

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	赤飯	もち米、米、小豆
★2	マカロニ(ホイール)	小麦
★3	一食フィッシュ	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。
★4	たけのこ	たけのこ、pH調整剤
★5	あまおうジャム	糖類、いちご、増粘剤、酸味料
★6	一食昆布のつくだ煮 (アレルギー対応食のみ)	しょうゆ、砂糖、昆布、エキス(酵母)、寒天 ※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。
★7	中濃ソース (中学校のみ)	糖類、トマト、食酢(コーン、さとうきび、じゃがいも、さつまいも)、塩、人参、でん粉(もち米)、玉ねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、香辛料、にんにく
★8	一食菜の花ふりかけ	ごま 、糖類、塩、かつお節、菜の花、しょうゆ、のり、大豆、たんぱく加水分解物(大豆)、デキストリン(コーン、キャッサバ)、エキス(酵母)、でん粉(じゃがいも)、人参、抹茶、加工でん粉、カルシウム、着色料、ビタミン類
★9	一食ごま塩	ごま 、塩、でん粉(コーン)

◆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
★10	塩こうじ	米、塩、酒精
★11	きびなご磯辺フライ	【具】きびなご ※きびなごには、魚卵が入っている可能性があります。
		【衣】パン粉[小麦、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、乳化剤、イーストフード]、小麦、あおさ、でん粉(コーン)、植物性たんぱく(大豆)、菜種油、塩、こしょう、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄
★12	野菜コロッケ (中学校のみ)	【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
		【衣】パン粉<小麦、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、ショートニング(パーム、やし)、塩、米こうじ[でん粉、アセロラ、デキストリン(キャッサバ)、クロレラ]、イースト>、米粉、小麦
★13	ポークハンバーグ	豚肉、食用油脂、玉ねぎ、植物性たんぱく(大豆)、トマトケチャップ[食酢(さとうきび、コーン、キャッサバ)]、糖類、香辛料、塩、たんぱく加水分解物(大豆)、紅藻、加工でん粉、鉄含有酵母、調味料、カルシウム ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵、ピーナッツ
★14	ツナマヨオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、きはだまぐろ、エキス(人参、キャベツ)、砂糖、マヨネーズ(鶏卵、大豆)、でん粉(キャッサバ)、食酢[米、アルコール(さとうきび)、酒かす]、塩、菜種油、こしょう、調味料
★15	ウインナーソーセージ (スライス)	鶏肉、でん粉(じゃがいも)、砂糖、塩、香辛料
★16	ヨーグルト	乳製品(加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳、クリーム)、糖類[でん粉(コーン、じゃがいも、さつまいも)]、動物性たんぱく(牛乳)、寒天、リン酸カルシウム、増粘剤、香料、ピロリン酸鉄 ◆(同一工場)もも、りんご
★17	プチ洋なしゼリー (二次加工食のみ)	糖類(コーン)、洋なし、増粘剤、pH調整剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料、ビタミン類、着色料

◆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。