

令和6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			
—	3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 チキンブイヨン 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
3日	3日	3日	ひなあられ	もち米 しょうゆ 砂糖 のり コンタミネーションとして ●小麦●乳●えび●かに●くるみ●卵●落花生 ●ごま●鶏肉●りんご●牛肉●豚肉●さば●ゼラチン●いか●アーモンド	大豆
4日	5日	6日	塩昆布	昆布 しょうゆ 砂糖 醸造酢 食塩 調味料 カラメル色素	小麦 大豆
11日	7日	10日	いちごケーキ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレ 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加エデンプン トレハロース 増粘剤 乳化剤 炭酸 Ca 膨張剤 セルロース ゲル化剤 ビタミンC 安定剤 ビタミン酸第二鉄 酸味料 紅麹色素 香料 マリン酸 Na	大豆
13日	13日	13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 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 大豆粉 小麦不使用しょうゆ レモン果汁 加エデンプン トレハロース 増粘剤 乳化剤 ゲル化剤 炭酸 Ca 香料 安定剤 ビタミンC クチン赤色素 マリン酸 Na カラメル色素 酸味料 紅花色素 ビタミン酸第二鉄 ベーキングパウダー カチノイド色素	大豆
19日	21日	18日	蒸しパン ミックス	小麦粉 砂糖 ぶどう糖 乳製品 食塩 膨張剤 グァーガム 乳化剤 ビタミンB2	小麦 乳 ●卵●大豆
			ダイスチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース 水	乳
			卵・乳不使用 ホットケーキ ミックス	小麦粉 砂糖 ぶどう糖 食物油脂 食塩 膨張剤 香料 増粘剤 ビタミンB2	小麦 ●卵●乳●大豆
21日	18日	19日	白身魚の天ぷら	ホキ ≪衣≫小麦 でん粉 食塩 亜鉛含有酵母 揚げ油 加エデンプン ベーキングパウダー ピロリン酸鉄	小麦 ●えび●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。