

令和6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			
—	9日	10日	ぶりフライ	ぶり パン粉 小麦粉 食塩 増粘多糖類	小麦 ●卵 ●乳 ●えび
16日	14日	15日	春巻き	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たん白加水分解物 香辛料 《皮》小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 食塩 /ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤 水	小麦 豚肉 大豆
17日	20日	21日	さばの ゆず味噌煮	さば 砂糖 みそ 本みりん ゆずペースト 米粉 食塩 水	さば 大豆
29日	27日	28日	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
30日	31日	—	いわしの 梅味噌煮	いわし 砂糖 みそ しそ抽出液 本みりん 梅肉 米粉 食塩	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。