

# 伊丹市学校給食用物資配合表 ～保護者配布・学校保管用～

食材・加工食品・調味料などの配合表の送付及び活用について

※ 納入業者から提出された配合表に基づいて作成しています。

※1 検索方法

あいうえお順に並んでいます。

※2 原材料100%のものについては記載していません。

ただし、献立表の材料名だけでは判断しにくいものについては載せています。  
魚には、魚卵が入っている可能性があります。漁法・加工法により、えび・かに等が混ざる可能性があります。

※3 特定原材料（28品目について）

●印：原材料で特定原材料を使用している場合。

▲印：同一製造ライン（機械・器具等）で特定原材料を使用した別製品を製造し、  
状況により特定原材料が入ってしまうことが想定される場合。  
キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合またはおそれのある場合。

※4 該当なしについて

■印：業者から提出された配合表で「特定原材料使用無し」と示されている場合。

\*問い合わせ先

中学校給食センター

TEL 784-8045

FAX 784-8046

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
あ																														
赤魚	アカウオ													▲	▲															
赤味噌	大豆、食塩							●																						
鰯	アジ													▲	▲															
味付け海苔	乾海苔、砂糖、蛋白加水分解物(とうもろこし)、みりん(もち米、米麴、焼酎)、食塩、昆布、かつお削り節			▲			▲	▲	▲						▲								▲							
鰯フライ	あじ、パン粉、小麦粉、澱粉(コーン)、植物性蛋白(大豆)、植物性油脂(なたね)、胡椒、食塩、水	▲		●			▲		●		▲				▲													▲		
アスパラガス	アスパラガス																▲	▲	▲	▲										
厚揚げ	豆乳(大豆、消泡剤)、植物油(なたね、大豆、シリコーン)、安定剤[加工でん粉(タピオカでん粉)]、焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、安定剤(グアーガム)、チアミン塩酸塩、豆腐用凝固剤、酵素(トランスグルタミナーゼ製剤)								●																					
厚揚げ(ミニ)	豆乳、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤、水								●																					
アップルソース	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)																		●											
アップルピネガー	りんご果汁、アルコール、水																		●											
油揚げ	大豆、植物油脂(なたね油)、凝固剤、消泡剤								●																					
荒挽ウインナー	鶏肉、豚脂、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料、糖類(粉あめ、砂糖)、食塩、酵母エキス(トルコ酵母)、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水	▲	▲	▲					▲									▲	▲		▲	●	●				▲			
淡路玉葱コロッケ	じゃがいも、玉ねぎ、アルファ化小麦、上白糖、塩、濃口しょうゆ(脱脂加工大豆)、かつお節、酵母エキス、<衣>パン粉(小麦粉、パン酵母、ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード・ビタミンC)、バター粉(小麦粉、食塩、胡椒、増粘剤、膨張剤)	▲	▲	●			▲		●		▲											▲	▲	▲				▲		
いか	アカイカ	▲	▲	▲				▲		●				▲	▲				▲			▲	▲				▲			

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
いちごジャム	糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、水																												■
祝いなると	魚肉(スケソウダラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料(液状ぶどう糖、こめ、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩、加工油脂(還元水あめ、菜種油)トマト色素			▲					▲																				
淡口しょうゆ	脱脂加工大豆、大豆、小麦、小麦たんぱく、米、食塩、ぶどう糖、アルコール[粗留アルコール(さとうきび、とうもろこし、米)、糖蜜(さとうきび)]			●					●																				
ウスターソース	醸造酢、砂糖、野菜(トマト、たまねぎ)、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料(各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー)、水			▲					▲		▲				▲				▲	▲		▲	▲	▲				▲	
うすら卵	うすら卵、食塩	●		▲					▲																				
梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、うめ果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸第一鉄Na、水																												■
梅びしお	梅ペースト(梅、食塩)、りんご加工品(りんご、糖類)、食物繊維(グァー豆)、砂糖、鰹節エキス(酵母エキス、鰹節、鰹エキス、食塩、鰹加工品、海藻抽出物、寒天)、水																			●									
オイスターソース	すりつぶしかき(かき、食塩)、水あめ、醤油(大豆、海水、小麦、さとうきび)、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、酒精[アルコール(さとうきび)、水]	▲	▲	●			▲	▲	●	▲	▲	▲		▲	▲				▲	▲		▲	▲	▲			▲		
お好み焼き	キャベツ、ミックス粉[小麦粉、米粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物(小麦、大豆)、増粘剤、植物油脂(こめ糠)、天かす[小麦粉、植物油脂(こめ)、食塩、風味調味料(鰹、昆布)、酵母エキス、トレハロース]、豚肉、かつおだし、水	▲	▲	●					●		▲				▲							●	▲			▲			
お魚ミンチカツ	すけそうだら、キャベツ、玉ねぎ、人参、澱粉(馬鈴薯)、発酵調味料、醸造調味料、食塩、パン粉、バターミックス[小麦粉、粉末状大豆たんぱく、でん粉、植物油脂(菜種)、食塩]、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸、水	▲	▲	●			▲		●		▲				▲							▲	▲	▲	▲			▲	
か																													
海藻ミックス	湯通し塩蔵わかめ、乾燥荳わかめ、乾燥昆布、乾燥白杉のり、乾燥赤つのまた																												■
かきあげ	たまねぎ、にんじん、春菊、小麦粉、とうもろこし澱粉、大豆油、水	▲	▲	●			▲		●		▲												▲				▲		

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)											
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド		
かしわもち	こしあん(金時、大手亡、グラニュー糖、寒天)、上新粉(うるち米)、砂糖、酵素(α-グルコシルトランスフェラーゼ、トウモロコシ、水)			▲					▲																							
型抜きチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩、クエン酸Na)、重曹、水		●																													
かぼちゃもち	かぼちゃ、加工澱粉、でん粉(馬鈴薯)、じゃがいも、マッシュポテト、砂糖、食塩、グルコマンナン(コンニャクイモ抽出物)、水																														■	
かまぼこ	いとよりだい、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)	▲																														
かまぼこ(かぶと)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、うらごし南瓜、砂糖、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩、加工油脂(還元水飴、なたね油)			▲					▲																							
かまぼこ(星)	魚肉(スケソウタラ)、うらごし南瓜、加工澱粉(タピオカ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料(液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩)、食塩、加工油脂(還元水飴、なたね油)			▲					▲																							
鰈	油カレー			▲				▲		▲				▲	▲				▲									▲				
カレー粉	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード																															■
乾燥梅	塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、ぶどう糖、でん粉(馬鈴薯)、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン(タピオカ)、酸味料、炭酸カルシウム																														■	
寒天	寒天(紅藻海藻)、こんにゃく粉、増粘多糖類																														■	
きざみ海苔	乾のり			▲			▲	▲	▲																							
きなこクリーム	食用油脂(大豆油、コーン油、パーム油、ごま油、パーム核油、植物レシチン、からし油)、糖類(グラニュー糖、乳、コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、きなこ(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品(チーズホイイ)、食塩、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン)		●	▲		▲			●											▲								●		▲		
キャロットチップ	にんじん、糖類(ぶどう糖果糖液糖、水飴、ぶどう糖、砂糖)、粉末オブラート[でん粉(じゃがいも)、植物油(菜種油)]、食塩、酸化防止剤(V.C)、乳化剤(大豆)								●																							

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																				該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
救給カレー	野菜(スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ)、うるち米、トマトジュース(トマト、食塩)、植物油(食用菜種油)、粉あめ、たまねぎエキス[糖類(水飴、ぶどう糖)、玉ねぎ搾汁濃縮液、水]、カレーパウダー(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェンネル、フェネグリーク、ナツメグ、陳皮、ブラックペパー、ジンジャー、ディル、グローブ、アニスシード、シナモン、カルダモン、ガーリック、唐辛子、タイム、セロリシード、スターアニス、アジョワン、ローリエ、セージ、ローズマリー、タラゴン)、食塩、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(にんにく)、水	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲			▲							▲	▲	▲	▲	▲			▲			
くるくるパン	小麦粉、水、砂糖、マーガリン、ショートニング、パン酵母、食塩、パン生地改良剤(イーストフードV.C)	▲	▲	●				▲												▲	▲	▲	▲	▲					▲		
けずりぶし	いわしのふし、うるめのふし、さばのふし														●																
濃口しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール(粗留アルコール、糖蜜)			●				●							▲																
コーンフレーク	コーングリッツ(とうもろこし)、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス(大麦)、乳化剤(パーム、なたね、ヤシ、さとうきび、甜菜)		▲	▲				▲												▲	▲								▲		
胡椒	コーンフラワー(トウモロコシ)、米粉、胡椒																														■
コチュジャン	米みそ(大豆、米、食塩、そら豆)、水あめ、麦芽エキス(大麦)、米こうじ調味料(米、液状ぶどう糖、醸造アルコール、食塩、米こうじ、発酵調味料)、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー(酵母エキス、食塩、デキストリン)			▲				●																			▲				
コッパパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、パン生地改良剤(イーストフードV.C)	▲	▲	●				▲												▲	▲	▲	▲	▲					▲		
ごま油	食用ごま油							▲																			●				
小松菜まんじゅう	<具>豚肉、キャベツ、小松菜、長ねぎ、加工デンプン、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、大豆、水)、酵母エキス(食用酵母)、しょうが、ラード(豚脂)、食塩、米油、白こしょう、<皮>小麦粉(強力粉、中力粉)、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦澱粉、粉末状小麦たん白、水	▲	▲	●		▲	▲	●		▲											▲	●	▲	▲			▲				
米粉の天ぷら粉	米粉、澱粉(とうもろこし)、砂糖、ふくらし粉																														■

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																				該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くすみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
コロッケ	馬鈴薯、玉ねぎ、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油 脂(とうもろこし)、豚脂、粉末醤油(小麦、大豆)、食 塩、酵母エキス(酵母、デキストリン)、香辛料(白コショ ウ)、<衣>パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、コーンフラ ワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でん粉(とう もろこし)、水、炭酸Ca、塩化K、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	●					●													●								
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶど う糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(鶏肉、豚 肉)、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウ ダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、 香辛料抽出物、酸味料(クエン酸)																					●	●							
さ																														
西京味噌	米みそ、還元水飴、砂糖、発酵調味料、塩こうじ、たん白加 水分解物(大豆)、酒精、水	▲	▲	▲			▲	▲	●					▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲				▲			
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類(水あめ)、酸味料 (乳酸、コハク酸)																													■
ささみ	鶏肉、野菜エキス、食塩、馬鈴薯澱粉、水	▲	▲	▲			▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	●	▲			▲			
鯖	サバ	▲	▲	▲					▲		▲			▲	●				▲			▲	▲				▲			
鯖	サワラ													▲	▲															
シークワサー タルト(豆乳)	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング(パーム油、パーム核 油、菜種油、大豆油、とうもろこし油)、砂糖・ぶどう糖果 糖液糖、シークワサー果汁、コーンフラワー、水溶性食物 繊維(とうもろこし)、植物油(菜種油、米油)、水あめ、 大豆粉、こんにゃく加工品(デキストリン、こんにゃく加工 品、寒天)、水、加工デンプン(とうもろこし、キャッサ バ)、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)炭酸Ca、ビ タミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増 粘剤(キサンタンガム)、着色料(紅花黄)、香料								●									▲	▲	▲										
しょうゆ麴	米こうじ、醤油(小麦、大豆)、食塩、酒精			●					●																					
白玉団子	もち米粉、水、加工デンプン								▲																					
白玉団子(色付き)	上新粉(うるち米)、砂糖、でんぷん(馬鈴薯)、酵素 (α-グルコシルトランスフェラーゼ、トウモロコシ)、着 色料(ビートレッド、クチナシ)			▲					▲																					
白味噌	米、大豆、食塩								●																					

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

＜中学校用＞2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																	該当無し(※4)											
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃		りんご	バナナ	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
酢	アルコール(さとうきび)、米、酒かす(米、米麴、糖類、アルコール、コハク酸)、食塩、水			▲				▲											▲											
スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ			●																										
スライスチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、水		●																											
スライスパン	パイナップルシロップ漬け、酸味料							▲								▲	▲	▲	▲	▲			▲							
背割りコッペパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、パン生地改良剤(イーストフードV.C)	▲	▲	●				▲											▲	▲	▲	▲	▲					▲		
そうめんばち	小麦粉、食塩、食用綿実油			●																										
<b>た</b>																														
大豆(兵庫県産)	大豆							●													▲	▲					▲			
高菜漬	たかな、食塩、pH調整剤(酢酸Na)、着色料(ウコン)			▲				▲													▲	▲					▲			
沢庵漬	塩押だいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液(大豆)、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類			▲				●							▲				▲								▲			
たけのこ	たけのこ水煮、酸味料(クエン酸)、ビタミンC、水	▲	▲	▲				▲	▲						▲								▲	▲			▲		▲	
タルタルソース(小袋)	食用植物油(菜種油、コーン油、パーム油)、醸造酢[米、アルコール(さとうきび)、食塩、酒かす、水]、砂糖類(水あめ、砂糖)、ピクルス(きゅうり、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、水)、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、乾燥たまねぎ、香辛料(からし)、酵母エキス(酵母エキス、食塩、テキストリン)、レモン果汁、こんにやく精粉(こんにやく粉)、乾燥パセリ、増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)、酸味料(酢酸)、香辛料抽出物(香辛料抽出物、からし油)、着色料(ウコン)、ミョウバン、水							●																						
チキンカツ	鶏肉、衣(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、コーンフラワー、小麦でん粉、食塩、水)、砂糖、植物油(なたね、パーム)、食塩、粉末状大豆たん白、酵母エキス(トルラ酵母)、香辛料(ペパー)、水	▲	▲	●				●														▲	●				▲	▲		
チキンスティック	鶏肉、糖類(粉末水あめ、砂糖)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(サトウキビ)、食塩、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	▲	●				▲			

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
チキンハム	鶏肉、でん粉(えんどう豆澱粉、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、もち米でん粉)、発酵調味料[発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤]、食塩、砂糖、香辛料(コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー)、水	▲	▲	▲				▲									▲	▲			▲	▲	●			▲			
チキンフランク	鶏肉、糖類(粉末水あめ、砂糖)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料[発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤]、食塩、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	▲	●			▲			
竹輪	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、澱粉(馬鈴薯、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸Ca、塩化K	▲					▲	▲	▲																				
竹輪(1/2)	いとよりだい、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)	▲																											
チヂミ	米粉、ねぎ、豚鶏合挽肉、にんじん、醤油(大豆、食塩、種麴、アルコール)、植物油(食用ひまわり油、シリコン)、食塩、水								●													●	●						
チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック																												■
ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩						▲	▲			▲																		
ツナ	まぐろ、米油、食塩、水		▲	▲				▲						▲					▲		▲		▲						
デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテーオニオン(玉ねぎ、大豆油)、チキンエキス(鶏骨、食塩)、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	●	▲			▲	▲	▲
豆乳	大豆							●																					
豆乳グラタン	ショートニング(パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油、とうもろこし油)、豆乳、乾燥マッシュポテト、おから(大豆)、じゃがいも、玉ねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維(とうもろこし、甘藷、馬鈴薯)、植物油(米油)、ソテーオニオン(玉ねぎ、大豆油)、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス(デキストリン)、香辛料(白胡椒)、水、加工デンプン(とうもろこし、キャッサバ)、増粘剤、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤(キサンタンガム)							●										▲	▲	▲									
豆乳パンナコッタ(レモン)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、豆乳加工品[植物油脂(大豆)、水、豆乳クリーム、水あめ、でん粉(とうもろこし)、食塩]、レモン果汁、ドロマイト、はちみつ、加工澱粉、ゲル化剤[増粘多糖類(りんご)]、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB2、カロチノイド)、水	▲	▲					●																					

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。



＜中学校用＞2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																	該当無し(※4)										
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃		りんご	バナナ	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)																												■
豆腐	豆乳(大豆)、でん粉(コーン)、デキストリン(コーン、馬鈴薯、甘藷)、豆腐用凝固剤、水							●																					
トック	うるち米粉、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、pH調整剤、水																												■
トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料																												■
とりがらスープ	鶏骨、水																						●						
鶏つくね	鶏肉、つなぎ[でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、パン粉(小麦)、粉末状植物性たん白(小麦、大豆)]、玉ねぎ、粒状大豆たん白、砂糖、ドロマイト、発酵調味料(サトウキビ)、食塩、酵母エキス(トルラ酵母)、鉄含有酵母、香辛料(ペパー、メース)、水	▲	▲	●				●										▲	▲		▲	▲	●				▲		
ドレッシング(イタリアン)	食用植物油(菜種)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料(酢酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、水																												■
ドレッシング(サウザンアイランド)	食用植物油(菜種)、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、ブルーレン、酵母エキスパウダー、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水																												■
ドレッシング(和風)	食用植物油(菜種)、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、鰹節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、水																												■
とんかつ	豚モモ肉、食塩、ぶどう糖、水、加工デンプン(キャッサバ)、<衣>パン粉(小麦粉、ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、大豆粉)、でん粉(とうもろこし)、大豆粉、植物油(紅花油)、水、増粘剤(グァーガム)、pH調整剤、乳化剤	▲	▲	●				●															●	▲					
とんかつソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(アルコール)、たん白加水分解物(コーングルテン、食塩)、食塩、でん粉(とうもろこし)、香辛料(各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー)			▲				▲		▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲				▲		
な																													
練	にしん			▲				▲		▲				▲	▲												▲		

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くまみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
入学祝いゼリー (豆乳)	水あめ、粉あめ、いちご砂糖漬け、ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工品(大豆)、砂糖、ドロマイト、還元水あめ、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、ビタミンC、着色料(赤キャベツ、ペニコウジ)、水	▲	▲	▲					●			▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲		▲		
海苔の佃煮	醤油(脱脂加工大豆、麴麦、食塩、水)、水あめ、砂糖、のり、でん粉(タピオカ、とうもろこし)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、食塩、水			●		▲	▲	●					▲						▲		▲			▲		▲				
<b>は</b>																														
バーガーパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、パン生地改良剤(イーストフードV.C)	▲	▲	●				▲											▲	▲	▲	▲	▲					▲		
白菜キムチ	白菜、食塩、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、いわし塩辛、パプリカ、米粉、鰹節だし、唐辛子、にんにく、調味酢、水			▲		▲		▲		▲									▲			▲				▲				
歯と口の健康週間ゼリー	ナタデココ、グラニュー糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、ビタミンC、甘味料(キシリトール)、着色料(紅花黄)、酸味料、水																												■	
春雨	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉																												■	
春巻き	豚肉、小麦粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩、小麦)、ラード(豚脂、なたね油)、油脂加工品(なたね油)、粉末水あめ、でん粉(とうもろこし)、はるさめ(さつまいもでん粉、ばれいしょでん粉)、香味油[豚脂、なたね油、抽出原料(ねぎ、たまねぎ、しょうが)]、ショートニング[食用精製加工油脂、食用植物油(大豆)、パーム油]、植物油(パーム油、なたね)、しいたけエキスパウダー(デキストリン、しいたけエキス、食塩)、大豆粉、ポークエキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト、亜鉛含有酵母(パン酵母)、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(とうもろこし)、香辛料(白こしょう、とうもろこし粉末)、加工でん粉、ヒロリン酸第二鉄、水		▲	●		▲		●															●							
ハンバーグ	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、でん粉(タピオカ、馬鈴薯、トウモロコシ)、ポテトフレーク、豚脂、砂糖、海藻ミネラル(紅藻)、発酵調味料(サトウキビ)、食塩、香辛料(ペパー、ナツメグ)、酵母エキス(トルラ酵母)、鉄含有酵母	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	●	●				▲			
ビーフン	米																												■	

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

＜中学校用＞2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																				該当無し(※4)							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くすみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
ひき肉野菜混合煮	玉ねぎ、にんじん、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、トマトケチャップ(トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料)、植物油(大豆油、菜種油)、豚脂、トマトペースト、にんにくペースト(ガーリックフレーク、水、食塩)、しょうがペースト、オニオンパウダー、チキンエキスパウダー(チキンエキス、デキストリン、食塩)、香辛料(ナツメグ、黒胡椒、ローレル、陳皮)、水							●														●	●						
ひじき(兵庫県産)	ひじき					▲	▲																						
ひね鶏素焼き	鶏肉	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	▲	●				▲		
平つくね(キャベツ)	キャベツ、鶏肉、豚脂、つなぎ[でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)、えんどう豆たん白]、砂糖、発酵調味料[発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤]、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス[酵母エキス、デキストリン(甘藷)]、香辛料(ガーリック)	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	●	●				▲		
平天	魚肉すり身(イトヨリ)、澱粉(馬鈴薯)、植物油(なたね、大豆)、砂糖、ぶどう糖、大豆蛋白、食塩、加工澱粉(タピオカ)、塩化K	▲	▲	▲		▲	▲	●		▲									▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲		
麩	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE			●																									
福神漬け	だいこん、なす、れんこん、なたまめ、しそ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆)、食塩、アミノ酸液(小麦)、香辛料、酸味料			●				●		▲					▲				▲							▲	▲		
ふりかけ(おかか)	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、味付鰹節(鰹節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、海苔、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE					▲	▲							▲															
ふりかけ(お米と野菜)	煎り米、乾燥マッシュポテト、砂糖、うるちひえパフ、でん粉(トウモロコシ)、食塩、トマトフレーク、オニオンエキス、かぼちゃ粉末、ほうれん草フレーク、還元水あめ、昆布エキス、酵母エキス、クエン酸鉄ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素																												■
ブルーベリータルト(豆乳)	砂糖、米粉、豆乳(大豆)、ショートニング(パーム油、パーム核油、菜種油、大豆油、とうもろこし油)、ブルーベリー果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油(菜種油、米油)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、水、加工テンブ(とうもろこし、キャッサバ)、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、乳化剤、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料							●										▲	▲	▲									
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、ジンジャー)	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	●	▲				▲		

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
棒餃子	<具>キャベツ、豚肉、豚脂、鶏すりみ、にら、たまねぎ、ながねぎ、粒状大豆たん白、パン粉(小麦粉、イースト、ぶどう糖、食塩)、砂糖、にんにく、酵母エキス(食用酵母)、米油、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、大豆、水)、しょうが、食塩、白こしょう、ピロリン酸第二鉄、<皮>小麦粉(強力粉、中力粉)、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白、水	▲	▲	●			▲	▲	●		▲										▲	●	●	▲			▲			
ポークシュウマイ	豚肉、たまねぎ、パン粉(小麦)、でん粉(馬鈴薯)、しょうがペースト、調味料(砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料)、皮(小麦粉、還元水あめ、水)	▲	▲	●			▲	▲															●							
ポークハム	豚もも肉、水、食塩、こしょう																					●								
星のコロッケ	馬鈴薯、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料(白コショウ)、酵母エキス、<衣>パン粉(小麦)、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし)、還元水あめ、でん粉(とうもろこし)、水、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、塩化K	▲	▲	●																			●	●						
ほっけのみりん干し	ホッケ、醤油(大豆、小麦)、砂糖、みりん風調味料、水		▲	●					●		▲			▲	▲												▲			
ポロニアステーキ	鶏肉、豚脂、豚肉、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料[発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤]、砂糖、ドロマイト、食塩、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、香辛料(パプリカ、ペパー、ナツメグ、メース、オニオンパウダー、ガーリック)、鉄含有酵母、水	▲	▲	▲					▲									▲	▲		▲	●	●				▲			
<b>ま</b>																														
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																										
マスタード	マスタード(からし粉)、醸造酢(りんご、とうもろこし)、異性化液糖(とうもろこし)、還元水飴、食塩、増粘多糖類(キサンタンガム、グアーガム)、着色料(ターメリック)、水																													
マヨネーズ	食用植物油脂(菜種油、コーン油、パーム油)、醸造酢(米、アルコール、食塩、酒かす、水)、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料(からし)、酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)、レモン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖)、水								●																					
ミートボール	鶏肉、豚肉、たまねぎ、つなぎ[でん粉(ばれいしょ)、粉末状植物性たん白(大豆)]、還元水飴、食塩、チキンオイル、香辛料(こしょう)、揚げ油(大豆油)、水、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	▲	▲	▲			▲	▲	●														●	●						

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

＜中学校用＞2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																				該当無し(※4)							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	牛肉		豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
みかんシロップ漬け	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、水																												■
味噌	大豆、米、食塩							●																					
味噌(兵庫県産)	大豆、米、食塩、酒精(さとうきび)、水			▲				●	▲					▲															
ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(手亡、金時)、食塩、水							●																					
ミニウィンナー	鶏肉、糖類(粉末水あめ、砂糖)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料[発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤]、食塩、ドロマイト、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)、鉄含有酵母、水	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	▲	●				▲		
みりん	もち米、米こうじ(うるち米、麹菌孢子)、醸造アルコール(さとうきび、米、米麹、コーン、馬鈴薯、甘藷、キャッサバ、もち米)、糖類(コーン澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、水			▲				▲							▲			▲	▲										
ミルク(ココア)	砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸Ca、植物レシチン(大豆レシチン)、香料(ブラックチョコレートフレーバー)、V.C、V.B1、V.B2							●																					
もち麩	小麦粉、小麦たんぱく、もち粉、重曹、ビタミンE			●																									
もち麦麺	小麦粉、もちむぎ粉、塩、はったい粉、植物油脂(綿実油)			●																									
<b>や</b>																													
焼きそば麺	小麦粉、食塩、かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)、植物油脂(パーム油)	▲		●	▲			▲																		▲			
焼き豆腐	豆乳(大豆)、でん粉(とうもろこし)、加工でん粉(とうもろこし、米)、ゼラチン、豆腐用凝固剤、水							●																●					
焼豚	豚もも肉、砂糖、粉あめ、しょうゆ(大豆、小麦)、食塩、しょうゆ加工品[しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖]、香辛料抽出物	▲	▲	●				●											▲		▲	●	▲	▲			▲		
ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、酸味料																												■
湯葉	大豆、消泡剤							●																					

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。

<中学校用>2024年度 1学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

献立表 「献立の材料」 食品名	主な配合	特定原材料の有無(※3)																			該当無し(※4)								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	あわび	いか	いくら	くるみ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ		牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	松茸	山芋	ごま	カシューナッツ
ヨーグルト	牛乳、脱脂粉乳調整品、脱脂粉乳、生クリーム、乳たんぱく、スターター、水		●																										
<b>わ</b>																													
わかめ(兵庫県産)	湯通し塩蔵わかめ					▲	▲																						
わらびもち	砂糖、きな粉(大豆)、わらびでん粉、加工デンプン(キャッサバ)、水			▲				●																					
ワンタン	小麦粉、小麦たん白、オニオンパウダー、食塩		●																										

▲特定原材料混入のおそれあり

■特定原材料使用無し

詳しくはp1を参照してください。