

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

【加工品】＜中学校用＞2026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
スパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
そうめんばち	小麦粉、食塩、食用植物油(なたね油)			●																									
た																													
沢庵漬	大根、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、酵母エキス、調合糠床(米ぬか、食塩、昆布、唐辛子、ビール酵母)、水			▲					▲																	▲			
たこ	しまだこ	▲		▲			▲		▲		▲				▲											▲			
太刀魚フライ	太刀魚、衣[パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、食塩、水]、増粘剤			●					●																				
鱈フライ	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		▲	●			▲	▲	●		▲			▲	▲							▲	▲						
チキンカツ	鶏肉、つなぎ[パン粉(小麦)、小麦粉加工品、粉末状植物性たん白(大豆)]、植物油(大豆油)、液体塩麴、調味エキス、食塩、香辛料(こしょう)、衣[パン粉、フライミックス粉(とうもろこしでん粉、粉あめ)、小麦粉加工品]、加工デンプン(タピオカ)、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤(酵素分解レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、大豆)、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	＜具＞鶏肉、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、おから(大豆)、植物油(菜種油)、米粉、小麦不使用しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩)、食塩、砂糖、にんにくペースト、酵母エキス、ぶどう糖、しょうがペースト、香辛料(乾燥たまねぎ、白胡椒)、水、加工デンプン(キャッサバ、とうもろこし)、炭酸Ca、重曹、ピロリン酸第二鉄、＜衣＞コーンフラワー、植物油(菜種油)、ぶどう糖、砂糖、小麦不使用しょうゆ(脱脂加工大豆、食塩)、水、加工デンプン(キャッサバ)、増粘多糖類、重曹、揚げ油(なたね油)								●										▲		▲	▲	●	▲		▲			
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p1を参照してください。

【加工品】＜中学校用＞2026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
ポークコロケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、砂糖、乾燥マッシュポテト、大豆油、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、食塩、香辛料〔黒、白胡椒、テキストリン(キャッサバ、甘藷)、サゴでん粉〕、衣〔パン粉(小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、イースト、食塩、米麴、水)、米粉、小麦粉、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	▲	▲	▲						▲											▲	●	▲						
星型ハンバーグ(鶏・豚)	鶏肉、たまねぎ、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、加工テンフン(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									●									▲		▲	●	●	▲		▲			
ま																													
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
マスケットゼリー	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	▲	▲	▲																									
マヨネーズ	食用なたね油、醸造酢(とうもろこし、馬鈴薯)、還元水飴、食塩、濃縮洋梨果汁、酵母エキス、濃縮ニンジン汁、マイタケエキス(マイタケ、キャッサバ)、加工でん粉、増粘多糖類、紅花色素、香辛料抽出物																												■
ミートボール(鶏・豚)	鶏肉、豚肉、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、えんどう豆たん白、食物繊維、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料〔発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤〕、海藻ミネラル、食塩、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、しょうゆ(大豆、食塩)、鉄含有酵母(酵母)、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									●																			
ミンチカツ(豚・鶏)	豚肉、たまねぎ、鶏肉、パン粉(小麦)、粒状大豆たん白、でん粉(馬鈴薯)、調味料〔砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、食塩、黒胡椒、ピロリン酸鉄〕、水、バター〔大豆粉、植物油(ペニバナ)、加工でん粉(タピオカ)、増粘多糖類、水〕、パン粉(小麦、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。

【調味料】＜中学校用＞2026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																														
赤味噌	大豆、食塩、酒精									●																				
淡口しょうゆ	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たん白、米、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			▲						▲					▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲				
オイスターソース	かき、水あめ、醤油(大豆、海水、小麦、さとうきび)、砂糖、食塩、酒精[アルコール(さとうきび)]、増粘剤(加工でん粉)、水	▲	▲	●			▲	▲		●	▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	▲		▲				
か																														
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、ちんび、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、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード																													■
魚醤	カタクチイワシ、食塩																													■
けずりぶし	うるめいわし節、さば節																													
濃口しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール			●						●																				
胡椒	コーンパウダー、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、唐辛子																													■
コチュジャン	米みそ(大豆)、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー									●																				
コンソメ	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物(鰯、クロダイ、鮪、鰹、デキストリン)、デキストリン(とうもろこし)、でん粉(馬鈴薯)、麦芽エキス粉末、野菜粉末(玉葱、タビオカ)、野菜エキス粉末(デキストリン、玉葱エキス)、酵母エキス、植物油(オリーブ油)、香辛料(セロリ、ローレル)																													■
さ																														

▲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。

【調味料】＜中学校用＞2026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
とんかつソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん)、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)			▲					▲						▲		▲	▲		▲	▲	▲			▲					
は																														
ポークフィヨン	豚骨、水																					●								
ま																														
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			▲					●		▲				▲															
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																												■	

▲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。