

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	欠番	
★2	チリパウダー (アレルギー対応食のみ)	唐辛子、コーン、塩、クミン、オレガノ、にんにく
★3	一食大豆昆布	大豆、昆布、砂糖、しょうゆ、エキス(かつお、酵母)、食酢[アルコール(さとうきび)、米、酒かす、塩] ◆(同一工場)牛乳、えび、小麦、ピーナッツ、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ごま
★4	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。
★5	能古島産甘夏マーマレード	糖類、甘夏、増粘剤、酸味料、香料
★6	一食ひじきとのりの つくだ煮 (アレルギー対応食のみ)	糖類、しょうゆ、みりん(米、もち米、さとうきび、コーン、キャッサバ、じゃがいも、さつまいも)、のり、 ひじき、煮干し、かつお、増粘剤、ヘム鉄
★7	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘剤
★8	鶏ガラスープの素	塩、デキストリン(コーン、キャッサバ、さつまいも、じゃがいも)、エキス(鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、 人参、酵母)、食用油脂、こしょう、調味料、pH調整剤
★9	一食抹茶ふりかけ	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
★10	フライドチキン	【具】鶏肉 【衣】フライドチキンの素(小麦、コーン、こしょう、パプリカ、塩、にんにく、カレー粉、カルダモン、 メース)、バター粉(コーン、小麦、塩、植物油、砂糖、でん粉、米粉、植物性たんぱく(大豆)、 脱脂大豆粉、調味料、増粘剤、加工でん粉、膨張剤、乳化剤)
★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	あじ唐揚げ (中学校のみ)	あじ、小麦、でん粉(じゃがいも)
★13	ホキ唐揚げ (中学校アレルギー 対応食のみ)	ホキ、でん粉(じゃがいも)

◆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
★14	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。
★15	かに風味かまぼこ	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)、糖類(さつまいも)、 卵白 、塩、植物性たんぱく(大豆)、発酵調味料[米、米こうじ、アルコール(さとうきび)]、エキス(かに 、ホタテ、酵母)、デキストリン(キャッサバ)、たんぱく加水分解物(かつお、コーン)、加工でん粉、調味料、着色料、炭酸カルシウム ※魚肉すり身の原料の魚は、えびを食べています。
★16	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
★17	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
★18	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、エキス(酵母)、にんにく、香辛料、製造用剤、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
★19	五目卵焼き	鶏卵 、だし汁[エキス(かつお)、煮干し]、人参、グリーンピース、コーン、でん粉、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、糖類、塩
★20	炒り卵	鶏卵 、だし汁(かつお、しょうゆ)、でん粉(コーン)、砂糖
★21	春巻	【具】玉ねぎ、豚肉、食用油脂、人参、ごぼう、植物性たんぱく(大豆)、しょうゆ、でん粉(コーン)、エキス(かつお、昆布、塩、酵母、酒精)、糖類、発酵調味料(じゃがいも、てんさい)、清酒(米、米こうじ、さとうきび)、乳化剤、ピロリン酸鉄
		【皮】 小麦 、植物油(菜種、パーム)、植物性たんぱく(大豆)、糖類(コーン、じゃがいも)、塩
★22	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
★23	角切り厚揚げ	大豆、菜種油、安定剤、凝固剤

◆マークについて
同一ラインまたは同一工場において、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
★24	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
★25	フルーツ角切りゼリー	糖類(コーン)、りんご、もも、オレンジ、食物繊維、寒天、増粘剤、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、着色料
★26	みかんゼリー (アレルギー対応食のみ)	糖類、みかん、増粘剤、酸味料、香料、ビタミン類 ◆(同一ライン)もも、りんご
★27	ピーチゼリー	糖類(コーン)、白桃、増粘剤、pH調整剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料
★28	プチりんごゼリー (二次対応食のみ)	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
★29	冷凍パインアップル	パインアップル、砂糖、酸味料
★30	一食姪浜味付けのり (中学校のみ)	のり、糖類(さつまいも、もち米、麦芽、キャッサバ、じゃがいも)、塩、たんぱく加水分解物(コーン)、みりん[米こうじ、醸造酒(さとうきび)]、うるめいわし、あじ、かつお節、昆布、食酢、調味料、甘味料、香辛料、着色料 ◆(同一工場)えび、小麦、鶏卵、牛乳 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★31	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、香辛料、マッシュルーム、にんにく
★32	一食フィッシュアーモンド	アーモンド、かたくちいわし、糖類、塩 ◆(同一ライン)いか、ごま、大豆 ※かたくちいわしは、えび、かにが混ざる漁法で採取
★33	豆乳レモンムース (特別支援学校のみ)	パーム油、豆乳、塩、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、レモン、食物繊維、ゼラチン[豚皮(豚肉)]、でん粉、酸味料、乳化剤、ビタミン類、pH調整剤、セルロース、増粘剤、香料、ピロリン酸鉄、着色料
★34	一食おかき (二次加工食のみ)	植物油、もち米、糖類、きな粉(大豆)、塩、製造用剤、炭酸カルシウム ◆(同一工場)えび、かに、小麦、鶏卵、牛乳、ピーナッツ

◆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。