

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。
キャリーオーバー、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＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ		アーモンド	マカダミアナッツ
あ																														
赤魚	アカウオ			▲						▲		▲		▲	▲												▲			
赤味噌	大豆、食塩、酒糟（さとうきび）									●																				
赤ワイン	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖、アルコール、食塩、果実色素、香料、酸味料、酸化防止剤																													■
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、米麹、焼酎）、食塩、昆布、かつお削り節			▲			▲	▲		▲					▲							▲								
鯔フライ	あじ、パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、乳化剤製剤、パン用品質改良剤製剤、ビタミンC）、小麦粉、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、食品素材）、食塩、増粘多糖類（グァーガム、キサンタンガム）、水	▲	▲	●						▲		▲		▲	▲															
アスパラガス	アスパラガス																▲	▲	▲	▲										
厚揚げ	豆乳（大豆、消泡剤、水）、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、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、大豆油）、豆腐用凝固剤、消泡剤									●																				
荒挽ウィンナー（鶏・豚）	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（トルラ酵母）、香辛料（パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー）、水	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲				
アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																										
淡路玉葱コロッケ	じゃがいも、玉葱、砂糖、食塩、パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、米麹加工品）、水、バターミックス（小麦粉、馬鈴薯でん粉）	▲		●			▲	▲																						
いちごジャム	いちご、糖類（砂糖、麦芽糖）、レモン果汁、ゲル化剤〔ペクチン（レモン、ライム、グレープフルーツ）〕																													■

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ		アーモンド
祝いなると	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料（糖類、米、醸造アルコール、たん白加水分解物、食塩）、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）、トマト色素			▲						▲																			
鰯（でん粉付き）	イワシ、じゃがいもでん粉		▲	▲						▲		▲		▲	▲											▲			
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、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、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			▲						▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲				▲		
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〕	▲	▲	●			▲	▲		●	▲	▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		▲			
お祝い苺ゼリー（豆乳）	いちごピューレ（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工品〔パーム核油、パーム油、豆乳クリーム（大豆）、砂糖類、澱粉、食塩〕、いちご果汁、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、安定剤、乳化剤（大豆）、香料、pH調整剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄	▲	▲							●						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲			
か																													
海藻ミックス	湯通し塩蔵わかめ、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥白杉のり、乾燥赤つのまた																												■
かしわもち	小豆粒あん（小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩）、米粉、砂糖、加工でん粉（キャッサバ）、植物油脂（ココヤシ、パームヤシ）、酵素製剤（大豆、とうもろこし）、水	▲	▲	▲						●						▲									▲		▲		
かぼちゃもち	馬鈴薯、馬鈴薯澱粉、南瓜、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄			▲			▲			▲		▲			▲				▲		▲	▲					▲		
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（千切り）	魚肉（スケソウタラ）、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、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）			▲						▲																			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
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			▲						▲																			
鰯	油カレイ	▲	▲	▲						▲		▲		▲	▲				▲				▲			▲			
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、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、シナモン、フェネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、グローブ、サボリー、ナツメグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガランガル、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ティルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード、メース、ローズマリー																												■
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（チーズホエイ）、食塩、乳化剤〔グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン（大豆）〕		●	▲		▲				●									▲							●			
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）、植物油脂（菜種）〕、食塩、酸化防止剤、乳化剤（大豆）									●																			
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、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、ティル、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	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲		▲			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ		アーモンド
餃子（豚）	＜具＞キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白〔脱脂大豆、食用植物油脂（パーム）〕、水、にら、しょうが、しょうゆ（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール）、でん粉（じゃがいも）、砂糖、さとうきび、甜菜、食塩、酵母エキス（酵母エキス、食塩、デキストリン）、こしょう、＜皮＞小麦粉、水、食塩			●						●												●							
くるくるパン	小麦粉、水、砂糖、マーガリン、ショートニング、イースト、食塩、パン品質改良剤（イーストフード、V.C）	▲	▲	●						▲				▲					▲				▲	▲		▲		▲	
けずりぶし	いわしのぶし、うるめのぶし、さばのぶし														●														
濃口しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール			●						●																			
ゴーヤ	ゴーヤ																								▲				
コーンフレーク	コーングリッツ、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	ブラックペッパー、でんぷん（キャッサバ）、デキストリン、ホワイトペッパー、炭酸Ca、香辛料抽出物	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲			▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	
コチュジャン	米みそ（大豆、米、食塩）、水あめ、麦芽エキス（大麦）、米こうじ調味料（米、米こうじ、ぶどう糖）、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー									●																			
コッペパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、パン品質改良剤（イーストフード、V.C）	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲			▲		▲	
ごぼう入り ミンチカツ （鶏・豚）	たまねぎ、鶏肉、大豆、豚肉、パン粉（小麦）、粒状植物性たん白（大豆）、ごぼう、しょうゆ（大豆、小麦）、でん粉（ばれいしょ）、炭酸カルシウム、砂糖、食塩、香辛料、ピロリン酸第二鉄、水、＜衣＞パン粉（小麦、大豆）、大豆油、粉末状植物性たん白（大豆）、加工デンプン（タピオカ）、乳化剤、水			●						●												●	●						
小松菜まんじゅう （豚）	＜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、こしょう、＜皮＞小麦粉、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	▲	▲	●			▲	▲		●		▲									▲	●	▲	▲		▲			
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																					●	●						

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋		ごま	カシューナッツ	アーモンド
さ																													
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類（水あめ）、酸味料																												■
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												▲	▲															
しょうゆ麺	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（とうもろこし、もち米）									▲																			
白味噌	米、大豆、食塩									●																			
白ワイン	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖、アルコール、食塩、香料、酸味料、酸化防止剤																												■
酢	アルコール（さとうきび）、米、酒かす（米、米麹、アルコール）、食塩、水			▲						▲						▲		▲	▲										
スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
スライスパイン	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、イースト、食塩、パン品質改良剤（イーストフード、V.C）	▲	▲	●						▲				▲								▲	▲			▲		▲	
そうめんばち	小麦粉、食塩、食用植物油（なたね油）			●																									
た																													
沢庵漬け	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									●																			
鱈の香草フライ	タラ、パン粉（小麦）、小麦粉、澱粉（コーン）、植物性たん白（大豆）、植物性油脂（なたね）、食塩、バジル、胡椒、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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
タラフライ	すけとうだら、パン粉（小麦粉、ショートニング、ぶどう糖、ドライイースト、食塩、イーストフード、水）、小麦粉、でん粉（とうもろこし）、植物性たん白（大豆）、植物性油脂（菜種）、食塩、水		▲	●			▲	▲		●		▲		▲	▲							▲	▲						
タルタルソース （小袋）	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（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、デキストリン）、レモン果汁、こんにゃく精粉、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、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									●																			
チキンウインナー	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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
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、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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
チキンピヨン	鶏骨、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、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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
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	▲					▲	▲		▲																			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋		ごま	カシューナッツ	アーモンド
チヂミ	にんじん、米粉、たまねぎ、豆腐（大豆）、にら、乾燥マッシュポテト、おから（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）、でん粉（馬鈴薯）、水溶性食物繊維（とうもろこし）、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ（脱脂加工大豆、食塩）、チキンオイル（鶏骨）、砂糖、植物油（ごま油、菜種油）、食塩、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、液状混合調味料（かつお節、食塩）、にんにくペースト、香辛料（白胡椒）、水、加工デンプン（キャッサバ、とうもろこし）、セルロース、凝固剤、ピロリン酸第二鉄									●									▲		▲	▲	●	▲		●			
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	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス（大豆）、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、ソテードオニオン（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	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲	
冬瓜	冬瓜																							▲					
豆乳	大豆、水									●																			
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、食塩〕、レモン果汁、ドロマイト、はちみつ、加工でん粉、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	▲	▲							●									●										
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品（そらまめ、食塩、米こうじ）、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）																												■
豆腐	豆乳（丸大豆、水）、澱粉（とうもろこし）、加工澱粉（とうもろこし）、凝固剤製剤（塩化マグネシウム）、水									●																			
豆腐（兵庫県産）	大豆、デキストリン（コーンスターチ）、馬鈴薯澱粉、豆腐用凝固剤、水、酵素、消泡剤									●																			
トック	うるち米粉、水、食塩、pH調整剤																												■
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																												■

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
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	▲		●						●								▲	▲		▲	▲	●			▲			
鶏肉となんこつのかみかみ揚げ	鶏肉、キャベツ、なんこつ、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、ぶどう糖、食塩、米麴加工品、水）、粒状植物性たん白（脱脂大豆、水）、たまねぎ、にんじん、ミックス粉（小麦粉、でん粉、ベーキングパウダー）、しょうゆ（小麦、大豆）、揚げ油（大豆油）、かつおだし〔水、かつお節、そうだかつお節、かつおエキス、たん白加水分解物（小麦）〕、みりん（もち米、米麴、醸造アルコール、糖類）、しょうが、ドロマイト、砂糖、油脂加工品（大豆）、食塩、ピロリン酸鉄、水			●						●													●						
ドレッシング（イタリアン）	食用植物油脂（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）	食用植物油脂（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）	食用植物油脂（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																													
ナタデココ	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、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（キャッサバ、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			●			▲	▲		●																			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋		ごま	カシューナッツ	アーモンド
は																													
バーガーパン	小麦粉、水、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、パン品質改良剤（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		▲	▲						▲									▲			▲				▲			
花魁	小麦粉、小麦たんぱく、クチナシ色素、パプリカ色素、紅麹色素、ビタミンE			●																									
パプリカ	パプリカ赤、パプリカ黄																							▲					
春雨	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉																												■
春巻き （豚）	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、食用植物油脂（大豆）、パーム油〕、植物油脂（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、ボークエキス、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、ピロリン酸第二鉄、水		▲	●			▲			●												●							
ハンバーグ （鶏・豚）	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																												■
ひじき（兵庫県産）	ひじき						▲	▲																					
ひね鶏素焼き	鶏肉	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
日向夏ゼリー	ひゅうがなつ果汁、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、水、ゲル化剤、加工デンプン（リン酸架橋デンプン）、乳酸Ca、酸味料、香料（ヒュウガナッツフレーバー）、ビタミンC、クエン酸鉄Na	▲	▲	▲																									

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋	ごま	カシューナッツ		アーモンド	マカダミアナッツ
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、重曹、ビタミンE			●																										
ふき	ふき、乳酸カルシウム、酸化防止剤、pH調整剤、水	▲	▲	▲						▲				▲					▲			▲	▲	▲		▲				
福神漬	だいこん、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なた豆、しその葉、砂糖、しょうゆ（大豆）、醸造酢、食塩、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）、味付鰹削り節（鰹削り節、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（のり）	調味顆粒（砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス）、海苔、味付鰹削り節（鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス）、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE						▲	▲						▲																
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲				
パンネ	デュラム小麦のセモリナ			●																										
棒餃子 （豚・鶏）	キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、粒状・粉末状植物性たん白（脱脂大豆）、パン粉（小麦）、豚脂、加工でん粉（タピオカでん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、食用植物油（食用大豆油）、ピロリン酸鉄製剤、水、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、香辛料（白胡椒）、小麦粉、水、酒精、食塩、植物油（食用大豆油）、水あめ、ぶどう糖	▲	▲	●			▲	▲		●												●	●							
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	▲	▲	▲						▲											▲	●	▲							
ポークフィヨン	豚骨、水																					●								
星のハンバーグ （鶏・豚）	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状植物性たん白（大豆、バーム）、豚脂、ソテーオニオン、トマトケチャップ（トマト、糖類）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、植物油（なたね、バーム）、乾燥マッシュポテト、にんにくペースト、しょうがペースト、香辛料（こしょう、ナツメグ）、酵母エキス（酵母、デキストリン）、食塩、水、加工デンプン、炭酸Ca、調味料（無機塩）、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料（ココア）	▲	▲	▲						●												●	●							

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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	山芋		ごま	カシューナッツ	アーモンド
ポロニアステーキ （鶏・豚）	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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲			
ま																													
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
マスカットゼリー	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素	▲	▲	▲																									
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																		●										
抹茶ゼリー	グラニュー糖、ポリデキストロース、果糖、ぶどう糖果糖液糖、抹茶、増粘剤、ゲル化剤、炭酸カルシウム、香料、着色料（紅花黄、クチナシ、カロテノイド）、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、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、水									●																			
ミートボール （豚・鶏）	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）、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〕、香辛料（オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ）、食塩、酵母エキス〔酵母抽出物（トルラ酵母）、食塩、デキストリン〕	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲			
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	ひよこ豆、レッドキドニー、青えんどう豆									▲																			
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																												■
ミルメーク （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									●																			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５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	くるみ	大豆	あわび	いか	いくら	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		山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド
もち麩	小麦粉、小麦たんぱく、もち粉、重曹、ビタミンE			●																									
や																													
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			▲					●														●						
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																												■
ゆず果汁	ゆず															▲													
ゆずゼリー	ゆず果汁、ぶどう糖果糖液糖、水飴、精製はちみつ、ゲル化剤、ビタミンC、水																	▲	▲										
ヨーグルト	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水		●																				●						
わ																													
わかめ	湯通し塩蔵わかめ						▲	▲																					
わらびもち	砂糖、きな粉（大豆）、わらびでんぷん、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p 1 を参照してください。