

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
◎52	鶏レバー	鶏レバー、でん粉(じゃがいも)、糖類、たんぱく加水分解物(大豆)、発酵調味料(米、米こうじ、酒精)、塩、にんにく、しょうが、加工でん粉、調味料、増粘剤、酸味料、香料 ◆(同一ライン)小麦、鶏卵、牛乳
◎53	シュウマイ	【具】鶏肉、玉ねぎ、パン粉[小麦、ショートニング(パーム)、アセロラ、デキストリン(キャッサバ)、イースト]、ひじき、植物性たんぱく(大豆)、でん粉(コーン)、ごぼう、しょうゆ、人参、糖類、発酵調味料(じゃがいも)、油揚げ(大豆、菜種油、凝固剤)、エキス(かたくちいわし)、塩、香辛料 【皮】小麦、塩
◎54	ショウロンボウ	【具】鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、春雨(じゃがいも)、しいたけ、でん粉(コーン)、しょうゆ、砂糖、エキス(かたくちいわし、酵母)、チキンスープ、発酵調味料、塩、しょうが、香辛料 【皮】小麦、ショートニング(大豆、菜種、コーン)、植物油、製造用剤、乳化剤
◎55	角切り豆腐	大豆、デキストリン(コーン)、安定剤、カルシウム、ピロリン酸鉄、凝固剤
◎56	うどん	小麦、塩 ◆(同一ライン)さば ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
◎57	防災対応レトルトカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、パーム油、砂糖、デキストリン(キャッサバ)、カレーパウダー、トマト、塩、にんにく、ココナッツ、エキス(かつお、酵母)、香辛料、増粘剤、調味料、着色料、乳化剤、ビタミン類、香料 ◆(同一工場)えび、小麦、鶏卵、牛乳、ピーナッツ、いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、アーモンド
◎58	プレーンオムレツ	鶏卵、糖類(じゃがいも、さつまいも)、大豆油、しょうゆ、塩、みりん[もち米、米、米こうじ、醸造酒(さとうきび)]、めんつゆ[たんぱく加水分解物(コーン)、いわし、かつお、エキス(まぐろ、昆布)、煮干し、食酢、調味料]、安定剤(小麦)、膨張剤
◎59	野菜コロッケ	【具】じゃがいも、キャベツ、ほうれんそう、人参、砂糖、大豆油、塩、香辛料、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄 ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、えび、かに 【衣】パン粉[小麦、糖類、ショートニング(パーム、やし)、塩、米こうじ(コーン)、イースト]、米粉、小麦 ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、えび、かに
◎60	ホキ唐揚げ	ホキ、でん粉(じゃがいも)、塩、こしょう
◎61	一食小魚のつくだ煮	糖類(コーン、じゃがいも)、しらす干し、塩、食酢(米)、寒天、エキス(酵母) ※しらす干しは、えび、かにが混ざる漁法で採取
◎62	一食さかなそぼろ	かんばち、しょうゆ、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ)、しょうが、塩 ※包装に表記されているアレルギー表示の「小麦・大豆」は、しょうゆの原料に使われているものです。
◎63	一食野菜と雑穀のふりかけ	米、広島菜、みずな、大根葉、糖類、ひえ、でん粉、じゃがいも、コーン、キヌア、塩、トマト、モロヘイヤ、かぼちゃ、エキス(昆布、酵母)、かつお節、ビタミン類、着色料
◎64	一食海藻ふりかけ	わかめ、ひじき、米、糖類(キャッサバ、コーン、さつまいも)、かつお節、塩、エキス(昆布、酵母)、みりん(もち米、米こうじ、醸造酒)、でん粉、梅、じゃがいも、梅酢、加工でん粉、着色料、ビタミン類 ※わかめ、ひじきは、えび、かにが混ざる漁法で採取
◎65	一食野菜ふりかけ	広島菜、みずな、大根葉、砂糖、かつお節、赤じそ、塩、かぼちゃ、人参、みりん(コーン、じゃがいも、さつまいも、米、さとうきび)、エキス(昆布、酵母)、オリーブ油、酸味料、ビタミン類

◆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。