

令和7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のみ記載しています。

A：弥生が丘・基里・鳥栖北 / **B**：田代・鳥栖・若葉・中原特別支援学校鳥栖田代分校 / **C**：旭・麓

●コンタミネーション

日 付			食 品 名	使用原材料	アレルギー
A	B	C			
26日	—	—	アジ切身粉付き	鰯(あじ) コーンスターチ	—
2日	3日	1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 大豆 ごま
5日	8日	4日	アセロラゼリー	アセロラ果汁 果糖ブドウ糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤 クエン酸鉄 Na 着色料(アントシアニン) 香料 クチナシ色素 カロチノイド色素	りんご
10日	11日	9日	プレーンパン	小麦粉 砂糖 食塩 ショートニング 発酵風味料 イースト 調整水	小麦 ●卵●乳 ●大豆
12日	16日	17日	乾燥カリカリ梅	塩蔵梅(梅 塩 赤しそ液) ぶどう糖 でん粉 昆布エキス 酵母エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム	—
16日	17日	12日	焼きおにぎり	米 しょうゆ こんぶエキス みりん 食塩 香味油 カツオエキス 植物油 砂糖 ぶどう糖 粉末しょうゆ たん白加水分解物 果糖ぶどう糖液糖 調味料(アミノ酸等) 加工でん粉 カラメル色素	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
16日	17日	12日	サイダー風 カットゼリー	砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 増粘多糖類 乳酸 Ca 酸味料 ビタミン C クエン酸鉄 Na 香料 クチナシ青色素	—
17日	12日	16日	あじごまフライ	アジ パン粉 ミックス粉(小麦粉 でんぷん 塩 大豆たんぱく) ごま ごま油 塩 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆 ごま
18日	19日	22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 糖類 難消化性デキストリン 発酵調味料 ｷﾝﾌﾟｲﾝ しょうゆ しょうがﾊﾟｰｽ ほうたて貝ｷｽ 食塩 にんにくﾊﾟｰｽ 【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
30日	—	29日	一食とんかつソース	野菜・果物(りんご・トマト・玉ねぎ等) 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 でん粉 アミノ酸等 香辛料 カラメル色素	大豆 りんご

●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○○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7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。