

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	ナチュラルチーズ(粉末)	チーズ
★2	チリパウダー	パプリカ、唐辛子、クミン、オレガノ、ガーリックパウダー(大豆)、ディルシード、塩
★3	糸こんにゃく	こんにゃく粉、凝固剤
★4	黒豆きな粉スプレッド	植物油(コーン、パーム、 ごま 、パーム核、辛子)、糖類、 乳糖 、きな粉(大豆)、 乳清 、塩、乳化剤 ◆(同一ライン)小麦、ピーナッツ
★5	一食納豆	【納豆】大豆、納豆菌
		【たれ】しょうゆ、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ)、発酵調味料[米、アルコール(さとうきび)、てんさい]、塩、エキス(昆布、酵母)、たんぱく加水分解物(大豆、かつお、むろあじ、さば)、調味料、増粘剤、酸味料
★6	一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	【納豆】大豆、納豆菌
		【たれ】しょうゆ、糖類、たんぱく加水分解物(大豆)、みりん(もち米、米、さとうきび、コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ)、エキス(酵母)、調味料、増粘剤、酸味料
★7	一食鶏そぼろ (アレルギー対応食のみ)	鶏肉、糖類、しょうゆ、植物性たんぱく(大豆)、エキス(酵母)、炭酸カルシウム ※包装に表記されているアレルギー表示の「小麦」は、しょうゆの原料に使われているものです。
★8	ブルーベリージャム	食物繊維(コーン)、ブルーベリー、砂糖、増粘剤、酸味料、香料
★9	あおさ粉	あおさ ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★10	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。
★11	中濃ソース	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
★12	豚骨スープ	しょうゆ、エキス(玉ねぎ、しょうが、でん粉、酵母)、食用油脂(ねぎ、マッシュルーム、米、たけのこ)、塩、糖類(じゃがいも、さつまいも)、たんぱく加水分解物(豚肉、鶏肉、かつお、大豆、コーン、 小麦)、魚醤(ほっけ、すけとうだら)、デキストリン(キャッサバ)、にんにく、調味料、酒精、着色料、増粘剤、香料
★13	一食抹茶ふりかけ (アレルギー対応食のみ)	米、昆布、でん粉(コーン)、砂糖、塩、のり、抹茶、エキス(酵母)、炭酸カルシウムマグネシウム、着色料 ※昆布、のりは、えび、かにが混ざる漁法で採取
★14	チキンバジルフライ	【具】鶏肉、パン粉(小麦 、塩、イースト、イーストフード)、ワンタンの皮(小麦 、糖類、ソルビトール、酒精、酸味料、製造溶剤)、バジル、植物性たんぱく(小麦)、香辛料、エキス(酵母)、カルシウム、ピロリン酸鉄、増粘剤 ◆(同一ライン)鶏卵、牛乳
		【衣】パン粉(小麦 、ショートニング(パーム、やし、菜種、米)、塩、糖類、イースト、イーストフード)、バター粉[小麦 、でん粉(コーン)、植物性たんぱく(小麦)] ◆(同一ライン)鶏卵、牛乳

◆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
★15	かつおフライ	【具】はがっお
		【衣】パン粉[小麦、糖類、ショートニング(菜種、パーム)、塩、イースト、乳化剤]、小麦、バター粉[小麦、植物油、でん粉、大豆粉、香辛料(こしょう)、増粘剤]、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
★16	かつお米粉フライ (アレルギー対応食のみ)	【具】かつお
		【衣】バターミックス[香辛料、でん粉(コーン)、食物繊維(なら、しい)、エキス(酵母)、増粘剤]、米粉パン粉(てんさい、植物油、イースト)、塩、こしょう、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄
★17	いわしの甘露煮	いわし、糖類(コーン、じゃがいも)、しょうゆ、発酵調味料[米、アルコール(さとうきび)]、塩、しょうが、増粘剤 ※いわしには、魚卵が入っている可能性があります。
★18	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
★19	チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、パン粉[小麦、ショートニング(パーム)、イースト]、植物性たんぱく(大豆)、香辛料、砂糖、たんぱく加水分解物(大豆)、塩、調味料、カルシウム ◆(同一工場)牛乳、鶏卵、ピーナッツ
★20	アレルギー用チキンボール (アレルギー対応食のみ)	鶏肉、玉ねぎ、植物性たんぱく(大豆)、菜種油、砂糖、塩、にんにく、香辛料、エキス(酵母)、製造用剤、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
★21	プレーンオムレツ (中学校のみ)	鶏卵、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★22	錦糸卵	鶏卵、だし汁[しょうゆ、エキス(かつお)、煮干し]、でん粉(コーン)、糖類、塩
★23	がんもどき	植物性たんぱく(大豆)、菜種油、人参、米粉、食物繊維、塩、砂糖、pH調整剤 ◆(同一ライン)えび、かに、小麦、鶏卵、牛乳
★24	ちゃんぽん麺	小麦、植物性たんぱく(小麦)、たんぱく加水分解物(豚肉)、糖類、植物油(やし、パーム)、かんすい ◆(同一ライン)鶏卵、牛乳、大豆、ゼラチン ◆(同一工場)ごま、鶏肉、豚肉、さば
★25	たかな漬	たかな、塩、ターメリック、調味料、酸味料
★26	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
★27	アセロラゼリー	糖類、アセロラ、増粘剤、製造用剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、着色料、香料(りんご)

◆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
★28	オレンジゼリー	オレンジ、砂糖、増粘剤、ビタミン類、クエン酸鉄ナトリウム、香料
★29	プチりんごゼリー (二次加工食のみ)	糖類(コーン)、りんご、酸味料、増粘剤、pH調整剤、クエン酸鉄ナトリウム、香料、ビタミン類
★30	柏もち	粒あん(小豆、寒天、塩)、米粉、糖類、植物油(やし、パーム)、加工でん粉、酵素製剤(大豆)
★31	水ようかん (二次加工食のみ)	糖類、こしあん(小豆、コーン、じゃがいも)、塩、洋酒、増粘剤
★32	白花豆&白いんげん豆 ペースト	白花豆、白いんげん豆

◆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。