

【別添】
2024年4月 差替

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
◎20	赤だしみそ	大豆、塩、砂糖、調味料、酒精
◎21	高野豆腐	大豆、凝固剤、製造用剤
◎22	煮干し(出し用)	まいわし ※えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取
◎23	ロースハム	豚肉、糖類、塩、たんぱく加水分解物(豚肉)、植物性たんぱく(大豆)、結着剤、調味料、ビタミン類、発色剤、香辛料 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
◎24	ウインナーソーセージ	豚肉、食用油脂、豚レバー、でん粉(じゃがいも)、糖類、塩、香辛料、調味料、製造用剤、pH調整剤、発色剤 ◆(同一ライン)小麦、鶏卵、牛乳 ◆(同一工場)えび、かに
◎25	ベーコン	豚肉、糖類、塩、植物性たんぱく(大豆)、調味料、結着剤、ビタミン類、発色剤 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
◎26	チキン水煮	鶏肉、エキス(玉ねぎ、人参、キャベツ)、塩
◎27	スライスチーズ	チーズ 、炭酸カルシウム、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム
◎28	トマト水煮	トマト、酸味料
◎29	みかんジュース	みかん、砂糖、香料
◎30	わかめ	わかめ ※えび、かにが混ざる漁法で採取
◎31	濃口しょうゆ	塩、大豆、 小麦 、アルコール(さとうきび)
◎32	淡口しょうゆ	塩、大豆、 小麦 、アルコール(さとうきび)
◎33	食酢	アルコール(さとうきび)、米、酒かす
◎34	ウスターソース	糖類、食酢[アルコール(さとうきび)]、塩、エキス(玉ねぎ、トマト)、香辛料、着色料、調味料
◎35	卓上中濃ソース	トマト、糖類、食酢(コーン、さとうきび、じゃがいも、さつまいも)、塩、なつめやし、でん粉(もち米)、玉ねぎ、人参、香辛料、昆布

◆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。