

令和8年度 5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て記載しています。

A:田代・弥生・麓 / B:若葉・基里・旭 / C:鳥栖・鳥栖北

日付			食品名	使用原材料	アレルゲン
A	B	C			
8	1	7	おさかなソーセージ	魚肉 植物油脂 パ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 加工でん粉 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	大豆 小麦
15	18	14	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(小麦) でん粉(馬鈴薯) 酵母エキス 香辛料(ナツメグ 黒こしょう) 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	小麦 鶏肉 豚肉
15	18	14	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
21	19	20	ホキ天玉揚げ(青さ入り)	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
25	26	22	キャベツ入りメンチカツ	豚肉 パン粉 キャベツ たまねぎ でん粉(とうもろこし、キャッサバ、小麦) 食塩 砂糖 チキンコンソメ 香辛料(白こしょう) 大豆粉 増粘剤	小麦 豚肉 鶏肉 大豆
26	22	25	塩こうじ	米こうじ 食塩 酒精	-
26	22	25	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
27	28	29	根菜入りつくね	鶏肉 ごぼう たまねぎ れんこん さといも 豚脂 でん粉(タピオカ 馬鈴薯) 粉末状大豆たん白 砂糖 しょうゆ 食物繊維 ドロマイト 食塩 発酵調味料 こんにゃく粉 香辛料(ジンジャー、ペパー) 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ 砂糖 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス 増粘剤	鶏肉 豚肉 大豆

裏面に続く

27	28	29	ﾌﾟﾝ半月ｽﾗｲｽ竹輪	魚肉 でん粉 植物性たん白(大豆を含む) 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
29	27	28	あじフライ	アジ パン粉 小麦粉 でん粉(とうもろこし) 食塩 大豆たん白 食塩 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆

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。