

# 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。  
海藻類についても、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> 2022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
<b>あ</b>																													
あおさ粉	あおさ						▲	▲							▲														
赤魚	アカウオ													▲	▲														
明石だこコロッケ	じゃがいも、たこ、ソテードオニオン(たまねぎ、大豆油)、上白糖、米粉(うるち米)、乾燥マッシュポテト、粉末醤油[しょうゆ(大豆・小麦)、デキストリン、食塩]、食塩、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、バターミックス(小麦粉、でん粉)、水	▲	▲	●			▲	▲	●		▲				▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	
赤味噌	大豆、食塩								●																				
赤ワイン	濃縮ぶどう果汁、液状ぶどう糖、食塩							▲	▲			▲				▲		▲	▲					▲					
味付け海苔	乾海苔、砂糖、醤油(大豆)、風味だし(鰹削り節、昆布)、食塩、水あめ、馬鈴薯澱粉、甘薯澱粉、水			▲			▲	▲	●						▲														
鱈フライ	あじ、パン粉(小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、イースト、食塩、酢酸ナトリウム製剤、大豆粉、イーストフードV.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、食品素材)、水、小麦粉		▲	●					●		▲				▲	▲												▲	
厚揚げ	大豆、水、消泡剤、塩田にがり液体、酵素製剤、加工デンプン(キャッサバ)、食塩、ピロリ酸第二鉄、増粘剤製剤、揚げ油(なたね)		▲						●																				
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(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤								●																				
淡路玉ねぎコロッケ	じゃがいも、玉ねぎ、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、米麴加工品)、水、バターミックス(小麦粉、馬鈴薯でん粉)	▲		●			▲	▲	●																				
いか	アメリカオオアカイカ			▲				▲		●										▲									

▲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> 2022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
いちごジャム	いちご、糖類(水あめ、砂糖)、ゲル化剤(レモン、ライム)、酸味料																													■
鱈(でん粉付)	まいわし、でん粉(馬鈴薯)						▲				▲				▲	▲														
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(アルコール)、砂糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、野菜(トマト、玉ねぎ)、食塩、たん白加水分解物(コーングルテン、食塩)、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			▲					▲		▲				▲			▲	▲		▲	▲	▲					▲		
うずら卵	うずら卵、食塩	●		▲					▲																					
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、かつお節エキス(かつお節エキス、たん白加水分解物、かつおエキス、魚介エキス、食塩)、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(加工澱粉)、酒精[アルコール(さとうきび)、水]	▲	▲	●			▲	▲	●	▲	▲			▲	▲			▲	▲		▲	▲	▲	▲				▲		
<b>か</b>																														
海藻ミックス	わかめ、白きりんさい、還元水あめ、赤角又																													■
かきあげ	たまねぎ、小麦粉、ごぼう、揚げ油(パーム油)、にんじん、しゅんぎく、米粉、でん粉(とうもろこし)、食塩、こんぶエキス、えんどう豆たん白パウダー、ぶどう糖、かつお節エキス、炭酸Ca、ベーキングパウダー、水			●				▲																						
かしわもちプリン(豆乳)	粉あめ、グラニュー糖、豆乳(大豆)、あん(小豆、砂糖、還元水あめ)、豆乳加工品(大豆)、果糖、食用加工油脂(なたね)、緑茶、安定剤(ゼラチン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤[加工でん粉(キャッサバ)]、香料、着色料(紅花黄、クチナシ)、クエン酸第一鉄Na、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		●																											

▲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>2022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									
鯉フライ	かつお、玉ねぎ、おろししょうが、パン粉(小麦、大豆)、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、食塩、かつおエキス、<衣>パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、植物油脂(大豆)、粉末状植物性たん白(大豆)、水、加工でん粉、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤	▲	▲	●			▲		●																														
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(桜)	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、トマト色素			▲					▲																														
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			▲					▲																														
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																																				■		
韓国海苔	乾海苔、ごま油(ごま)、食塩						▲	▲																															
乾燥梅	梅干(梅、食塩)、シソ梅酢(梅酢、赤しそ液)																																					■	
寒天	寒天(紅藻海藻)、こんにゃく粉、増粘多糖類																																					■	
がんもどき	豆腐(大豆)、豆腐用凝固剤、粉状大豆たん白(脱脂大豆)、植物油脂、揚げ油(なたね油)、にんじん、デンプン(とうもろこし)								●																														
きざみ海苔	乾海苔						▲	▲																															
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)		●	▲		▲			●											▲																			
きびなごフライ	きびなご、パン粉(乳化剤・イーストフード、V.C)、小麦粉、でん粉(コーン)、植物性たん白(大豆)、植物性油脂(なたね)、食塩、胡椒、水	▲		●			▲		●		▲																												
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(なたね)]、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> 2022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、人参、玉ねぎ、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[澱粉(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)]、玉ねぎエキス[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、クローブ、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、香辛料(にんにく)、水	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲			▲						▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲							
餃子	キャベツ、豚肉、豚脂、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、粉末状植物性蛋白(大豆)、砂糖、酵母エキス、ボークエキス(ボークエキス、食塩、砂糖、デキストリン)、食塩、オイスターソース(かき、しょうゆ、食塩)、こしょう、米粉餃子皮ミックス[米粉、加工澱粉(タピオカ)、増粘剤]、ソルビット(糖)、酒精(エタノール)、植物油脂(大豆)、水								●													●												
魚醤	カタクチイワシ、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、パン酵母、食塩、パン生地改良材(イーストフード、V.C)	▲	▲	●				▲											▲	▲	▲	▲	▲				▲			▲				
けずりぶし	いわしのぶし、さばのぶし、うるめのぶし															●																		
濃口しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール(粗留アルコール、糖蜜)			●				●							▲																			
高野豆腐	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤							●																										
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)、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、パン酵母、食塩、パン生地改良材(イーストフード、V.C)	▲	▲	●				▲											▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲				

▲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> 2022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
粉辛子	からし、着色料 [ターメリック (ウコン)]																												■
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、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、小麦でん粉、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)、ふくらし粉																												■
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、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)、チキンエキスパウダー、鶏脂、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、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料																						●	●					
さ																													
西京味噌	米みそ(大豆)、還元水飴(とうもろこし)、発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯)、砂糖、たん白加水分解物(大豆)、酒精(エタノール)、水	▲	▲	▲			▲	▲	●					▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲				▲	
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類、酸味料(乳酸、コハク酸)																												■
ささみ	鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス、水	▲	▲	▲		▲		▲										▲	▲		▲	▲	●	▲			▲	▲	
さつまいもチップス	さつまいも、砂糖、植物油脂(米油)	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲									▲				▲	▲	▲
鯖	さば													▲	●														
鯖	さわら													▲	▲														
塩麴	米こうじ、食塩、酒精(エタノール、水)	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		
しそ昆布	しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天、しそ香料、水	▲	▲	●		▲		●		▲			▲	▲					▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲		
しょうゆ麴	醤油(小麦、大豆)、米こうじ、食塩、酒精(エタノール、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> 2022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
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、着色料[ビートルレッド(ビート、キャッサバ)、クチナシ(クチナシ果実、キャッサバ、水)]			▲				▲																					
白味噌	米、大豆、食塩							●																					
白ワイン	濃縮ぶどう果汁、液状ぶどう糖、食塩						▲	▲				▲			▲		▲	▲					▲						
酢	アルコール(サトウキビ)、米、酒かす(米、米麹、糖類、アルコール、コハク酸)、食塩、水			▲				▲											▲										
スパゲッティ	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ			●																									
スライスパン	パイナップル、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、パン生地改良材(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(綿実油)			●																						▲			
<b>た</b>																													
大豆(ドライ)	大豆	▲	▲	▲		▲		●									▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲			
高菜漬け	たかな、食塩、pH調整剤、着色料(ウコン)			▲				▲													▲	▲	▲						
沢庵漬け	だいこん、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、アミノ酸液(小麦)、発酵調味料、米ぬか、酸化防止剤(V.C)			●				▲							▲							▲					▲		
タルタルソース	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)、砂糖類(水あめ、砂糖)、ピクルス(きゅうり、異性化糖、砂糖、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)、玉葱、香辛料(からし)、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、香辛料抽出物(からし油)、水							●																					
チキンウインナー	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	▲	▲	▲				▲									▲	▲		▲	●	●				▲			

▲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>2022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、タピオカ、馬鈴薯、もち米)、発酵調味料(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、粉末水あめ[でん粉(コーンスターチ)、無水亜硫酸、甘薯でん粉]、砂糖、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(さとうきび、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 ミックス)、澱粉(馬鈴薯、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸Ca、塩化カリウム	▲					▲	▲	▲																				
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																												■
ちりめんじゃこ	しらす、食塩					▲	▲				▲																▲		
ツナ	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(人参、玉ねぎ)、水																												■
デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテッドオニオン(たまねぎ、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								●																				
豆板醤	塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、空豆加工品(空豆、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(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								●																				
とうもろこし	とうもろこし	▲	▲	▲				▲														▲							
とうもろこしコロッケ	とうもろこし、小麦粉、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、ショートニング(パーム)、食塩、こしょう、<衣>パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、フライミックス粉(小麦、とうもろこし)、植物油(大豆)、粉末状植物性たん白(大豆)、水、乳化剤(大豆)、香料	▲	▲	●					●																				

▲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p1を参照してください。



＜中学校用＞ 2022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
トック	うるち米、水、食塩、pH調整剤																													■
トマトケチャップ	トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料		▲	▲					▲							▲		▲	▲			▲	▲	▲			▲			
トマトピューレ	トマト、食塩																		▲											
とりがらスープ	鶏骨・鶏肉スープ	▲																					●							
鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、米フレーク(米糠)、砂糖、食塩、酵母エキス、水、加工澱粉(キャッサバ)、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	▲				▲		▲					▲				▲		▲	▲	●			▲	▲			
ドレッシング (青じそ)	糖類(水あめ、砂糖)、醤油(小麦、大豆)、醸造酢、たん白加水分解物(大豆)、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料、増粘剤、香辛料抽出物、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(米油)、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤、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、ブルーベリー、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、香辛料抽出物、水																													■
ドレッシング (シークァーサー)	醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、発酵調味料、食塩、シークァーサー果汁、しょうゆ(小麦、大豆)、味噌(大豆)、ほたてエキス、かつおエキス、酸味料、調味料(核酸)、増粘剤、香料、クチナシ黄色素、酸化防止剤(V.E)			●				●																						
とんかつ	豚ロース、コーンスターチ、バター[小麦粉、植物油(菜種・大豆)、食塩、澱粉(小麦)、大豆粉、砂糖、香辛料、増粘剤、乳化剤)、酵母エキス、水分、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、塩、イーストフード、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(コングルテン、食塩)、食塩、でん粉(とうもろこし)、香辛料(黒胡椒、メース、グローブ、タイム、セージ、ローレル、オールスパイス、でん粉、テキストリン、コーンパウダー)			▲					▲		▲				▲		▲	▲		▲		▲	▲				▲			

▲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p1を参照してください。

＜中学校用＞ 2022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
な																													
入学祝い苳ゼリー	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、いちご果汁、果糖(とうもろこし)、クランベリー果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料(ストロベリーフレーバー)、クエン酸鉄第一Na、水																												■
ニョッキ	小麦粉、乾燥じゃがいも、食塩、加工でん粉(タピオカ)、水	▲		●																									
海苔の佃煮	糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩、さとうきび)、みりん(もち米、さとうきび、とうもろこし、キャッサバ)、青さのり、ひじき、いわし、かつお、増粘多糖類、ヘム鉄、水			●				●																					
は																													
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、パン生地改良材(イーストフード、V.C)	▲	▲	●				▲												▲	▲	▲	▲	▲			▲		▲
白菜キムチ	白菜、かつお節エキス(かつお節抽出液、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス、キサンタン)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス(昆布抽出液、たん白加水分解物、野菜エキス、食塩、アルコール、デキストリン、砂糖、酵母エキス、キサンタン)、パプリカ、一味唐辛子、にんにく			▲				▲												▲							▲		
バジルペースト	バジル、オリーブ油、水	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲
バター(個)	生乳、食塩		●					▲																					
春雨	甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉、粘料(繊維素グリコール酸Na)、ミョウバン																												■
春巻	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)、春雨(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、ボークエキス、砂糖、コーンフレーバー(とうもろこし)、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> 2022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	
ハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白(大豆)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、<つなぎ>でん粉、粉末状植物性たん白(大豆)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ボークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na、水							●														●	●								
ビーフコロッケ	じゃがいも、牛肉、玉ねぎ、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフードV.C)、マッシュポテト、食塩、こしょう(ペパー、タビオカ澱粉)、<衣>パン粉、小麦粉、うるち米、でん粉(とうもろこし)、水		▲	●			▲	▲		▲				▲	▲	▲				▲	●	▲	▲	▲						▲	
ひね鶏素焼き	鶏肉	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	▲	●					▲			
日向夏ゼリー	果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、日向夏果汁、酸味料、加工でん粉、ゲル化剤、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB2)、水																													■	
ひよこ豆	ひよこ豆	▲	▲	▲		▲		▲										▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲				
平つくね(キャベツ)	キャベツ、鶏肉、豚脂、つなぎ[澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆たん白]、砂糖、発酵調味料(さとうきび)、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス(トルラ酵母)、香辛料(ガーリック)	▲	▲	▲				▲										▲	▲		▲	●	●				▲				
平つくね(根菜)	玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋、鶏肉、つなぎ[パン粉(小麦)、澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、粉末状大豆たん白(大豆)]、豚脂、砂糖、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、食塩、ごま油、発酵調味料(米、とうもろこし、馬鈴薯)、香辛料(ジンジャー、ペパー)、水	▲	▲	●				●										▲	▲		▲	●	●				●				
平天	魚肉すり身(イトヨリミックス)、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)、塩化カリウム	▲	▲	▲			▲	▲	●		▲								▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲				
麩	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE			●																											
フィッシュフライ	すけそうたら、<衣>生パン粉(小麦、大豆)、ドライパン粉(小麦)、しょうゆ(小麦、大豆)、食塩、白胡椒、リン酸架橋澱粉製剤、加工でん粉(キャッサバ芋)、大豆粉、植物油脂(エゴマ)、炭酸カルシウム、増粘剤、水	▲	▲	●				●																							
福神漬け	大根、きゅうり、うり、なす、れんこん、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、食塩、醸造酢、酸味料、香料[しそフレーバー(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> 2022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	
ふりかけ (さげばっぱ)	さけ、ごま、砂糖、ドロマイト、食塩、大豆油、こんぶだし、さけエキス、ブドウ酢(ぶどう果汁、アルコール)、酵母エキス、酵母、紅麹色素							●						●														●			
ふりかけ(海苔)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、かつお節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付かつお削り節(かつお削り節、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、酸化防止剤						▲	▲						▲																	
ふりかけ(野菜)	塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん(糖類、もち米、米、米麹、醸造アルコール)、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油(オリーブ)、昆布エキス(昆布、食塩)、酸味料、酸化防止剤																														■
ふりかけ(ゆかり)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料																														■
ベーコン	豚バラ肉、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	<具>キャベツ、豚肉、豚脂、鶏すりみ、にら、玉ねぎ、長ねぎ、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、米油(米糠)、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、白胡椒、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	玉ねぎ、豚肉、でん粉(じゃがいも)、粒状大豆たん白(脱脂大豆、パーム油)、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ほたてエキス、魚介エキス調味料[たん白自己消化物(いわし)、酵母エキス]、白胡椒、<皮>小麦粉、水	▲	▲	●		▲	▲	●							▲						▲	●	▲	▲				●			
ポークハム	豚もも肉、水、食塩、こしょう																					●									
ホキフライ	ホキ、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、イースト、ショートニング、食塩、大豆粉、とうもろこし、パーム、ヤシ、大麦)、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、食塩、水	▲	▲	●			▲	●																							
星のミンチカツ	豚肉、玉ねぎ、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、イーストフードV.C)、植物性たん白[脱脂大豆、食用油脂(大豆)]、砂糖、食塩、水あめ、たん白加水分解物(とうもろこし、大豆、食塩)、酵母エキス、ペパー(白胡椒、タピオカ澱粉)、<衣>パン粉、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、米粉(うるち白米)、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> 2022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
ほっけの一夜干し	ほっけ、塩		▲	▲				▲		▲				▲	▲												▲		
<b>ま</b>																													
マカロニ	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ			●																									
鯖	まぐろ			▲				▲		▲				▲	▲												▲		
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、着色料(ターメリック)、水																		●										
マヨネーズ	食用植物油(大豆、なたね、パーム)、糖類(水飴、砂糖)、醸造酢(さとうきび)、食塩、増粘剤[加工デンプン(とうもろこし)、増粘多糖類(タマリンドシード)]、粉末状大豆たん白、香辛料(マスタード)、酵母エキス、水																												
丸天	魚肉すり身(イトヨリミックス)、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(タビオカ)、塩化カリウム	▲	▲	▲			▲	▲	●		▲								▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲		
ミートボール	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、<つつなぎ>でん粉(馬鈴薯)、えんどう豆たんぱく、砂糖、発酵調味料(さとうきび、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(タビオカ澱粉)]	▲	▲	▲					▲									▲	▲		▲	●	●			▲			
みかんシロップ漬け	みかん、砂糖、クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)、酸化防止剤(ビタミンC)、糖転移ビタミンP(みかん、タビオカ、馬鈴薯、酵素)、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	ひよこ豆、マローファットピース、レッドキドニー、食塩、水	▲	▲	▲		▲			▲									▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲	▲		
ミニウインナー	鶏肉、豚脂、でん粉(タビオカ、馬鈴薯)、発酵調味料(サトウキビ、pH調整剤、米発酵液、食塩)、糖類(粉あめ、砂糖)、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(タビオカ澱粉)、デキストリン(甘薯)]、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、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p1を参照してください。

＜中学校用＞2022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
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、水																													■
ミルク	砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸Ca、植物レシチン(大豆)、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			●																										
<b>や</b>																														
焼き豆腐	豆乳、大豆、消泡剤、安定剤、豆腐用凝固剤、水							●																						
ヤングコーン	ヤングコーン、食塩、pH調整剤、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、酸味料																													■
ゆず果汁	ゆず果汁	▲	▲	▲				▲											▲	▲	▲		▲				▲			
ゆずゼリー	ゆず果汁、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、精製はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC(とうもろこし)、水																	▲	▲											
湯葉	大豆							●																						
ヨーグルト(ブルー)	生乳、粉乳調整品(砂糖、乳製品、デキストリン)、乳製品(脱脂粉乳、無塩バター)、ブルー果汁、ゼラチン、乳たんぱく(乳清たんぱく)、寒天、香料(ブルーフレーバー、マスキングフレーバー)、クエン酸鉄Na、pH調整剤、ベニコウジ色素、葉酸、ビタミンB12		●																				●							
<b>ら</b>																														
リボンパスタ	デュラム小麦のセモリナ			●																										
レモン果汁	レモン、醸造酢、香料																													■
<b>わ</b>																														
わらびもち	砂糖、きな粉(大豆)、わらびでんぷん、加工でん粉(キャッサバ)			▲				●																						
ワンタン	小麦粉、小麦たんぱく、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。