

令和7年度 11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：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	アレルゲン
A	B	C			
4	5	6	和風コロッケ	ばれいしょ たまねぎ 粒状大豆たん白 砂糖 パン粉 牛肉 食物繊維 ぶどう糖 ポークオイル しょうゆ 食塩 和風調味料 パン粉 微粉パン粉 小麦粉 加工油脂 植物油脂 粉末水あめ 大豆粉 粉末状大豆たん白 乳酸 Ca 加工でん粉 調味料 増粘多糖類 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 カラメル色素 ベーキングパウダー	小麦 大豆 牛肉 豚肉 ●えび ●かに ●くるみ ●卵 ●乳
4	5	6	ヘルシーファーム 野菜ブイヨン	食塩 デキストリン 砂糖 たん白加水分解物 酵母エキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー オニオンパウダー ガーリックパウダー 香味食用油 乳酸発酵酵母エキスパウダー 香辛料	—
5	6	4	さんまおかか煮	さんま 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉（馬鈴薯） かつお節 食塩	小麦 大豆
7	10	11	ぶりの照り焼き	ぶり しょうゆ 砂糖 本みりん でん粉（馬鈴薯） 生姜 食塩	小麦 大豆
10	11	7	焼売	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状大豆たん白（大豆） でん粉 粉末状植物性大豆たん白 豚脂 難消化性デキストリン 糖類（ぶどう糖 砂糖） 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 小麦粉 でん粉（小麦） 粉末大豆 クエン酸鉄 Na	小麦 豚肉 大豆 鶏肉
11	7	10	いわしフライ	いわし パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤	小麦 大豆
12	13	14	すこやかふりかけ のり	調味顆粒（砂糖 ぶどう糖 食塩 鰹節粉 とうもろこしでん粉 デキストリン 抹茶 酵母エキス） 海苔 味付鰹削り節 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤（ビタミンE）	●えび ●かに
13	14	12	魚肉ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 粒状大豆たん白 砂糖 醸造酢 食塩 オニオンエキス 香味食用油 かつおエキス 香辛料 酵母エキス 加工でんぶん ソルビット 調味料 炭酸 Ca 酸味料 着色料（クチナシ トマトリコピン） 香料 香辛料抽出液	小麦 大豆
28	26	27			
18	19	17	クリームコーン （北海道）	スイートコーン 砂糖 食塩 増粘剤（加工でん粉）	
19	17	18	さんま かばすレモン煮	さんま 砂糖 しょうゆ かばす果汁 レモンペースト（レモン 砂糖 水あめ） 本みりん でん粉（馬鈴薯） レモン果汁 食塩	小麦 大豆
25	20	21	カラフルマリネ	たまねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン にんじん セロリ きゅうりしょうゆづけ しょうゆ 醸造酢 砂糖 食塩 寒天 増粘剤 酢酸 Na 調味料（アミノ酸等） 亜鉛含有酵母エキス 香辛料抽出物	小麦 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7年度 学校給食使用加工食品原材料一覧（常用）でご確認ください。