

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	でん粉	でん粉(じゃがいも)
※2	バター	牛乳 、塩
※3	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
※4	マカロニ(ペンネ)	小麦
※5	こんにやく(角)	こんにやく粉、海藻粉、凝固剤
※6	こんにやく(つき出し)	こんにやく粉、海藻粉、凝固剤
※7	糸こんにやく	こんにやく粉、凝固剤
※8	豆腐	大豆、凝固剤、消泡剤 ◆(同一工場)ごま
※9	焼き豆腐	大豆、凝固剤、消泡剤 ◆(同一工場)ごま
※10	厚揚げ	大豆、菜種油、凝固剤、消泡剤 ◆(同一工場)ごま
※11	てんぷら(角天)	魚肉すり身(えそ)、菜種油、糖類、塩、発酵調味料(米、アルコール、米こうじ)、加工でん粉、調味料 ◆(同一工場)えび、小麦、鶏卵、牛乳、いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉 ※魚肉すり身の原料の魚は、えび、かにを食べています。
※12	しらす干し	いわし ◆(同一工場)ごま ※えび、かに、いかが混ざる漁法で採取
※13	ツナ油漬け	こしながまぐろ、大豆油、エキス(えんどう、じゃがいも、人参)、塩、調味料
※14	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。
※15	一食フィッシュアーモンド	アーモンド、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。

◆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
※16	ベーコン	豚肉、糖類、塩、植物性たんぱく(大豆)、調味料、リン酸ナトリウム、ビタミン類、発色剤 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
※17	チキン水煮	鶏肉、エキス(玉ねぎ、人参)、塩、加工でん粉
※18	赤じそ	赤じそ(梅酢)、砂糖、塩、エキス(酵母)、酸味料
※19	コーン(クリーム)	コーン、塩、増粘剤
※20	マッシュルーム	マッシュルーム、ビタミン類、pH調整剤
※21	黄桃	黄桃、砂糖、酸味料
※22	昆布(出し用)	昆布 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
※23	海藻ミックス	わかめ、赤つのまた、茎わかめ、昆布
※24	塩昆布	昆布、しょうゆ、砂糖、デキストリン(コーン)、調味料(大豆)、ソルビトール、甘味料、増粘剤 ◆(同一ライン)牛乳、さば
※25	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘剤
※26	塩こうじ	米、塩、酒精
※27	もずく	もずく、pH調整剤 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
※28	ローストチキン	鶏肉、しょうゆ、砂糖、塩、みりん(コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ、さとうきび、米)、 香辛料(しょうが) ◆(同一ライン)牛乳、鶏卵、ピーナッツ
※29	ちくわ	魚肉すり身(いとよりだい、たちうお、さつぱ)、でん粉(じゃがいも)、砂糖、塩、 発酵調味料(コーン、さつまいも、米、さとうきび)、調味料 ※魚肉すり身の原料の魚は、えび、かにを食べています。
※30	かまぼこ	魚肉すり身(たら)、砂糖、塩、発酵調味料(米、米こうじ、さとうきび、コーン、さつまいも)、製造用剤
※31	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、鉄含有酵母、加工でん粉、甘味料、カルシウム ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵、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。

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
※32	油揚げ	大豆、菜種油、凝固剤、消泡剤
※33	白玉もち	もち米粉、製造用剤
※34	ウインナーソーセージ	豚肉、食用油脂、植物性たんぱく(大豆)、砂糖、塩、香辛料、加工でん粉、調味料、結着剤、鉄含有酵母、ビタミン類、発色剤 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
※35	たかな漬	たかな、塩、調味料、酸味料、着色料
※36	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
※37	豆乳プリン	糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、豆乳、ショートニング(パーム、やし)、食物繊維、デキストリン、 塩、増粘剤、乳化剤、着色料、香料、ピロリン酸鉄
※38	ココア	糖類、ココア、塩、炭酸カルシウム、乳化剤(大豆)、香料、ビタミン類
※39	一食おかき	植物油、もち米粉、糖類、きな粉(大豆)、塩、製造用剤、炭酸カルシウム ◆(同一ライン)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。