

令和7年度 12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。

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			
1日	2日	3日	お豆腐しゅうまい	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし 豆腐 魚肉すりみ 植物油脂 豆乳 粉末状大豆たん白 砂糖 食塩 酵母エキス 発酵調味料 乾燥ひじき 香辛料 加工デンプン 小麦粉 還元でん粉分解物	小麦 大豆 ●エビ・カニ
1日	2日	3日	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)	
2日	3日	1日	とろける給食用 カレーフレーク	小麦粉 食用油脂 砂糖 でん粉 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル色素	小麦
3日	1日	2日	ホキ天玉揚げ	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 食塩 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆
5日	8日	4日	まいわしフライ	いわし パン粉 打ち粉 バッター粉 食塩 増粘多糖類	小麦 大豆
5日	8日	4日	トッピングエッグ	液卵 植物油脂 油脂加工品 乾燥卵 乳たん白 でん粉発酵調味料 食塩 加工でん粉 増粘多糖類 ピロリン酸ナトリウム 乳化剤 pH調整剤 アミノ酸	乳 卵 大豆
9日	10日	11日	白身魚の天ぷら	スケソウダラ 食塩 小麦粉 でん粉 (とうもろこし) 揚げ油 膨張剤 乳化剤	小麦
10日	11日	9日	おさかな ソーセージ	魚肉 植物油脂 ペースト状小麦たん白 粉末状大豆たん白 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 加工でんぷん 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 香辛料抽出物	小麦 大豆
22日	23日	—			
11日	9日	10日	さばの味噌煮	さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉	さば 大豆
15日	16日	12日	和風ゆず醤油 ドレッシング	しょうゆ 食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 ゆず果汁 濃縮レモン果汁 かつお節 調味料 (アミノ酸) 増粘剤 (キサンガム) 香料 香辛料抽出物	小麦 大豆 りんご
16日	12日	15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
18日	19日	17日	冷凍 焼き豚	豚肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 醤油加工品 香辛料抽出物	豚肉 小麦 大豆 ●乳 卵 牛肉 鶏肉 ごま
19日	17日	18日	鮭メンチカツ	さけ たらすり身 たまねぎ 食塩 植物油脂 清酒 砂糖 酵母エキス 増粘剤 (加工デンプン) パン粉 でん粉 小麦粉	小麦 さけ 大豆
23日	—	22日	給食用 カレーフレーク	小麦粉 豚脂 砂糖 カレーパウダー 食塩 でんぷん 香辛料 麦芽糖 オニオンパウダー 酵母エキス 粉末しょうゆ トマトパウダー こんぶエキス ぶどう糖 小麦発酵調味料 加工デンプン カラメル色素 乳化剤 ピロリン酸鉄 酸味料	小麦 大豆
23日 9月にどちらかを選んで います。お子さまに確認 をお願いします			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 いちごピューレ 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 大豆粉 レモン果汁 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トロロース 増粘剤 乳化剤 ゲル化剤 香料 安定剤 ビタミンC 珪酸Na カラメル色素 酸味料 ピロリン酸第二鉄 紅こうじ色素 ベーキングパウダー カチノイド色素	大豆
			カスタードプリン	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 果糖練乳 カラメルソース ホイップクリーム 鶏卵 脱脂粉乳 ゲル化剤 香料 カチノイド色素	卵 乳 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。