

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	マカロニ(ホイール)	小麦
★2	キャラメルスプレッド	糖類(コーン)、 加糖脱脂練乳 、炭酸カルシウムマグネシウム、増粘剤、乳化剤、香料
★3	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
★4	一食黒糖大豆	大豆、砂糖、もち米、でん粉(じゃがいも)、 小麦 、黒砂糖、パーム油、着色料、製造用剤 ◆(同一工場)鶏卵、牛乳、ピーナッツ、えび、くるみ
★5	かつお節(粉末)	かつお ◆(同一ライン)さば
★6	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
★7	あおさ粉	あおさ ※えび、かにが混ざる漁法で採取
★8	一食大豆ふりかけ	大豆、 ごま 、しょうゆ、糖類、塩、じゃがいも、のり、でん粉、たんぱく加水分解物(コーン、キャッサバ、酵母)、みりん(もち米、米、米こうじ、醸造酒)、かぼちゃ、エキス(昆布)、炭酸カルシウムマグネシウム、ピロリン酸鉄、加工でん粉、ビタミン類、着色料 ※のりは、えび、かにが混ざる漁法で採取
★9	一食のり梅ふりかけ	味付けかつお節[糖類(さつまいも、もち米、麦芽、じゃがいも)、塩、しょうゆ(アルコール)、みりん(米、米こうじ)、たんぱく加水分解物(大豆、コーン)]、味付けのり[うるめいわし、あじ、昆布、食酢(さとうきび)、香辛料(唐辛子)、調味料、甘味料、着色料]、梅肉チップ[デキストリン(キャッサバ)、梅酢、赤じそ、酸味料、香料、増粘剤] ◆(同一ライン)えび、鶏卵、牛乳、ごま、さば、鶏肉、豚肉 ◆(同一工場)いか、牛肉、ゼラチン、小麦 ※のりは、えび、かにが混ざる漁法で採取
★10	ししゃもフライ	ししゃも、バターミックス(小麦 、増粘剤、乳化剤)、パン粉[小麦 、糖類、塩、ショートニング(パーム)、イースト、製パン用品質改良剤、酢酸]、こしょう、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄 ※ししゃもには、魚卵が入っている可能性があります。
★11	ししゃも米粉フライ (アレルギー対応食のみ)	ししゃも、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 ※ししゃもには、魚卵が入っている可能性があります。
★12	えびフライ	えび 、パン粉[小麦 、糖類(さつまいも)、ショートニング(パーム、やし、米、菜種、パーム核)、イースト、イーストフード、ビタミン類]、でん粉(コーン、じゃがいも、キャッサバ)、 小麦 、塩、エキス(大麦 、酵母)、香辛料、大豆粉、カルシウム ◆(同一ライン)鶏卵、牛乳、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

◆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	さんまのかぼすレモン煮	さんま、糖類(コーン、じゃがいも、さつまいも)、しょうゆ、かぼす、でん粉、 レモンペースト(酸味料、香料)、みりん(もち米、米)、塩 ※さんまには、魚卵が入っている可能性があります。
★14	プレーンオムレツ	鶏卵 、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★15	炒り卵	鶏卵 、だし汁(昆布)、でん粉(コーン)、砂糖、塩
★16	ウインナーソーセージ (スライス)	鶏肉、植物性たんぱく(大豆)、糖類、塩、香辛料、離水防止剤、pH調整剤、結着剤、調味料 ◆(同一工場)牛乳、小麦、鶏卵
★17	キムチ漬	白菜、糖類、食酢(さとうきび)、塩、唐辛子、にんにく、調味料、酸味料、着色料、ビタミン類
★18	フルーツ角切りゼリー	糖類、りんご、もも、オレンジ、食物繊維(コーン)、寒天、増粘剤、酸味料、香料、 クエン酸鉄ナトリウム、着色料
★19	りんごゼリー	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
★20	プチピーチゼリー (二次加工食のみ)	糖類、白桃、増粘剤、酸味料、pH調整剤、クエン酸鉄ナトリウム、香料、ビタミン類
★21	洋なしタルト	小麦 、洋なし、糖類、マーガリン[植物油(パーム、菜種、コーン、やし)、 乳脂肪 、 発酵乳 、 塩、乳化剤(大豆)]、 鶏卵 、アーモンド、 加糖卵黄 、 脱脂粉乳 、炭酸カルシウム、増粘剤、 酸味料、ピロリン酸鉄、香料、着色料
★22	豆乳プリン米粉タルト (アレルギー対応食のみ)	砂糖、豆乳、米粉、ショートニング、植物油(パーム、菜種、やし)、コーン、食物繊維、 大豆粉、製造用剤、増粘剤、着色料、炭酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸鉄、香料、安定剤
★23	緑茶 (中学校のみ)	緑茶、ビタミン類
★24	まだいつみれ (中学校のみ)	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
★25	なしゼリー	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
★26	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。

◆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。