

コースによって使用する食材料が異なります。食材料の番号をよくご確認ください。

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
※1	でん粉	でん粉(じゃがいも)
※2	バター	牛乳 、塩
※3	こんにやく(角)	こんにやく粉、海藻粉、凝固剤
※4	こんにやく(つき出し)	こんにやく粉、海藻粉、凝固剤
※5	豆腐	大豆、凝固剤、消泡剤 ◆(同一工場)ごま
※6	厚揚げ	大豆、菜種油、凝固剤、消泡剤 ◆(同一工場)ごま
※7	てんぷら(角天)	魚肉すり身(えそ)、菜種油、糖類、塩、発酵調味料(米、アルコール、米こうじ)、加工でん粉、調味料 ◆(同一工場)えび、小麦、鶏卵、牛乳、いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉 ※魚肉すり身の原料の魚は、えび、かにを食べています。
※8	しらす干し	いわし ◆(同一工場)ごま ※えび、かに、いかが混ざる漁法で採取
※9	ツナ油漬け	きはだまぐろ、大豆油、エキス(リーキ、人参、えんどう、てんさい、玉ねぎ)、塩、調味料
※10	一食フィッシュアーモンド	アーモンド、かたくちいわし、砂糖、でん粉分解物(キャッサバ)、しょうゆ、塩 ◆(同一ライン)えび、ピーナッツ、くるみ ◆(同一工場)鶏卵、牛乳 ※かたくちいわしは、えび、かにを食べています。
※11	コーン(クリーム)	コーン、塩、増粘剤
※12	マッシュルーム	マッシュルーム、ビタミン類、pH調整剤
※13	黄桃	黄桃、砂糖、酸味料
※14	パイナップル	パイナップル、砂糖、酸味料
※15	ひじき	ひじき ※えび、かにが混ざる漁法で採取
※16	海藻ミックス	わかめ、赤つのまた、茎わかめ、昆布
※17	ひじきのつくだ煮	しょうゆ、砂糖、ひじき、エキス(酵母)、寒天、クエン酸鉄ナトリウム、香料
※18	塩昆布	昆布、塩 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
※19	もずく	もずく、pH調整剤 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
※20	たちつみれ	魚肉すり身(たちうお、えそ)、米粉、でん粉(じゃがいも)、糖類、塩、発酵調味料[米こうじ、アルコール(さとうきび、コーン)、酵母]

◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において、原材料に使用していないが、製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合、製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。

※海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては、小麦・大豆を原料としています。

コースによって使用する食材料が異なります。食材料の番号をよくご確認ください。

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
※21	ちくわ	魚肉すり身(えそ、きんときだい、こち、たちうお、いとよりだい)、でん粉(じゃがいも)、植物性たんぱく(大豆)、発酵調味料[アルコール(さとうきび)、米、コーン、さつまいも、エキス(酵母)]、糖類、塩、菜種油、安定剤、調味料、ビタミン類、品質改良剤、甘味料 ◆(同一ライン)えび、かに、小麦、鶏卵、牛乳 ※魚肉すり身の原料の魚は、えび、かにを食べています。
※22	かまぼこ	魚肉すり身(すけとうだら、いとよりだい)、でん粉(じゃがいも)、植物性たんぱく(大豆)、発酵調味料[糖類、アルコール(さとうきび)、米、コーン、さつまいも、エキス(酵母)]、塩、菜種油、調味料、安定剤、甘味料、品質改良剤 ◆(同一ライン)えび、かに、小麦、鶏卵、牛乳 ※魚肉すり身の原料の魚は、えび、かにを食べています。
※23	油揚げ	大豆、菜種油、凝固剤、消泡剤
※24	梅干しペースト	梅、梅酢、糖類、食酢(さとうきび、コーン)、食物繊維(レモン、ライム)、塩、増粘剤、酒精、酸味料、着色料、ビタミン類
※25	豆乳プリン	糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、豆乳、ショートニング(パーム、やし)、食物繊維、デキストリン、塩、増粘剤、乳化剤、着色料、香料、ピロリン酸鉄

◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において、原材料に使用していないが、製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合、製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。

※海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては、小麦・大豆を原料としています。