

令和6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	アレルゲン
A	B	C			
1 日	2 日	3 日	うま塩 ドレッシング	醸造酢 砂糖 食塩 にんにく チキンエキス すりごま 香辛料 こんぶエキスパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料（アミノ酸等） 酒精 酸味料 香料 増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）	鶏肉 ごま
3 日	1 日	2 日	ホキの天ぷら	ホキ 天玉 小麦粉 でん粉（とうもろこし） 食塩 大豆たん白 青さ 香辛料 増粘多糖類 水	小麦 大豆
21 日	22 日	18 日	とびうお ボール	とびうお落とし身 でん粉（馬鈴薯） 食塩 水	—
25 日	23 日	24 日	あじフライ	アジ 食塩 ホワイトペッパー 水 増粘多糖類（グァーガム、キサンタンガム） 〔衣〕 パン粉 小麦粉 でん粉（とうもろこし） 食塩 大豆たんぱく ぶどう糖	小麦 大豆
31 日	—	—	和風肉じゃが コロッケ	じゃがいも たまねぎ 粒状大豆たん白 砂糖 パン粉 牛肉 食物繊維 ぶどう糖 ポークオイル しょうゆ 食塩 和風調味料 〔衣〕 パン粉 小麦粉 加工油脂 なたね油 粉末水あめ 大豆粉 粉末状大豆たん白 加工でん粉 調味料（アミノ酸等） 増粘多糖類 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 カラメル色素 ベーキングパウダー 水	小麦 牛肉 大豆 豚肉 ●えび ●かに ●卵 ●乳

●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。