

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	五目飯	米、人参(塩化カルシウム)、鶏肉、こんにゃく(凝固剤)、しょうゆ、ごぼう、発酵調味料(米、ぶどう、アルコール)、油揚げ(大豆)、糖類、エキス(かつお、酵母)、塩、菜種油、しいたけ ◆(同一ライン)牛乳、えび、ごま、豚肉、まつたけ、さば、りんご
★2	味付け油揚げ	油揚げ(大豆、菜種油)、糖類、しょうゆ、食酢(さとうきび、コーン)、塩、着色料
★3	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
★4	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
★5	からしめんたいこ	すけとうだらの卵、でん粉含有物[糖類(キャッサバ)、こんにゃくいも]、塩、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)、エキス(昆布、てんさい)、唐辛子、調味料、ソルビトール、増粘剤、ビタミン類、発色剤
★6	一食チーズ (中学校のみ)	チーズ、乳清カルシウム、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム
★7	野菜ジュース (アレルギー対応食のみ)	人参、ぶどう、うんしゅうみかん、レモン、アセロラ、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれんそう、アスパラガス、赤じそ、大根、白菜、セロリー、芽キャベツ、紫キャベツ、ビーツ、玉ねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ、香料
★8	マーマレード	糖類、甘夏、増粘剤、酸味料、香料
★9	一食味付けのり	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、たん白加水分解物(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 ◆(同一工場)小麦、鶏卵、牛乳 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★10	一食きざみのり	のり ◆(同一工場)小麦、大豆、ごま ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★11	コチジャン	みそ(大豆、米)、砂糖、唐辛子、大豆油、塩、米こうじ、パプリカ、酒精、調味料
★12	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
★13	ぶりフライ	【具】ぶり
		【衣】パン粉[小麦、食酢(アルコール、コーン、米、酒かす)、ショートニング(パーム、パーム核、やし)、塩、糖類、大豆粉、イースト、イーストフード(小麦)、ビタミン類]、バターミックス[香辛料、でん粉、食物繊維(木材)、エキス(酵母)、品質改良剤]、増粘剤、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄

◆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	ぶりコーンフ레이크フライ (アレルギー対応食のみ)	【具】ぶり
		【衣】コーンフ레이크(砂糖、塩)、ホットケーキミックス[米粉、でん粉(じゃがいも)、品質改良剤、増粘剤]
★15	きびなご天ぷら	【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】小麦、でん粉(コーン)、塩、菜種油、ベーキングパウダー
★16	さんまのおかか煮	さんま、しょうゆ、発酵調味料(米、米こうじ、酒精)、糖類(コーン、じゃがいも)、かつお節、塩、増粘剤 ※さんまには、魚卵が入っている可能性があります。
★17	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、塩、香辛料、紅藻、加工でん粉、甘味料、カルシウム、鉄含有酵母 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵、ピーナッツ
★18	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
★19	うどん(平麺)	小麦、塩 ◆(同一工場)鶏卵、牛乳
★20	りんごゼリー (中学校のみ)	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
★21	プチりんごゼリー (特別支援学校のみ)	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
★22	あまおうクレープ	豆乳、糖類、植物油(やし、菜種)、いちご、米粉、大豆粉、レモン、しょうゆ、製造用剤、増粘剤、乳化剤、香料、酸味料、着色料、ピロリン酸鉄、膨張剤
★23	米粉のガトーショコラ (アレルギー対応食のみ)	豆乳、砂糖、米粉、菜種油、カカオマス、食物繊維(コーン)、製造用剤、膨張剤、ピロリン酸鉄
★24	ショコラブッセ	鶏卵、植物油(パーム、菜種)、脱脂粉乳、バター、チョコレート[カカオマス(大豆)、全粉乳]、砂糖、小麦、牛乳、ゼラチン(豚肉)、製造用剤、乳化剤、膨張剤、香料、ピロリン酸鉄
★25	煮干し	かたくちいわし ※かたくちいわしは、えび、かにを食べています。 ※いかが混ざる漁法で採取
★26	煮あなご	あなご、糖類(コーン、さつまいも)、しょうゆ、発酵調味料(米、アルコール)、塩 ◆(同一工場)えび、かに

◆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。