

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	赤飯	もち米、米、小豆
★2	小豆 (二次加工食のみ)	小豆 ◆(同一工場)大豆、ごま
★3	マカロニ(アルファベット)	小麦
★4	あまおうジャム	糖類、いちご、増粘剤、酸味料
★5	角切り昆布	昆布 ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★6	一食乳化ドレッシング	菜種油、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
★7	粒マスタード	マスタード、レモン、塩、ワインビネガー(ぶどう、アルコール)、発酵調味料(米、米こうじ)、糖類、コーン油、香辛料、調味料、酸味料、増粘剤
★8	一食ごま塩	塩、 黒ごま 、でん粉(じゃがいも)、調味料
★9	たら(角切り)	すけとうだら ◆(同一ライン)かに、小麦、鶏卵、牛乳
★10	あさり	あさり ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★11	カレー風味の きびなごフライ	きびなご、パン粉[小麦 、糖類、ショートニング(菜種、パーム)、塩、イースト、乳化剤]、 小麦 、 バター粉[小麦 、植物油、でん粉(小麦)、大豆粉、香辛料(こしょう)、増粘剤]、 カレー粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄 ※きびなごには、魚卵が入っている可能性があります。
★12	まぐろフライ	きはだまぐろ、パン粉[小麦 、糖類、ショートニング(菜種、パーム)、塩、イースト、乳化剤]、 小麦 、 バター粉[小麦 、植物油、でん粉(小麦)、大豆粉、香辛料(こしょう)、増粘剤]
★13	まぐろ米粉フライ (アレルギー対応食のみ)	きはだまぐろ、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
★14	野菜コロッケ (中学校のみ)	【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(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[でん粉、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

◆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
★15	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、たんぱく加水分解物(大豆)、塩、紅藻、加工でん粉、カルシウム、鉄含有酵母、調味料 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵、ピーナッツ
★16	プレーンオムレツ	鶏卵 、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★17	炒り卵	鶏卵 、だし汁(昆布)、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★18	オレンジゼリー	オレンジ、砂糖、増粘剤、ビタミン類、クエン酸鉄ナトリウム、香料
★19	豆乳レモンムース	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
★20	柏もち	粒あん(小豆、寒天、塩)、米粉、糖類、植物油(やし、パーム)、加工でん粉、酵素製剤(大豆)
★21	水ようかん (二次加工食のみ)	糖類、こしあん(小豆、コーン、じゃがいも)、塩、洋酒、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。