

＜中学校用＞２０２５年度 ２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
あ																													
あおさ鰯フライ	あじ、衣〔パン粉（小麦）、あおさ粉、食塩、植物油脂（ベニバナ）、水〕、加工でん粉（リン酸架橋デンプン）、貝Ca、ピロリン酸鉄、増粘剤			●			▲	▲																					
赤魚	アカウオ													▲	▲														
赤味噌	大豆、食塩、酒糟（さとうきび）									●																			
鰻	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			▲			▲	▲		▲					▲							▲							
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									●																			
荒挽ウインナー（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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲			
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）〕																												■
鰻	イワシ			▲						▲		▲		▲	▲											▲			
鰻（でん粉付き）	真イワシ、澱粉（馬鈴薯）													▲	▲														

▲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 2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
渋口しょうゆ	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			▲						▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲			▲			
うどん	小麦粉、食塩、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〕	▲	▲	●			▲	▲		●	▲	▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		▲			
お米のババロア（豆乳）	＜お米のババロア＞豆乳加工品〔植物油脂（パーム核油、パーム油）、豆乳クリーム（大豆）、砂糖類、澱粉、食塩〕、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維（とうもろこし）、米粉、水、ゲル化剤、香料、乳化剤（大豆）、pH調整剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄、＜国産みかんソース＞うんしゅうみかん果汁、みかん・シラップ漬け、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水溶性食物繊維（とうもろこし）、水、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、香料	▲	▲							●						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲			
お月見ゼリー	＜ブルーベリー＆ストロベリーゼリー＞砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、いちご果汁、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維（とうもろこし）、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クチナシ赤色素、クエン酸鉄Na、香料、＜りんごゼリー＞りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維（とうもろこし）、ぶどう糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、＜モチーフ＞うんしゅうみかん果汁、水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油（米油）、砂糖、寒天、水、乳化剤、ゲル化剤、香料、カロチノイド色素	▲	▲							▲						▲	▲	▲	●	▲				▲		▲			
おはぎ	小豆粒あん（小豆、甜菜、麦芽糖、寒天、食塩）、もち米、麦芽糖、トレハロース、食塩、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																												■

▲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 ２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
型抜きチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤（リン酸塩、クエン酸Na）、重曹、水		●																										
型抜きレアチーズ（苺）	クリームチーズ、乳加工品〔植物油脂（アブラヤシ）、クリーム、乳たんぱく、乳脂肪、還元乳糖、乳製品、食塩、濃縮乳、砂糖〕、砂糖、濃縮いちご果汁、脱脂粉乳、濃縮レモン果汁、安定剤、寒天、ベニコウジ色素、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、pH調整剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、水		●																										
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品、玉葱、砂糖、食用植物油脂（パーム）、でん粉（とうもろこし）、貝Ca、食塩、酵母粉末、水			●						●																			
かぼちゃプリン	かぼちゃペースト、粉飴、ポリデキストロース、果糖、食用加工油脂（ヤシ）、グラニュー糖、米飴、食塩、ゲル化剤、増粘剤、香料、ピロリン酸第二鉄、着色料（カロテノイド）、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（うさぎ）	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、うらごし南瓜、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）			▲						▲																			
かまぼこ（菊）	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（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）			▲						▲																			
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（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）			▲						▲																			
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、フェンネル、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、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタートード、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																												■

▲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 ２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	オレシ	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
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（乳）	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（大豆）】		●	▲		▲				●																●				
キャベツ入り 平つくね（鶏・豚）	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】、ドロマイト、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）、鉄含有酵母	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲				
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）									●																				
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、VC）	▲	▲	●						▲				▲						▲			▲	▲			▲		▲	
けずりふし	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			●						●																				
高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤（大豆）									●																				
コーンシュウマイ （豚・鶏）	とうもろこし、たまねぎ、キャベツ、豚肉、鶏肉、でん粉（馬鈴薯、とうもろこし）、水、粒状大豆たん白（脱脂大豆）、砂糖、しょうゆ（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール）、食塩、酵母エキス（トルラ酵母、食塩）、かきエキス（かき煮汁、食塩、かき酵素分解物）、生姜、皮（小麦粉、水）	▲	▲	●			▲	▲		●					▲						▲	●	●	▲		▲				
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									●																				

▲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 2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
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）	▲	▲	●					▲				▲					▲				▲	▲			▲		▲	
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																					●	●						
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、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、セオリシード、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	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲		▲			
さ																													
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類（水あめ）、酸味料																												■
酒かす	米、米麹、種麹																												■
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、酒糟			●						●																			

▲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 ２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
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									●																			
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			▲						▲						▲		▲	▲										
すいとん	小麦粉、でんぷん（馬鈴薯）、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	小麦粉、食塩、食用植物油（綿実油）			●						▲																▲			
そうめんばち	小麦粉、食塩、食用植物油（なたね油）			●																									
ソーダフロート風ゼリー（豆乳）	糖類（ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ）、豆乳加工食品〔植物油脂（バーム）、豆乳クリーム、砂糖類〕、寒天（紅藻海藻）、ゼラチン、乳酸菌乾燥粉末（キャッサバ）、水、酸味料、加工デンプン、ゲル化剤、重曹（炭酸水素ナトリウム）、ビタミンC（L-アスコルビン酸）、乳化剤〔植物レシチン（大豆）、ショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル〕、クチナシ色素、pH調整剤、香料、セルロース、塩化マグネシウム	▲	▲	▲						●														●					
た																													
大豆（兵庫県産）	大豆		▲	▲						●												▲							
大福	小豆粒あん（小豆、甜菜、麦芽糖、寒天、食塩）、砂糖、もち粉、もち米、酵素製剤（大豆、とうもろこし）、乳化剤、でん粉（馬鈴薯）、水	▲	▲	▲						●						▲								▲	▲				
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									●																			

▲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 ２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
鰹	助宗タラ			▲						▲		▲		▲	▲				▲							▲				
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、デキストリン）、レモン果汁、こんにやく精粉、乾燥バセリ、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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲				
チキンナゲット （鶏・豚）	鶏肉、鶏皮、つなぎ〔コーンスターチ、パン粉（小麦粉、ショートニング、パン酵母、砂糖、食塩）〕、豚脂、粉末状大豆たん白（脱脂大豆）、しょうゆ（脱脂加工大豆、炒り小麦、食塩、大豆、水）、食塩、チキンスープ（丸鶏、水）、香辛料（白こしょう）、たん白加水分解物〔たん白加水分解物（小麦）、デキストリン、酵母エキス〕、おろしにんにく（おろしにんにく、食塩、水）、衣〔パン粉（小麦粉、パン酵母、ショートニング、食塩）、小麦粉、コーングリッツ、植物油（大豆油、なたね油）、コーンスターチ、粉末状大豆たん白、食塩、しょうゆ（脱脂加工大豆、炒り小麦、食塩、大豆、水）、香辛料（白こしょう、デキストリン）〕、揚げ油（なたね油、パーム油）、炭酸Ca、加工デンプン（小麦）、増粘多糖類、ピロリン酸鉄、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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲				

▲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 ２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
チキンピュロン	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	▲					▲	▲		▲																				
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 ※漁法によりえび・かにが混ざる可能性があります						▲	▲				▲																		
ツナ	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス（大豆）、水									●																				
鉄カルまんじゅう（豚）	野菜（キャベツ、長ねぎ、しょうが）、皮（小麦粉、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）、食肉（豚肉、豚レバー）、豚脂、塩麴（米糶、食塩、アルコール）、酵母エキス、コーンスターチ（でん粉、植物油脂、乳化剤）、しょうゆ（脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、大豆、水）、発酵調味液（米醸造液、アルコール、ぶどう糖、発酵調味料、食塩、水）、食塩、クエン酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	●			▲	▲		●		▲									▲	●	▲	▲		▲				
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	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲		

▲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 ２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
豆乳	大豆、水									●																			
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（大豆）、乾燥マッシュポテト、おから（大豆）、じゃがいも、たまねぎ、米粉、人参、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれん草、水溶性食物繊維（とうもろこし、甘藷、馬鈴薯）、植物油（米油）、ソテオアニオン（たまねぎ、大豆油）、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス（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									●								▲	▲	▲									
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（大豆）、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（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																												■
トマトケチャップ（小袋）	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料																												■
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	▲		●						●								▲	▲		▲	▲	●			▲			
鶏つくね（兵庫県産）	鶏肉、玉ねぎ、でん粉（豆澱粉）、発酵調味料（穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩）、食塩、砂糖、香辛料（ペパー）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			

▲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p 1 を参照してください。

＜中学校用＞２０２５年度 ２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	オレング	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
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	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、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																													
梨ゼリー	なし果汁、糖類（ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖）、水、ゲル化剤、乳酸Ca、酸味料、香料、ビタミンC（L-アスコルビン酸）、クエン酸第一鉄ナトリウム	▲	▲	▲																									
鯨	にしん	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲			▲			▲	▲	▲		▲			
ニョッキ	小麦粉、乾燥じゃがいも、食塩、加工でん粉（キャッサバ）、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			●			▲	▲		●																			
は																													

▲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 ２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
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、VC）	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲			▲		▲	
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、鯉節だし、唐辛子、にんにく、調味酢、水		▲	▲						▲									▲			▲				▲			
バジルペースト	バジル、オリーブ油、水		▲																										
パプリカ	パプリカ（赤、黄）																							▲					
ハムカツ（鶏）	鶏肉、衣〔ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、香辛料（ペパー）、でん粉（とうもろこし）、植物繊維、酵母エキス（パン酵母）、水〕、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）、発酵調味料（サトウキビ）、砂糖、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料（ペパー、ナツメグ、ガーリック、オニオンパウダー）、鉄含有酵母、水、加工でん粉（キャッサバ）、増粘剤	▲	▲	▲						●								▲	▲		▲	▲	●		▲	▲			
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						▲	▲																					

▲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 ２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
ひね鶏素焼き	鶏肉	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲				
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			●																										
福神漬け	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									●																				
ぶどうゼリー	ぶどう果汁、水あめ、砂糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na	▲	▲							▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				
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						▲	▲					▲																	
ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類（砂糖、水あめ）、ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、水		▲	▲		▲				▲						▲			▲							▲				
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲				
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、食用植物油脂（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、植物油脂（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	▲	▲	▲						▲											▲	●	▲							
ポークピュオン	豚骨、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 ２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	オレング	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
ほっけの一夜干し	ホッケ、塩		▲	▲						▲		▲		▲	▲											▲			
ポロニアハム （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、酒糟（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、麹菌胞子）、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、VB1、VB2									●																			
餅いなり	餅粉、油揚げ〔大豆、植物油脂（菜種）、豆腐用凝固剤〕、でん粉（とうもろこし）、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 ２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			●																									
もみの木ハンバーグ （鶏・豚）	鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白（脱脂大豆）、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、香辛料（乾燥たまねぎ、黒胡椒）、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ（脱脂加工大豆、食塩）、しょうがペースト、水、加工デンプン（とうもろこし、キャッサバ）、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄									●									▲		▲		●	●	▲		▲		
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			▲						●														●					
野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉、小麦粉、人参、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、いんげん、砂糖、でん粉（とうもろこし）、食用植物油（パーム）、貝Ca、食塩、酵母粉末、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															▲													
ヨーグルト	生乳、砂糖、乳酸菌		●																					▲					
ら																													
ラ・フランスゼリー	ラ・フランス果汁、水あめ、砂糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、酸化防止剤	▲	▲							▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲			
蓮根のはさみ揚げ （鶏）	蓮根、パン粉（小麦粉、ぶどう糖、食塩、酵母、酢酸）、鶏肉、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油（食塩、小麦、大豆、脱脂大豆、ぶどう糖、米、アルコール）、料理酒（米、米麹）、バター粉（とうもろこし澱粉、大豆蛋白、植物性油脂、食塩、ブドウ糖、グアーガム）、椎茸、食塩、鰹エキス、生姜パウダー、水	▲	▲	●			▲			●									▲		▲	▲	●	▲		▲			
わ																													
わかめ	湯通し塩蔵わかめ						▲	▲																					

▲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 2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
わかめご飯の具 （クラス用）	塩蔵わかめ（わかめ、食塩）、食塩、砂糖、酵母エキス（酵母、食塩）						▲	▲																					
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。