

令和7年度 2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			
2	3	4	いわしのみぞれ煮	いわし 大根 砂糖 しょうゆ でん粉 本みりん 食塩	小麦 大豆
2	3	4	カレー粉 (辛くないカレーアロマ)	コリアンダー ターメリック クミン フェネグリーク ちんぴ シシメン フェンネル ジンジャー スタース しょうゆ ガーリック 甘草 グローブ ツメグ オールスパイス カダモン	
3	4	2	厚焼玉子 (手巻芯用)	鶏卵 砂糖 穀物酢 タピオカでん粉 発酵調味料 (みりん) しょうゆ 食塩 なたね油	卵 小麦 大豆
4	2	3	いわしボール	いわし たら 砂糖 植物油脂 (なたね) 醸造調味料 食塩 生姜 酵母エキス 増粘剤 (加工でん粉)	
5	6	9	玄米フレーク	玄米 精米 砂糖 小麦 米糠 食塩 ぶどう糖果糖液糖 炭酸Ca リン酸Ca ビタミンC 乳化剤 トコフェロール酢酸エステル 酸化防止剤 (ビタミンE)	小麦 大豆
6	9	5	白菜キムチ	はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 りんご にんにく 昆布エキス しょうゆ かつお節エキス 生姜 唐辛子 調味料 (アミノ酸等) 酸味料 香辛料抽出物 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル	小麦 大豆 りんご さば
9	5	6	さけばっば	さけ ごま 砂糖 ドロイト (炭酸カルシウムがネジウム含有物) 食塩 大豆油 こんぶだし さけエキス ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麹色素	さけ 大豆 ごま
12	13	10	プチ半月スライス竹輪	魚肉 でん粉 植物性たん白 植物油 砂糖 食塩 ぶどう糖 寒天 粉あめ 調味料 (アミノ酸)	大豆
13	10	12	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 加工でんぶん ソルビット 調味料 (アミノ酸等) 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 ●えびかに
24	19	20			
17	18	16	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
18	16	17	国産野菜のグラタン	ショートニング 乾燥マッシュポテト 豆乳 おから じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油 ソーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉 酵母エキス 香辛料 加工デンプン 増粘剤 炭酸Ca 乳化剤 ビタミン酸第二鉄 安定剤	大豆
19	20	24	さわらフライ	さわら パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 大豆たん白 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆
20	24	19	りんごピューレ	りんご 酸味料 酸化防止剤 (ビタミンC)	りんご
25	26	27	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
26	27	25	しそひじき (一食)	しょうゆ 砂糖 干しひじき 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄Na しそ香料	小麦 大豆
27	25	26	プチさつま揚げ (スライス)	魚肉 でん粉 植物性たん白 (大豆を含む) たまねぎ 砂糖 植物油 食塩 ぶどう糖 調味料 (アミノ酸)	大豆 ●えびかに
27	25	26	白身魚の香草フライ	ホキ たまねぎ にんじん パン粉 ワタの皮 バジルペースト 貝カルシウム 食用植物油 食塩 小麦たん白パン粉 小麦粉 でん粉	小麦 ●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」

「本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています」

※ 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) で必ずご確認ください。