヨン 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
9/18	9/19	9/17	一食とんかつ ソース	野菜・果実 デーツ にんじん 醸造酢 糖類 食塩 アミノ酸液 コーンスターチ 香辛料 発酵調味料	大豆 りんご
9/27	9/30	9/26	焼き肉のたれ	異性化液糖 醤油 味噌 乾燥にんにく 食塩 乾燥玉葱 魚醤 ごま油 ごま 香辛料 調味料 加工澱粉 着色料	小麦 ごま 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6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。