

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	アーモンド(細切り)	アーモンド ◆(同一ライン)小麦、鶏卵、牛乳、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、さけ、大豆、マカダミアナッツ ◆(同一工場)えび、かに、いか、ごま、鶏肉
★2	乾燥大豆(クラッシュ)	大豆 ◆(同一ライン)小麦
★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	さけフレーク	さけ、植物油(菜種、大豆)、塩、エキス(昆布、酵母)、着色料、調味料、製造用剤
★6	パインアップル	パインアップル、砂糖、酸味料
★7	いちごジャム	食物繊維(コーン)、いちご、砂糖、増粘剤、酸味料、香料
★8	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
★9	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。
★10	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(根深ねぎ、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
★11	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
★12	さけフライ (中学校のみ)	さけ、バターミックス[小麦、増粘剤(大豆)、乳化剤]、パン粉[小麦、糖類、ショートニング(パーム)、イースト、製パン用品質改良剤、pH調整剤]、塩、こしょう、乳酸カルシウム

◆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
★13	ホキフライ (特別支援学校のみ)	ホキ、バターミックス[小麦 、増粘剤(大豆)、乳化剤]、パン粉[小麦 、糖類、ショートニング(パーム)、イースト、製パン用品質改良剤、pH調整剤]、塩、こしょう
★14	ホキ米粉フライ (アレルギー対応食のみ)	ホキ、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
★15	めひかりフライ	めひかり、パン粉[小麦 、ショートニング(パーム)、砂糖、イースト、製パン用品質改良剤(小麦)]、 小麦 、でん粉(コーン)、植物性たんぱく(大豆)、菜種油、塩、こしょう、乳化剤、イーストフード、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄 ※めひかりには、魚卵が入っている可能性があります。
★16	さば唐揚げ (中学校のみ)	さば、でん粉(じゃがいも)
★17	いわしの梅みそ煮	いわし、砂糖、みそ(大豆、酒精)、しそ、みりん(もち米)、梅、米粉、塩 ※いわしには、魚卵が入っている可能性があります。
★18	たちつみれ (アレルギー対応食のみ)	魚肉すり身(たちうお、えそ)、でん粉(キャッサバ)、砂糖、塩、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。
★19	まだいつみれ	魚肉すり身(たら、まだい)、植物性たんぱく(大豆)、玉ねぎ、パーム油、でん粉(じゃがいも)、パン粉[小麦 、ショートニング(菜種)、イースト]、ねぎ、エキス(いわし)、砂糖、しょうゆ、塩、製造用剤
★20	かぼちゃコロッケ	【具】かぼちゃ、じゃがいも、ほうれんそう、玉ねぎ、糖類、大豆油、発酵調味料[米醸造液(コーン、さつまいも、ぶどう)、アルコール(さとうきび)]、しょうゆ、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄 【衣】パン粉< 小麦 、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、ショートニング(パーム、やし)、塩、米こうじ[アセロラ、デキストリン(キャッサバ)、クロレラ]、イースト>、米粉、 小麦
★21	ポークボール	豚肉、食用油脂、玉ねぎ、植物性たんぱく(大豆)、香辛料、砂糖、塩、紅藻、加工でん粉、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
★22	プレーンオムレツ	鶏卵 、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★23	炒り卵	鶏卵 、でん粉(コーン)
★24	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
★25	角切り厚揚げ	大豆、でん粉(コーン)、糖類、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
★26	ちゃんぽんめん	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、さば
★27	レモンヨーグルト (特別支援学校のみ)	乳製品(クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳) 、糖類(コーン)、 ミルクカルシウム 、デキストリン、レモン、動物性たんぱく(牛乳)、寒天、増粘剤、香料、ピロリン酸鉄 ◆(同一ライン)りんご
★28	甘夏ゼリー	甘夏みかん、糖類、増粘剤、酸味料、香料、ピロリン酸鉄 ◆(同一ライン)もも、りんご ◆(同一工場)牛乳
★29	なしゼリー (中学校のみ)	なし、糖類、増粘剤、乳酸カルシウム、酸味料、香料 ◆(同一工場)小麦、鶏卵、牛乳
★30	月見ゼリー (特別支援学校のみ)	糖類、りんご、みかん、食物繊維(コーン)、いちご、ブルーベリー、米油、寒天、乳酸カルシウム、増粘剤、酸味料、ビタミン類、乳化剤、香料、クエン酸鉄ナトリウム、着色料
★31	さつまいもと栗の 米粉タルト	さつまいも、砂糖、豆乳、ショートニング(パーム、菜種)、米粉、栗、コーン、植物油、食物繊維、製造用剤、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、乳化剤、増粘剤、香料
★32	緑茶 (中学校のみ)	緑茶、ビタミン類
★33	麦茶 (特別支援学校のみ)	大麦、麦芽、ビタミン類

◆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。