

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 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																													
赤魚	赤魚（アラスカメヌケ）						▲					▲		▲	▲														
鰺	真アジ						▲					▲		▲	▲														
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、グアーガム、チアミン塩酸塩、豆腐用凝固剤、トランスグルタミナーゼ製剤、水									●																			
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）、凝固剤（塩化Ca）									●																			
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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	●			▲			
淡路玉葱コロッケ（牛）	じゃがいも、ソテードオニオン、マッシュポテト、牛肉、しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、ラード、食塩、香辛料（白こしょう）、〈衣〉〔パン粉（加工デンプン）、バター粉〔小麦粉、砂糖、でん粉（じゃがいも）、なたね油、膨張剤、米粉、加工デンプン〕、水〕			●						●											●								
いちごジャム	糖類（砂糖、水あめ）、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、水		▲	▲		▲			▲	▲						▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲		▲	
いももち	馬鈴薯、馬鈴薯でん粉、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄			▲			▲			▲		▲			▲				▲		▲	▲				▲			
鰯	いわし			▲						▲		▲		▲	▲											▲			
うどん	小麦粉、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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
おから入りハンバーグ （豚・鶏）	おから、豚肉、鶏肉、たまねぎ、にんじん、醤油（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩）、食塩、砂糖、発酵調味料（米醸造液、ぶどう糖、異性化液糖、水飴、砂糖、アルコール、食塩、水）、胡椒、くつなぎ＞〔パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC）、顆粒状大豆蛋白、ばれいしょ澱粉〕	▲	▲	●			▲			●		▲		▲							▲	●	●	▲		▲				
お月見ゼリー	糖類〔果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、砂糖、果糖（とうもろこし）〕、デキストリン（とうもろこし、ばれいしょ、甘藷）、果汁（みかん、ブルーベリー）、寒天（紅藻海藻）、水、加工デンプン（とうもろこし）、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料（クエン酸、クエン酸三ナトリウム）、香料（オレンジ）、着色料（クチナシ、紅麹）、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲												●														
おはぎ	つぶあん〔砂糖、小豆、麦芽糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）、寒天（紅藻海藻）、食塩〕、もち米、麦芽糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）、食塩、トレハロース、（とうもろこし、馬鈴薯、キャッサバ）、水	▲	▲	▲																										
か																														
海藻ミックス	乾燥わかめ、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥白杉のり、乾燥赤つのまた																													■
型抜きチーズ	ナチュラルチーズ、食物繊維（イヌリン）、ミルクカルシウム、乳化剤（リン酸塩、クエン酸Na）、重曹、クエン酸鉄Na、水		●																											
かぼちゃプリン （豆乳）	かぼちゃペースト、糖類（グラニュー糖、砂糖、ぶどう糖）、豆乳加工食品（パーム、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、甘藷）、でん粉（うるち米）、水、ゲル化剤、炭酸カルシウム、香料、乳化剤〔植物レシチン（大豆）、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル〕、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	▲	▲	▲						●																				
かぼちゃもち	馬鈴薯、馬鈴薯でん粉、南瓜、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄			▲			▲			▲		▲			▲				▲		▲	▲				▲				

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
かまぼこ	魚肉（スケソウダラ、イトヨリダイ）、馬鈴薯でんぷん、発酵調味料、砂糖、食塩、食物繊維、デキストリン、焼成Ca（大豆）	▲	▲	▲			▲	▲		●		▲			▲							▲		▲					
かまぼこ（菊型）	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、着色料（パーム、ヒマワリ）、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）			▲						▲																			
カレーコロッケ	馬鈴薯、グリーンピース、人参、砂糖、玉葱、マーガリン（大豆）、食塩、純力レー、胡椒、＜衣＞〔パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC）、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物油（菜種）、食塩、水〕	▲	▲	●			▲			●		▲		▲							▲	▲	▲	▲		▲			
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																												■
きざみ昆布	昆布、水、氷酢酸						▲	▲				▲																	
きざみ海苔	乾のり			▲			▲	▲		▲					▲														
きなこクリーム（乳）	食用油脂（大豆油、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、クリーム）、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）〕		●	▲		▲				●									▲							●		▲	
きびなごフライ	きびなご、小麦粉、植物性油脂（パーム油）、でん粉（甘藷澱粉）、醤油（小麦、大豆）、みりん、発酵調味料、コーンフラワー、食塩、砂糖、植物性たん白（大豆）、生姜、粉末醤油（小麦、大豆）、味噌、膨張剤、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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
キャベツ入り 平つくね（鶏・豚）	キャベツ、鶏肉、豚脂、くつなぎ＞〔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）									●																			
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、ティール、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	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲		▲			
餃子（豚）	豚肉、豚脂、キャベツ、玉ネギ、ネギ、ニラ、ニンニク、生姜、人参、椎茸、パン粉（小麦、大豆）、粒状植物性蛋白（脱脂大豆）、粉末状植物性蛋白（小麦、脱脂大豆）、サラダ油（食用大豆）、醤油（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール）、ボークエキス（ボークエキス、食塩、砂糖、デキストリン）、砂糖、味噌（大豆）、オイスターソース〔かき、醤油（大豆）、食塩〕	▲	▲	●		▲	▲	▲		●		▲			▲	▲		▲	▲		▲	●	▲	▲	▲	▲	▲		
クリームコーン	とうもろこし、食塩、増粘剤（加工でん粉）、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）	▲	▲	●						▲									▲			▲	▲	▲		▲		▲	
高野豆腐（きざみ）	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤（塩化カルシウム）									●																			
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）	▲	▲	●						▲									▲			▲	▲	▲		▲		▲	

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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	
小松菜まんじゅう （豚）	＜具＞豚肉、キャベツ、小松菜、長ねぎ、しょうゆ（脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、大豆）、コーンスターチ、小麦粉加工品、酵母エキス、しょうが、豚脂、パン粉（小麦粉、イースト、ぶどう糖、食塩、イーストフードV.C）、砂糖、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（サトウキビ）〕、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）、しょうが、＜皮＞小麦粉、水	▲	▲	●			▲	▲		●				▲							▲	●	●	▲		▲					
コーンの キャベツ揚げ	とうもろこし、キャベツ、たらこのすり身、小麦粉、パン粉、ねぎ、加工でん粉（キャッサバ）、揚げ油（食用大豆油他）、しょうが、ドロマイト、植物油（大豆）、砂糖、かつおだし、こんにゃく粉、でん粉（とうもろこし）、食塩、ピロリン酸鉄、炭酸カルシウム、米粉、コーンフラワー、膨張剤、水			●						●																					
さ																															
酒まんじゅう	小豆こしあん（小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩）、小麦粉、砂糖、白あん（ライマメ、砂糖、還元水飴）、酒かす（米、米麴、粳麴）、膨張剤、植物油脂〔植物油、乳化剤（大豆）〕、水	▲	▲	●						●						▲									▲	▲					
鮭フライ	鮭、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、澱粉（とうもろこし）、食塩、香辛料（白コショウなど）、水			●			▲			●		▲		●	▲							▲	▲								
ささみ	パイル鶏肉〔鶏ささみ肉、加工でん粉（とうもろこし）、食塩〕、野菜エキス（たまねぎエキス、にんじんエキス、水）																						●								
さつまいもと栗の タルト（豆乳）	さつまいもペースト、砂糖、豆乳（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）、米粉、くり、コーンフラワー、植物油（菜種油、米油）、水溶性食物繊維（とうもろこし）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、増粘剤、香料（マロンフレーバー）									●								▲	▲	▲											

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
鯖	大西洋さば						▲					▲		▲	●														
鯖	サワラ			▲						▲		▲		▲	▲				▲							▲			
さんま	さんま			▲						▲		▲		▲	▲											▲			
白玉団子	もち米粉、水、加工デンプン									▲																			
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、添加水		●																										
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（パーム）、豆乳クリーム、砂糖類〕、寒天（紅藻海藻）、ゼラチン（豚皮）、乳酸菌乾燥粉末（キャッサバ）、水、酸味料（クエン酸）、加工デンプン（とうもろこし）、ゲル化剤、重曹、ビタミンC、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（クチナシ青色素）、pH調整剤、香料、セルロース、塩化マグネシウム	▲	▲	▲						●														●					
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			▲						▲																▲			
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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
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、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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
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									●									▲		▲	▲	●	▲		●			
ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩						▲	▲				▲																	
ツナ	きはだまぐろ、米油、食塩、水																												■
手巻き海苔	乾海苔						▲	▲																					

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
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	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲	
豆乳	大豆									●																			
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									●																			
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、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、pH調整剤、水																												■
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	▲		●						●								▲	▲		▲	▲	●			▲			
とんかつ	豚モモ肉、食塩、ぶどう糖、水、加工でんぷん、〈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、植物油脂（紅花油）、水、増粘剤、pH調整剤、乳化剤〕	▲		●						●												●	▲						
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（とうもろこし）、砂糖〕、水、ゲル化剤、乳酸Ca、酸味料（クエン酸三ナトリウム、クエン酸）、香料、ビタミンC、クエン酸鉄Na	▲	▲	▲																									
なめこ	なめこ、食塩、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、水																												■
鯨	にしん	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲			▲			▲	▲	▲		▲			
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（パン酵母、キャッサバ）、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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
は																														
白菜キムチ	白菜、鰹節エキス（鰹節抽出液、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			▲						▲									▲							▲				
発芽玄米入り 平つくね（鶏・豚）	鶏肉、つなぎ〔パン粉、粉末状大豆たん白、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）〕、玉ねぎ、豚脂、発芽玄米、砂糖、食塩、酵母エキス（トルラ酵母）、香辛料（ペパー、ガーリック）、水	▲		●						●								▲	▲		▲	●	●			▲				
春雨	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉																													■
春巻き （豚）	キャベツ、たまねぎ、にんじん、春雨、豚脂、でん粉（馬鈴薯）、しょうゆ（脱脂大豆、食塩、小麦、大豆）、大豆油、発酵調味料〔米醸造液（米、ぶどう糖、食塩、ぶどう）、ぶどう糖、アルコール、食塩〕、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料（コーンパウダー、香辛料）、水、皮〔小麦粉、糖類（水あめ、ぶどう糖）、大豆油、食塩〕、乳化剤（ショ糖脂脂肪酸エステル）、シリコン、水	▲	▲	●			▲	▲		●		▲		▲	▲	▲			▲	▲	▲	●	▲	▲		▲				
ハンバーグ （鶏・豚）	食肉（鶏肉、豚肉）、玉葱、粒状植物性たん白（大豆）、難消化性デキストリン、つなぎ〔でん粉（とうもろこし）、粉末状植物性たん白（大豆）〕、果糖ぶどう糖液糖、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、酵母エキス、加工油脂、チキンフィヨン、加工でん粉（リン酸架橋デンプン）、クエン酸鉄Na、水									●												●	●							
ハーブウインナー （鶏・豚）	鶏肉、豚脂、発酵調味料（さとうきび）、〈結着材料〉〔でん粉（タピオカ、馬鈴薯）、粉末状大豆たん白〕、レモン果汁、糖類（粉末水あめ、砂糖）、レモン果皮、食塩、海藻ミネラル、酵母エキス（トルラ酵母）、香辛料（ペパー、レッドベルペパー、パセリ、ブラックペパー）、鉄含有酵母、水	▲		▲						●								▲	▲		▲	●	●			▲				
梅肉	梅、食塩																													■
バジルペースト	バジル、オリーブ油、水		▲																											
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）	▲	▲	●						▲									▲			▲	▲	▲		▲		▲		

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
パプリカ	パプリカ赤、パプリカ黄																							▲					
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	▲	▲	▲			▲	▲		●		▲							▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			
ビーフン	米																												■
麩	小麦粉、小麦たんぱく、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（小麦、大豆）、醸造酢、食塩、酸味料、香料【シソフレーバー（大豆）】			●						●																			
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						▲	▲					▲																
豚レバーチップ	豚レバー																					●							
ブルーベリーゼリー	糖類（ぶどう糖、水あめ、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液糖）、ブルーベリー果汁、難消化性デキストリン（とうもろこし）、水、ゲル化剤、加工デンプン（とうもろこし）、酸味料（クエン酸三ナトリウム、クエン酸）、香料、クエン酸鉄Na	▲	▲	▲																									
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲			

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
ほっけの一夜干し	ホッケ、塩		▲	▲					▲		▲		▲	▲											▲				
ほっけのみりん干し	ホッケ、醤油（小麦、大豆）、砂糖、みりん風調味料、水		▲	●					●		▲		▲	▲											▲				
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（甘藷）〕、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	▲		▲					▲									▲	▲		▲	●	●		▲				
ポークウィンナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白胡椒、カルワイ、マスタード）			▲					▲												▲	●	▲	▲					
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	▲	▲	▲					▲												▲	●	▲						
ま																													
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
まぐろの角切り でん粉付き	キハダマグロ、じゃがいもでん粉		▲	▲					▲		▲		▲	▲											▲				
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																												■

▲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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
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									●																			
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	▲		▲						●								▲	▲		▲	●	●			▲			
餅いなり	餅粉（米）、油揚げ（大豆、植物油脂）、でん粉（とうもろこし）、食塩、水									●																			
もち麴	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、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、もち米）、ゼラチン、豆腐用凝固剤、水									●														●					
野菜グラタン（豆乳）	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、乾燥マッシュポテト（馬鈴薯）、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維（とうもろこし、甘藷、馬鈴薯）、植物油（米油）、ソデーオニオン（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、増粘剤、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤									●								▲	▲	▲									
野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、にんじん、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、食用植物油脂、貝Ca、食塩、酵母粉末、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。

【加工品】＜中学校用＞２０２６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
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（酵母、食塩）、デキストリン（トウモロコシ、タピオカ、馬鈴薯、さつまいも）〕、酸味料																												■
ゆず果汁	ゆず			▲					▲							▲													
湯葉	大豆								●																				
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（生乳）、ピロリン酸鉄、水		●																				●						
ら																													
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VC〕、玉ねぎ、オニオンソーデー、食塩、ボークエキス（豚骨、食塩）、香辛料（白こしょう、オニオン末、メース、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、コーンパウダー、黒コショウ）、酵母エキス（酵母、食塩）、加工デンプン（酢酸デンプン）、水			●																	●								
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（ラ・フランスフレーバー）、酸化防止剤（ビタミンC）	▲	▲	▲					▲							▲	▲	▲	▲	▲			▲		▲				
りんごジャム	りんご、水あめ、砂糖、ゲル化剤〔ペクチン（レモン、ライム、てん菜）〕、酸味料（てん菜、とうもろこし、甘藷、タピオカ）、酸化防止剤（V、C）、水																		●										
わ																													
わかめ	湯通し塩蔵わかめ						▲	▲																					
わかめご飯の素	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。

【調味料】＜中学校用＞２０２６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																													
赤味噌	大豆、食塩、酒糟									●																			
赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁、糖類（とうもろこし等）																												■
淡泊しょうゆ	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、酒糟〔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reek、こしょう、赤唐辛子、ちんび、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、クローブ、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、ガラガンガル、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																												■
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、鮎、鯉、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、タピオカ）、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）																												■

▲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。

【調味料】＜中学校用＞２０２６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
さ																													
西京焼き用味噌	米味噌（大豆、とうもろこし、馬鈴薯）、還元水飴、砂糖、発酵調味料（とうもろこし、馬鈴薯）、塩こうじ、たん白加水分解物（大豆）、酒精、水									●																			
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類、水																												■
しょうゆ麹	米こうじ、醤油（小麦、大豆、てん菜）、食塩、酒精、水			●						●																			
白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁、糖類（とうもろこし等）																												■
白ワインビネガー	ぶどう果汁、アルコール、水																												■
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			▲						▲						▲		▲	▲										
た																													
チキンブイヨン	鶏骨、水																						●						
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																												■
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）																												■
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																												■
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）			▲						▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲			▲			

▲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。

【調味料】＜中学校用＞２０２６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
ドレッシング （青じそ）	糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、たん白加水分解物、還元水飴、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、鰹節エキス、酵母エキス、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）	食用植物油脂（菜種）、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、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、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、オニオンフレーク、鰹節エキス、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、きのこエキス、赤ピーマン、おろししょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物、水																												■
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p 1 を参照してください。