

令和6年度 2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			
—	—	3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
5日	6日	4日	白菜キムチ	はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 りんご にんにく 昆布エキス しょうゆ かつお節エキス しょうが 唐辛子 調味料 酸味料 香辛料抽出物 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル	小麦 大豆 りんご さば
6日	4日	5日	ふりかけ (ひじきぱっぱ)	ひじき 砂糖 ごま 炭酸カルシウム マグネシウム含有物 食塩 みりん かつお削りぶし 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 赤しそ あじ削りぶし かつお節エキス 酵母エキス 酵母 しょうゆ 梅酢 クエン酸鉄ナトリウム	小麦 大豆 ごま
7日	10日	12日	あじフライ	アジ パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 大豆たんぱく 香辛料 増粘多糖類 水	小麦 大豆
10日	12日	7日	ヨーグルト	生乳 脱脂粉乳 乳酸菌 配合水	乳
10日	12日	7日	ミックス フルーツ	もも(黄・白) みかん パインアップル 砂糖 酸味料 酸化防止剤	もも
13日	14日	17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 調味料 増粘多糖類 水	小麦 大豆
17日	13日	14日	マーマレードジ ャム	水あめ 砂糖 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
19日	20日	18日	焼肉のたれ	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
20日	18日	19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
28日	—	27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】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

●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。