

# 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 3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、酒精 (さとうきび)											●																	
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（トランスクルタミナーゼ製剤）										●																		
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										●																		
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										●																		
荒挽ワインナー（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（パブリカ、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			●																									
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【ベクチン（レモン、ライム、グレープフルーツ）】																											■	
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（還元水あめ、なたね油）、トマト色素			▲							▲																		
鰯	イワシ	▲	▲								▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲									▲	
鰯フライ	いわし、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	▲	●				▲	▲		●		▲		▲	▲	▲					▲	▲							
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、テキストリン、コーンパウダー）、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 3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
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（グラー豆）、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	すりつぶしあき（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（豚）	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	▲	▲	●						●		▲		▲						●	▲		▲					
<b>か</b>																												
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（梅）	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、うらごし人参、加工油脂（還元水あめ、なたね油）、トマト色素				▲						▲																	
かまぼこ（鬼）	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（還元水あめ、なたね油）、トマト色素			▲							▲																	
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（還元水あめ、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、パブリカ、マジョラム、マスタード、マース、ローズマリー																									■		
寒天	寒天（紅藻海藻）、こんにゃく粉、増粘多糖類									▲	▲			▲												■		
きざみ昆布	昆布																											

▲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 3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	
きざみ海苔	乾のり			▲			▲	▲		▲				▲																
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、クローブ、アニシード、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、テキストリン）、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、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			●						●																				
胡椒	ブラックペッパー、でんぶん（キャッサバ）、テキストリン、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）	▲	▲	●						▲				▲				▲			▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	
小松菜まんじゅう（豚）	＜具＞豚肉、キャベツ、小松菜、長ねぎ、加工テンブン、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、テキストリン、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																			●	●									
さ																														
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類（水あめ）、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 3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
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	▲	▲	▲			▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲		
鰯	さば															▲	●												
鰯の一夜干し	さば、塩		▲	▲						▲		▲		▲	●											▲			
しょうゆ麹	米こうじ、醤油（小麦、大豆）、食塩、酒精				●						●																		
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			▲						▲							▲		▲	▲									
水餃子（豚・鶏）	<皮>小麦粉、ミックス粉〔米粉、植物油脂（バーム）〕、粉末状植物性たん白（小麦）、大豆粉、食塩、<具>野菜（キャベツ、ねぎ）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、しょうゆ（小麦、大豆）、しょうがペースト、植物油脂（大豆油、菜種油）、みりん、清酒、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料（こしょう）、加工デンプン（タピオカ）、トレハロース、安定剤、pH調整剤、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		●																										
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.）	▲	▲	●							▲					▲			▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
雑煮餅	もち米粉、でん粉（とうもろこし）、こんにゃく粉、増粘剤、トレハロース（とうもろこし、キャッサバ、馬鈴薯）、水																											■	
そうめんぱち	小麦粉、食塩、食用植物油（なたね油）				●																								
た																													
だいだいのムース（豆乳）	<だいだいババロア>豆乳加工品〔植物油脂（バーム核油、バーム油）、豆乳クリーム（大豆）、砂糖類、食塩〕、水あめ、砂糖、だいだい果汁、食塩、酵母エキス、水、ゲル化剤、香料、乳化剤（大豆）、酸味料、pH調整剤、セルロース、ヒロリン酸第二鉄、カラチノイド色素、<だいだいソース>砂糖・ぶどう糖果糖液糖、だいだい果汁、砂糖、水、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、カラチノイド色素	▲	▲	▲							●					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲					

▲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 3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
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	▲	▲	▲						●					▲									▲	▲			
たい焼き	<小倉餡>小豆、砂糖、還元水飴、食塩、<皮>小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、ぶどう糖、増粘剤、食塩、水、着色料(ビタミンB2)、離型油、乳化剤				●																							
鮭	スケソウダラ							▲				▲			▲	▲	▲											
鮭フライ	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	▲	●				▲	▲		●		▲		▲	▲							▲	▲					
鮭フライ (バーガー用)	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、テキストリン)、レモン果汁、こんにゃく精粉、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									●																		
チキンワインナー	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、パブリカ、トマトパウダー、ガーリック、マース、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、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、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(小麦)、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、植物油脂(大豆油、なたね油)、コーンスター、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、テキストリン)】、揚げ油(菜種油、パーム油)、炭酸Ca、加工デンプン(酢酸デンプン(小麦))、増粘多糖類、ピロリン酸鉄、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 3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、マース、ペパー）、水	▲		▲						▲							▲	▲	▲	▲	▲	●		▲					
チキンブイヨン	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、ドロマイド、香辛料（ペパー、オニオンパウダー、パブリカ、トマトパウダー、ガーリック、マース、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										●																		
手巻き海苔	乾海苔			▲			▲	▲	▲	▲																			
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	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲		
テンメンジャン	味噌（大豆、食塩、米こうじ、大麦香煎）、砂糖、植物油脂（食用ごま油、食用なたね油）、醤油（大豆、小麦、食塩）			●							●														●				
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、玉葱、米粉、にんじん、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）、ソテードオニオン（玉ねぎ、大豆油）、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料（白胡椒）、水、加工テンプン（とうもろこし、キャッサバ）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤										●						▲	▲	▲										

▲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p 1を参照してください。

＜中学校用＞2025年度 3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
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									●																			
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																										■		
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、ドロマイド、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、メーザー）、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 (サウサンアイランド)	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（キャッサー）、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、植物油脂（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（コーングレイン、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、テキストリン、コーンパウダー）					▲					▲				▲			▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	■		
な																													
鯖	にしん	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			
ニヨッキ	小麦粉、乾燥じゅが芋、食塩、加工デンプン（酢酸デンプン）、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 3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		
にら饅頭 (豚)	キャベツ、にら、豚肉、水、豚脂、粒状大豆たん白〔脱脂大豆、食用植物油脂（パーム）〕、でん粉（馬鈴薯、とうもろこし）、砂糖、醤油（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール）、しょうが、酵母エキス、にんにく、食塩、＜皮＞小麦粉、水、加工テンプン（キャッサバ澱粉）、グルコマニナン、なたね油、食塩	▲	▲	●			▲	▲		●				▲						▲	●	▲	▲	▲	▲	▲					
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）	▲	▲	●						▲				▲						▲		▲	▲		▲		▲	▲			
ハート型ハンバーグ (鶏・豚)	鶏肉、玉葱、豚脂、粒状植物性たん白（脱脂大豆）、豚肉、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、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、加工テンプン（とうもろこし、キャッサバ）、炭酸Ca、セルロース、ビロリン酸第二鉄									●										▲	▲	●	●	▲	▲	▲	▲				
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、パブリカ、米粉、鰹節だし、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	▲																													
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（テキストリン、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、テキストリン）、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（白ごしょう、とうもろこし粉末）、加工でん粉、ビロリン酸第二鉄、水	▲	●				▲			●											●										
ピーフン	米																													■	
ひね鶏素焼き	鶏肉	▲		▲						▲										▲	▲	▲	▲	●	▲						
ひよこ豆	ひよこ豆									▲																					

▲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p 1を参照してください。

＜中学校用＞2025年度 3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
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（タビオカ）、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									●																		
フライドポテト	じゃがいも、バーム油																											■
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						▲	▲							▲													
ブルーベリータルト（豆乳）	砂糖、米粉、豆乳（大豆）、ショートニング（バーム油、バーム核油、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、こめ油）、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（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）、炭酸Ca、ゲル化剤、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、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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲		▲			
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（タビオカでん粉）、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	▲	▲	●			▲	▲		●										●	●							
ほうとう	小麦粉、水	▲		●																								
ポークハム（角切）	豚肉、小麦でん粉、食塩、砂糖、香辛料抽出物	▲	▲	●						▲								▲		▲	●	▲	▲		▲			
ポークブイヨン	豚骨、水																			●								
ほっけのみりん干し	シマホッケ、醤油（小麦、大豆）、みりん風調味料、砂糖			●						●	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲						▲				
ま																												
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																								

▲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 3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
鮭フライ	マグロ、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、ぶどう糖、食塩、米麹）、小麦粉、バッターミックス【小麦粉、コーンスターク、ぶどう糖、植物性たん白（小麦）、糊料（グーガム）】、食塩、コショウ、水			●						▲		▲		▲	▲									▲					
マヨネーズ	食用植物油脂（菜種油、コーン油、バーム油）、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、テキストリン）、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、テキストリン】	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●		▲				
みかんジャム	糖類（水あめ、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖）、みかん、ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料	▲	▲		▲					▲							▲	▲	▲						▲				
味噌	大豆、米、食塩										●																		
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、V.B1、V.B2										●																		
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									●																			
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、にんじん、かぼちゃ、たまねぎ、えだまめ、小麦粉加工品、植物油脂（大豆）、砂糖、香辛料、ミルボウ、食塩、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、植物油脂（大豆）、食塩、でん粉（小麦）、大豆粉、砂糖、香辛料、炭酸Ca、増粘剤、乳化剤、ピロリン酸鉄、水			●							●																		
ゆず果汁	ゆず																▲												

▲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 3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
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	●																					●					
う																												
ラビオリ（豚）	小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂（菜種）、豚肉、パン粉〔小麦粉、ぶどう糖、イースト、ショートニング（菜種）、食塩、イーストフードV.C（小麦）〕、玉葱、オニオントマトソース、食塩、ポークエキス（豚骨、食塩）、香辛料（白ごしょう、オニオン粉末、マース、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、コーンパウダー、黒ごしょう）、酵母エキス、加工デンプン（酢酸デンプン）、水			●																		●						
レンズ豆	レンズ豆	▲	▲	▲						▲									▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
わ									▲	▲																		
わかめ	湯通し塩蔵わかめ																											
わかめご飯の具	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス							▲	▲																			
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。