

令和7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			
—	1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 アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	大豆 りんご
2日	3日	6日	生麴	小麦グルテン 餅米粉 米粉 砂糖 トレハロース 着色 (黄4号 赤3号 赤106号 青1号)	小麦
3日	6日	2日	鶏つくねの てりやきソース	《つくね》鶏肉 たまねぎ れんこん 調整ラード パン粉 菜種油 粒状大豆たん白 でん粉 米発酵調味料 砂糖 食 塩 おろししょうが チキンエキス 《てりやきソース》しょうゆ 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 米 発酵調味料 チキンエキス 酵母エキス 魚介エキス(エソ、 グチ、チリメン等) 加工でん粉 カラメル色素	小麦 鶏肉 大豆
6日	2日	3日	アジフライ	アジ パン粉 小麦粉 塩 乳化剤 増粘多糖類	小麦 大豆
6日			お月見ゼリー	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 デキストリン 果糖 みかん果汁 ブルーベリー果汁 寒天 水 加工デンプン 乳酸Ca ゲル化剤 酸味料 香料 着色料 クエン酸鉄Na	オレンジ ●小麦●卵 ●乳
16日	17日	20日	白だし	食塩 発酵調味料(水あめ 果糖ぶどう糖液糖 酒精 その他) 本醸造しょうゆ 粗砕かつおぶし 粗砕まぐろぶし 砂糖 こんぶ アミノ酸等	小麦 大豆
17日 30日	20日 31日	16日 29日	国産鶏と豚の ミートボール	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粉末状植物性たん白 でん粉 酵母エキス ナツメグ 黒コショウ 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	小麦 鶏肉 豚肉
20日	16日	17日	コーンフレーク	コーングリッツ 砂糖 麦芽エキス 食塩 ぶどう糖果糖液 糖 ビタミンC 鉄 酸化防止剤(ビタミンE) 乳化剤 ナイアシン 酸味料 ビタミンB2 ビタミンB1 ビタミンA ビタミンD	大豆 ●小麦
27日	28日	24日	赤だしみそ	大豆 米 大麦 食塩 カラメル色素 酸味料 甘味料	大豆
27日	28日	24日	冷凍ちくわ	魚肉 でん粉 植物たん白 植物油 砂糖 食塩 ぶどう糖 寒天 粉あめ アミノ酸	大豆
28日	24日	27日	かつおフライ	かつお 加工でん粉 調味料 パン粉 小麦粉 食塩 乳化 剤製剤 増粘剤製剤	小麦 大豆 ●卵●乳
29日	30日	31日	りんご酢	りんご果汁 アルコール 水	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。