

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	小麦粉	<b>小麦</b> ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、大豆
◎2	ヨーグルト(調理用)	<b>牛乳、脱脂粉乳</b> 、乳酸菌
◎3	生クリーム	<b>クリーム、牛乳</b>
◎4	レモン果汁	レモン、香料
◎5	りんご酢	りんご、アルコール(さとうきび)
◎6	清酒	米、米こうじ、醸造酒(さとうきび)、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)
◎7	本みりん	糖類、醸造酒(さとうきび、コーン、米、キャッサバ、じゃがいも、さつまいも)、もち米、米こうじ
◎8	ガーリック	にんにく、大豆粉
◎9	にんにく	にんにく、pH調整剤
◎10	洋こしょう	コーン、こしょう、香辛料
◎11	洋辛子	辛子、でん粉(コーン)、着色料、増粘剤、ビタミン類
◎12	トウバンジャン	唐辛子、塩、発酵調味料[米、米こうじ、糖類、醸造酒(コーン)]、みそ(大豆)、パプリカ、そら豆粉、調味料、酒精、pH調整剤
◎13	スパゲッティ	<b>小麦</b>
◎14	マカロニ(シェル)	<b>小麦</b>
◎15	ビーフン	米
◎16	ビーフン(平麺)	米、でん粉(じゃがいも)
◎17	緑豆春雨	でん粉(緑豆)
◎18	米みそ	大豆、米、塩、酒精
◎19	麦みそ	<b>大麦</b> 、大豆、塩、酒精
◎20	赤だしみそ	大豆、塩、砂糖、調味料、酒精

## ◆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
◎21	高野豆腐	大豆、凝固剤、重曹
◎22	煮干し(出し用)	かたくちいわし ※えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取
◎23	かつお節(碎片)	かつお ◆(同一ライン)さば
◎24	ロースハム	豚肉、糖類、塩、たんぱく加水分解物(豚肉)、植物性たんぱく(大豆)、リン酸ナトリウム、調味料、ビタミン類、発色剤、香辛料 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
◎25	スライスチーズ	<b>チーズ</b> 、炭酸カルシウム、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム
◎26	トマト水煮	トマト、酸味料
◎27	みかんジュース	うんしゅうみかん、砂糖、香料
◎28	わかめ	わかめ ※えび、かにが混ざる漁法で採取
◎29	濃口しょうゆ	塩、大豆、 <b>小麦</b> 、アルコール(さとうきび)
◎30	淡口しょうゆ	塩、大豆、 <b>小麦</b> 、アルコール(さとうきび)
◎31	食酢	アルコール(さとうきび)、米、酒かす
◎32	ウスターソース	糖類、食酢[アルコール(さとうきび)]、塩、玉ねぎ、香辛料、トマト、着色料、調味料
◎33	一食中濃ソース	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
◎34	マヨネーズ	大豆油、 <b>卵黄</b> 、食酢[アルコール(さとうきび)]、塩、砂糖、香辛料、調味料
◎35	トマトケチャップ	トマト、糖類、食酢[アルコール(さとうきび)]、塩、玉ねぎ、香辛料
◎36	カレールー	<b>小麦</b> 、パーム油、糖類(コーン)、塩、カレー粉、トマト、エキス(鶏肉)、オニオンパウダー(大豆)、ガーリックパウダー[デキストリン(キャッサバ)、炭酸カルシウム]、香辛料、調味料、着色料
◎37	ドライカレー	<b>小麦</b> 、植物油(パーム、パーム核、ビタミン類)、糖類、塩、カレー粉、でん粉(コーン)、玉ねぎ、たんぱく加水分解物(大豆)、エキス(酵母)、着色料
◎38	ハヤシルウ	<b>小麦</b> 、パーム油、塩、糖類(コーン)、トマト、オニオンパウダー(大豆)、ガーリックパウダー[デキストリン(キャッサバ)、炭酸カルシウム]、香辛料、調味料、着色料

## ◆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
◎39	鶏ガラスープ	鶏骨(鶏肉)、玉ねぎ、人参、こしょう
◎40	コンソメの素	塩、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ)、デキストリン、パーム油、しょうゆ、エキス[鶏肉、食酢(さとうきび、みかん)、豚骨(豚肉)、玉ねぎ、ねぎ、にんにく、しょうが、酵母]、野菜パウダー(トマト、人参)、香辛料(こしょう、セロリー、ベイリーフ)、調味料、着色料、酸味料
◎41	中華スープの素	塩、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、食用油脂(豚肉、菜種)、香辛料(デキストリン、でん粉、こしょう、唐辛子、玉ねぎ、にんにく、キャッサバ、しょうが)、エキス(鶏肉)、でん粉分解物、調味料、着色料
◎42	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、陳皮、こしょう、シナモン、スターアニス、フェネル、唐辛子、マスタード、アニス、クローブ、ナツメグ、ベイリーフ、セロリー、カルダモン、甘草、オールスパイス、オレガノ、ローズマリー
◎43	一食天つゆ	しょうゆ、砂糖、みりん[もち米、米こうじ、アルコール(さとうきび)]、エキス(かつお、昆布、酵母)、塩、食酢(米)
◎44	一食二杯酢	しょうゆ、食酢(米、さとうきび、塩)、エキス(酵母)
◎45	デミグラスソース	<b>小麦</b> 、食用油脂(豚肉)、トマト、ウスターソース[りんご、食酢(さとうきび、大豆)、クローブ、フェネル]、糖類、塩、玉ねぎ、人参、エキス(牛肉、しょうゆ、酵母)、でん粉、ブラウナルウ、香辛料、着色料、調味料、香料
◎46	オイスターソース	エキス[ほたて、ほっけ、すけとうだら、塩、かつお、パーム油、デキストリン(さつまいも、キャッサバ、コーン、じゃがいも)、酵母]、糖類、かき、調味料、増粘剤、酒精
◎47	鶏レバー	鶏レバー、でん粉(じゃがいも)、糖類(コーン、さつまいも)、たんぱく加水分解物(大豆)、発酵調味料(米、米こうじ、酒精)、塩、にんにく、しょうが、加工でん粉、調味料、増粘剤 ◆(同一ライン)小麦、鶏卵、牛乳
◎48	シュウマイ	<b>【具】</b> 鶏肉、玉ねぎ、パン粉[ <b>小麦</b> 、ショートニング(パーム)、アセロラ、デキストリン(キャッサバ)、イースト]、ひじき、植物性たんぱく(大豆)、でん粉(コーン)、ごぼう、しょうゆ、人参、糖類、発酵調味料(じゃがいも)、油揚げ(大豆、菜種油、凝固剤)、エキス(かたくちいわし)、塩、香辛料 <b>【皮】小麦</b> 、塩
◎49	ショウロンポウ	<b>【具】</b> 鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、春雨(じゃがいも)、しいたけ、でん粉(コーン)、しょうゆ、砂糖、エキス(かたくちいわし、酵母)、チキンスープ、発酵調味料、塩、しょうが、香辛料 <b>【皮】小麦</b> 、ショートニング(大豆、菜種、コーン)、植物油、製造用剤、乳化剤
◎50	角切り豆腐	大豆、デキストリン(コーン)、でん粉、凝固剤、リン酸カルシウム
◎51	うどん	<b>小麦</b> 、塩 ◆(同一ライン)そば ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
◎52	防災対応レトルトカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、パーム油、砂糖、デキストリン(キャッサバ)、カレー粉、トマト、塩、にんにく、ココナッツ、エキス(かつお、酵母)、香辛料、増粘剤、調味料、着色料、乳化剤、ビタミン類、香料

## ◆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
◎53	昆布茶	塩、糖類、昆布、調味料
◎54	ホキ唐揚げ	ホキ、でん粉(コーン、じゃがいも)
◎55	野菜コロッケ	【具】じゃがいも、キャベツ、ほうれんそう、人参、砂糖、大豆油、塩、香辛料、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄 【衣】パン粉[小麦、糖類、ショートニング(パーム、やし)、塩、米こうじ(コーン)、イースト]、米粉、小麦 ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、えび、かに
◎56	米粉スパゲッティ	米
◎57	一食小魚のつくだ煮	糖類(コーン、じゃがいも)、しらす干し、塩、食酢(米)、寒天、エキス(酵母) ※しらす干しは、えび、かにが混ざる漁法で採取
◎58	一食さかなそば	かんぱち、しょうゆ、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも、キャッサバ)、しょうが、塩 ※包装に記載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。
◎59	メープルジャム	食物繊維(コーン)、砂糖、メープルシュガー、寒天、香料、着色料、酸味料
◎60	乳化ドレッシング	大豆油、食酢(さとうきび、コーン)、塩、砂糖、植物性たんぱく(大豆)、香辛料、エキス(酵母)、増粘剤、調味料
◎61	アレルギー用カレールー	米粉、パーム油、糖類、カレー粉、塩、玉ねぎ、トマト、にんにく、エキス(酵母)、着色料
◎62	アレルギー用ハヤシルウ	米粉、パーム油、糖類、塩、トマト、玉ねぎ、にんにく、香辛料、エキス(酵母)、着色料
◎63	一食野菜ふりかけ	広島菜、みずな、大根葉、砂糖、かつお節、赤じそ、塩、かぼちゃ、人参、みりん(コーン、じゃがいも、さつまいも、米、さとうきび)、エキス(昆布、酵母)、オリーブ油、酸味料、ビタミン類
◎64	一食海藻ふりかけ	わかめ、ひじき、米、糖類(キャッサバ、コーン、さつまいも)、かつお節、塩、エキス(昆布、酵母)、みりん(もち米、米こうじ、醸造酒)、でん粉、梅、じゃがいも、加工でん粉、着色料、ビタミン類 ※わかめ、ひじきは、えび、かにが混ざる漁法で採取
◎65	一食野菜と雑穀のふりかけ	米、広島菜、みずな、大根葉、ひえ、糖類、じゃがいも、コーン、でん粉、キヌア、塩、トマト、かぼちゃ、エキス(昆布、酵母)、抹茶、かつお節、炭酸カルシウムマグネシウム、着色料、ビタミン類
◎66	一食赤じそふりかけ	赤じそ(梅酢)、砂糖、塩、エキス(酵母)、酸味料
◎67	きびなごカリカリフライ	【具】きびなご、糖類、たんぱく加水分解物(コーン)、しょうが、塩、発酵調味料(米、アルコール) 【衣】じゃがいも、米粉パン粉(糖類、イースト)、植物油(菜種、パーム)、でん粉(コーン)、塩、エキス(酵母)、香辛料 ※きびなごには、魚卵が入っている可能性があります。
◎68	野菜とわかめの豆乳よせ	豆乳、植物油、玉ねぎ、人参、植物性たんぱく(大豆)、かぼちゃ、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、わかめ、米粉パン粉(てんさい、イースト)、でん粉、エキス(たい、酵母)、茎わかめ、もち米粉、発酵調味料[ぶどう、アルコール(さとうきび)]、塩、増粘剤

## ◆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。