

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

加工品、調味料、特別支援学校用物資の各シートごとに、あいうえお順にならんでいます。

※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 アレルゲン（特定原材料および特定原材料に準ずる食品）28品目について

●印： 原材料にアレルゲンが含まれる場合。

▲印： 同一製造ライン（機械・器具等）でアレルゲンを含んだ別製品を製造し、状況によりアレルゲンが入ってしまうことが想定される場合。

※4 該当なしについて

■印： 業者から提出された配合表で「アレルゲン無し」と示されている場合。

* 問い合わせ先

小学校給食第1センター TEL 782-0400

小学校給食第2センター TEL 779-6355

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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																													
アップルチップ	りんご、砂糖、水、クエン酸															▲		▲	●										
あつあげ（ミニ）	豆乳（大豆）、でん粉（コーン）、ぶどう糖、揚げ油 〔植物油脂（菜種）〕、トレハロース、豆腐用凝固剤、水									●																			
あつやきたまご	鶏卵、昆布だし、澱粉（コーンスターチ）、砂糖、食塩、 植物油脂（なたね）	●																											
あぶらあげ	丸大豆、植物油脂（なたね油、大豆油、混合油、調合油）、 豆腐用凝固剤、消泡剤〔レシチン（大豆）、 炭酸マグネシウム〕									●																			
アルファベット マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
いか	アメリカオオアカイカ						▲	▲				●																	
いちごジャム	糖類（砂糖、水あめ）、いちご、ゲル化剤、酸味料 （てんさい、とうもろこし）、水																												■
いとこんにやく	水、こんにやく精粉、水酸化カルシウム																												■
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			▲			▲			▲		▲			▲				▲		▲	▲				▲			
いりごま	白ごま																									●			
いわしのおかか	いわし、醤油（大豆、小麦、食塩）、発酵調味料（米、 米麴、塩、酒精）、三温糖、鰹削り節、鰹エキス、食塩、 加工澱粉（とうもろこし）、水			●						●					▲	▲										▲			
いわしのかんろに	いわし、醤油（小麦、大豆）、砂糖、発酵調味料、食塩、 かつおエキス、昆布エキス、アルコール、生姜、増粘剤			●						●		▲		▲	▲											▲			
うずらたまご	うずら卵、食塩、水	●																											
うどん	小麦粉、食塩	▲	▲	●						▲					▲							▲	▲	▲		▲			
えび	えび、食塩			▲			●			▲		▲																	
おおばんのり	乾海苔			▲			▲	▲		▲																			

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
おからいりハンバーグ	おから（大豆）、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、胡椒、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〕	▲	▲	●			▲			●		▲		▲							▲	●	●	▲		▲			
か																													
かいそうミックス	乾燥わかめ（わかめ、食塩）、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥白杉のり、乾燥赤つのまた																												■
かくぎりゼリー（ぎょうほう）	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、酸味料（クエン酸、クエン酸三ナトリウム）、香料、ビタミンC、着色料（クチナシ青色素、ペニコウジ色素）、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲																									
かたぬきチーズ	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、クエン酸ナトリウム）、重曹、クエン酸鉄ナトリウム、水		●																										
かぼちゃグラタン	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）、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから（大豆）、米粉、豆乳（大豆）、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維（とうもろこし、甘藷、馬鈴薯）、かぼちゃパウダー、ソテオニオン（たまねぎ、大豆油）、食塩、大豆粉、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、水、加工デンプン、増粘剤、炭酸カルシウム、安定剤、ピロリン酸第二鉄、乳化剤									●								▲	▲	▲									
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品、たまねぎ、砂糖、食用植物油脂（パーム油）、でん粉（とうもろこし）、貝カルシウム、食塩、酵母粉末、水			●						●																			
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、焼成カルシウム（大豆）	▲	▲	▲			▲	▲		●		▲			▲							▲		▲					
かまぼこ（うさぎ型）	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、蛋白加水分解物、食塩）、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）、着色料（パーム、ひまわり）			▲						▲																			
乾燥ブルーン	ブルーン	▲	▲	▲		▲	▲		▲	▲		▲								▲						▲	▲	▲	
乾燥わかめ	湯通し塩蔵わかめ						▲	▲																					

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
がんもどき	豆腐（大豆、豆腐用凝固剤）、植物油脂（なたね）、粉状大豆たん白（脱脂大豆）、にんじん、でん粉（とうもろこし）、糖類、食塩、水									●																▲				
きざみこんぶ	昆布、水、氷酢酸						▲	▲				▲																		
きなこクリーム	食用油脂〔大豆油、パーム油（大豆）、ごま油、パーム核油、植物レシチン（大豆）、からし油（大豆）〕、糖類（グラニュー糖、乳、コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘薯澱粉）、きなこ（黒大豆）、乳等を主要原料とする食品〔チーズホエイ（乳）、クリーム（乳）〕、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）〕		●	▲		▲				●										▲							●		▲	
きゅうきゅうカレー	スイートコーン（とうもろこし）、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）、植物油（食用なたね油）、粉あめ〔澱粉（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）〕、玉ねぎエキス（糖類、玉ねぎ搾汁濃縮液）、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、フェヌグリーク、ナツメグ、陳皮、ブラックペパー、ジンジャー、デイル、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〔デキストリン（キャッサバ）〕、香辛料（にんにく）、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲						▲		▲	▲	▲		▲				
きりたんぽ	米、水																													■
クリームコーン	とうもろこし、水、コーンスターチ、塩																													■
くりまんじゅう	栗あん〔白あん、砂糖調製品、マロンペースト、香料、着色料（クチナシ黄色素）〕、小麦粉、砂糖、白あん（ライマメ、砂糖、還元水飴）、膨張剤、乳化剤（大豆）、着色料製剤、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、パン品質改良材〔イーストフード（小麦）、ビタミンC〕	▲	▲	●						▲										▲		▲	▲	▲		▲		▲		
グリーンアスパラガス	アスパラガス																▲	▲	▲	▲										
こうやどうふ	大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤									●																				

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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、パン品質改良材【イーストフード（小麦）、ビタミンC】	▲	▲	●						▲									▲			▲	▲	▲		▲		▲	
粉チーズ	生乳、食塩		●																										
小麦粉	小麦			●																									
こめこマカロニ	米粉																												■
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、菜種）、砂糖、香辛料（白こしょう）、ミルボワ、食塩、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、植物油脂（大豆、菜種）、食塩、でん粉（小麦）、大豆粉、砂糖、香辛料（白こしょう）、炭酸カルシウム、増粘剤、乳化剤、ピロリン酸鉄、水			●						●																			
こんにゃく	水、こんにゃく製粉、海藻粉末、水酸化カルシウム																												■
さ																													
さくらんぼゼリー	さくらんぼ果汁、砂糖・ぶどう糖化糖液糖、砂糖、さくらんぼシラップづけ（さくらんぼ、砂糖）、ぶどう糖、ワイン（濃縮還元ぶどう果汁、ぶどう糖）、レモン果汁、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤、ビタミンC、香料【オレンジ（香気成分のみ）、りんご（蒸留品）】、紅麴色素、クエン酸鉄Na、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料	▲	▲	▲						▲						▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲			
さけ（かきぎり）	サケ		▲	▲						▲		▲		●	▲											▲			
さけフレーク	鮭、食塩		▲	▲										●															
酒かす	米、米麴、種麴																												■
ささかまぼこ	魚肉すりみ（すけそうたら、かながしら）、馬鈴薯澱粉、発酵調味料（とうもろこし、馬鈴薯、甜菜）、清酒、食塩、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲	▲			▲				▲			▲	▲			
ささみ	鶏ささみ肉、でん粉（馬鈴薯）、食塩、野菜エキス（たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩）、水																					●							
さばのおろしに	さば、白だしたれ（大豆、小麦）、醤油（大豆、小麦）、大根おろし、砂糖、生姜、澱粉（馬鈴薯）、水			●			▲			●		▲			●														

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無（※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
さばのしおやき	マサバ、塩													▲	●														
さんまのおろしに	さんま、大根、砂糖、しょうゆ〔脱脂加工大豆、食塩、小麦、大豆、ぶどう糖、種麴（大麦、小麦）、アルコール〕、でん粉（馬鈴薯）、本みりん（もち米、うるち米、さとうきび、とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）、食塩、水			●						●																			
さんまのすだちおろしに	さんま、大根おろし、しょうゆ（大豆、小麦）、砂糖、みりん、ゆず果汁、すだち果汁、米でん粉、食塩、水		▲	●				▲		●				▲	▲	▲			▲				▲			▲			
ししゃものいそべフライ	ししゃも、パン粉（小麦）、小麦粉、あおさ、澱粉（コーン）、植物性蛋白（大豆）、植物性油脂（なたね）、食塩、胡椒、水			●			▲			●		▲			▲														
しらたまだんご	もち米粉、水、加工デンプン									▲																			
ジョア（いちご）	脱脂粉乳、イチゴ果汁、砂糖、リン酸カルシウム、香料（いちご）、安定剤、野菜色素、ビタミンD、水		●																										
すいとん	小麦粉、でん粉（馬鈴薯）、水			●						▲																			
すだち果汁	すだち果汁、酸化防止剤（ビタミンC）																												■
スナップエンドウ	スナップエンドウ									▲																			
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（生乳、食塩）、乳化剤（リン酸ナトリウム製剤）、水		●																										
すりごま	いりごま																									●			
せきはん	もち米、うるち米、乾燥小豆、小豆煮汁（小豆、水、炭酸水素ナトリウム）、ビタミンB1																												■
そうめんばち	小麦粉、食塩、植物油（オリーブ油、米油）			●	▲																								
ソフトめん	小麦粉、小麦たん白、塩、酒精、水	▲		●	▲																								
た																													
だいこんば	大根葉									▲																			

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
だいず（ドライ）	大豆								●																				
だいふく	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	▲	▲	▲					●							▲								▲		▲			
たくあんづけ	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								●																				
たけのこ	たけのこ水煮、酸味料（クエン酸）、ビタミンC、水																												■
タルタルソース（小袋）	食用植物油脂（大豆油、菜種油、パーム油）、醸造酢（アルコール、酒かす、米、水）、ピクルス〔きゅうり、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料（ローリエ）、水〕、砂糖類（砂糖、水あめ）、食塩、乾燥たまねぎ、粉末状大豆たん白（脱脂大豆）、酵母エキス（酵母）、からし粉（マスタードシード）、乾燥パセリ、増粘剤、香辛料抽出物（香辛料抽出物、からし油）、水								●																				
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〔発酵調味液（さとうきび）、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〔澱粉〔コーンスターチ（とうもろこし）、無水亜硫酸、甘藷澱粉（さつまいも）〕〕、砂糖、澱粉（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	▲		▲					▲									▲	▲		▲	▲	●			▲			
チキンボール	鶏肉、澱粉（タピオカ、馬鈴薯）、えんどう豆蛋白、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〔海藻粉末（紅藻）〕、食塩、香辛料（オニオンパウダー、ペパー、ガーリック）、酵母エキス〔酵母抽出物、食塩、デキストリン（キャッサバ）〕、鉄含有酵母、水	▲		▲					▲									▲	▲		▲	▲	●			▲			
ちくわ	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、炭酸カルシウム、塩化カリウム	▲					▲	▲	▲																				

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
チョコクリーム	食用油脂〔大豆油、パーム油、パーム核油、植物レシチン（大豆）〕、砂糖、大豆粉、ココアパウダー（カカオ豆）、ぶどう糖、脱脂粉乳（生乳）、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン（大豆）、香料（バニラフレーバー、チョコレートフレーバー）		●	▲		▲				●									▲							▲		▲	
つきこんにゃく	水、こんにゃく製粉、海藻粉末、水酸化カルシウム																												■
ツナ	まぐろ、こめ油、食塩、水																												■
てまきのり	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（たまねぎ、大豆油）、チキンエキス〔鶏骨（鶏肉）、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	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲	
とうにゅう	大豆、水									●																			
とうふ	豆乳（丸大豆、水）、でん粉（とうもろこし）、加工澱粉（とうもろこし）、凝固剤製剤、水									●																			
とうふハンバーグ	たまねぎ、豆腐（大豆）、鶏肉、おから（大豆）、粒状植物性たん白（脱脂大豆）、植物油（菜種油）、にんじん、砂糖、食塩、水溶性食物繊維（とうもろこし）、小麦不使用しょうゆ（脱脂加工大豆、食塩）、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン）、にんにくペースト、液状混合調味料（かつお節、食塩）、香辛料（白胡椒、乾燥たまねぎ）、しょうがペースト、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤									●									▲		▲	▲	●	▲		▲			
トック	うるち米粉、馬鈴薯澱粉、塩、グリシン、PH調整剤、水																												■
トマト	トマト、トマトピューレー																												■
トマトピューレー	トマト、食塩																												■
とりてん	鶏むね肉、小麦粉、薄口醤油（小麦、大豆）、澱粉（とうもろこし）、大豆油、水、ベーキングパウダー	▲	▲	●			▲			●		▲											●						
とりのたつたあげ	鶏肉、ばれいしょでん粉、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、粉末状大豆たん白（大豆）、発酵調味料（米）、食塩、酵母エキス、香辛料（ペパー）、水	▲	▲	●						●												▲	●			▲			

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
とりのバーベキューソースやき	鶏肉、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）、発酵調味料（サトウキビ、米、とうもろこし、馬鈴薯）、ぶどう糖、砂糖、粉末状大豆たん白（大豆）、食物繊維、しょうゆ（大豆、食塩）、食塩、香辛料（ペパー）、＜ソース＞ケチャップ、果糖ぶどう糖液糖、ウスターソース、でん粉（もち米）、酵母エキス、にんにく、香辛料（ブラックペパー）、水	▲		▲						●								▲	▲		▲	▲	●			▲			
な																													
のりのつくだに	のり（あまのり）、醤油（脱脂加工大豆、小麦、食塩、水）、砂糖、水飴、木耳（乾燥木耳）、寒天（粉末寒天）、ピロリン酸鉄、水			●						●																			
は																													
ハーブウインナー	鶏肉、豚脂、発酵調味料（サトウキビ）、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）、粉末状大豆たん白（大豆）、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、香辛料（ペパー、レッドベルペパー、バセリ、ブラックペパー）、鉄含有酵母、水	▲		▲						●								▲	▲		▲	●	●			▲			
はくさいキムチ	白菜、鯉節エキス（鯉節抽出液、蛋白加水分解物、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、蛋白加水分解物、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			▲						▲									▲							▲			
はたはた（でんぶんつき）	はたはた、澱粉（馬鈴薯澱粉）			▲						▲		▲		▲	▲											▲			
はるさめ	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉																												■
はるまき	野菜（たまねぎ、キャベツ、にんじん、もやし、たけのこ）、植物油脂（大豆油、ごま油）、小麦粉、粒状植物性たん白（大豆）、鶏肉、しょうゆ（小麦、大豆）、ショートニング（大豆）、はるさめ、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料（黒こしょう）、＜皮＞小麦粉、植物油脂（大豆油、ごま油）、粉あめ、ショートニング（大豆）、粉末油脂（食用加工油脂）、食塩、グルテン（小麦）、加工でん粉、ソルビトール、増粘剤、乳化剤、水			●						●													●			●			
ハンバーグ	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ〔でん粉（タピオカ、馬鈴薯、とうもろこし）、ポテトフレーク〕、砂糖、食塩、香辛料（ペパー）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無（※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
ハンバーグ （ツリー型）	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、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄									●									▲		▲	●	●	▲		▲				
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、パン品質改良材【イーストフード（小麦）、ビタミンC】	▲	▲	●						▲									▲			▲	▲	▲		▲		▲		
バター	生乳、食塩		●																											
パプリカ	パプリカ赤、パプリカ黄																							▲						
ひきわりだいず	大豆									●																				
ひらてん	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）、塩化カリウム	▲	▲	▲			▲	▲		●		▲							▲			▲	▲	▲	▲	▲				
ビーフン	米																													■
ピーマン	ピーマン																								▲					
ふ	小麦粉、小麦たんぱく、ビタミンE			●																										
ふ（はな型）	小麦粉、小麦たんぱく、クチナシ色素、パプリカ色素、ビタミンE			●																										
フォー	米、ばれいしょでん粉																													■
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						▲	▲						▲																

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
ふりかけ （おこめとやさい）	煎り米、乾燥マッシュポテト（馬鈴薯）、砂糖、うるちひえパフ、でん粉（トウモロコシ）、食塩、乾燥トマト、オニオンエキス〔オニオンエキス、デキストリン（タビオカ、トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ）、砂糖、オニオンオイル〕、かぼちゃ粉末、ほうれん草フレーク、還元水飴、昆布エキス（昆布、食塩）、酵母エキス（酵母、食塩）、クエン酸鉄ナトリウム、酸化防止剤（ビタミンC）、カロチン色素（パーム油カロチン）																												■
ブルーベリーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、ぶどう糖、水、ゲル化剤、酸味料、乳酸カルシウム、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料〔オレンジ（蒸留品）、甜菜〕、ビタミンA	▲	▲	▲					▲							▲	▲	▲	▲				▲		▲				
プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タビオカでん粉、穀物酢（米、サトウキビ、食塩）、食塩、水、なたね油	●	▲	▲			▲	▲		▲					▲	▲		▲	▲		▲	▲	▲			▲			
ベーコン（バラ）	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）	▲		▲					▲									▲	▲		▲	●	▲			▲			
ホキフライ	ホキ、パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、乳化剤製剤、パン用品質改良剤製剤、ビタミンC）、小麦粉、乳化剤、食塩、増粘多糖類、水、打ち粉（小麦粉）	▲	▲	●					▲		▲		▲	▲															
ほっけのいちやぼし	ホッケ、塩		▲	▲					▲		▲		▲	▲												▲			
ポークハム	豚もも肉、食塩、砂糖、香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス）			▲					▲												▲	●	▲	▲					
ポークフランク	豚肉、でん粉（タビオカ、馬鈴薯、とうもろこし）、発酵調味料（サトウキビ）、砂糖、食塩、香辛料（ペパー、オニオンパウダー、ガーリック、メース）、水	▲		▲					▲									▲	▲		▲	●	▲			▲			
ま																													
マヨネーズ	食用植物油（大豆、なたね、パーム）、糖類〔水あめ、砂糖（とうもろこし、さとうきび等）〕、醸造酢（さとうきび）、食塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく（大豆等）、香辛料（マスタード）、酵母エキス（酵母等）、水									●																			

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルゲンの有無（※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
マンゴープリン	マンゴーピューレ、ポリデキストロース（とうもろこし）、果糖、グラニュー糖、食用加工油脂（大豆、菜種）、粉あめ、米飴、増粘多糖類（加工でん粉）、ゲル化剤、香料（マンゴーフレーバー）、ピロリン酸第二鉄、水																												■
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（とうもろこし）〕、糖転移ビタミンP（みかん、タピオカ、馬鈴薯、酵素）、水																	▲											
ミックスチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース		●																										
むきえだまめ	えだまめ（大豆）、食塩									●																			
もずく	もずく						▲	▲																					
や																													
やきどうふ	豆乳（大豆）、加工でん粉、豆腐用凝固剤、水	▲		▲						●																			
ゆず果汁	ゆずジュース			▲						▲						▲													
ゆば	大豆									●																			
ら																													
りんごタルト	りんご、米粉、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）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油（米油、菜種油）、水溶性食物繊維（とうもろこし）、水あめ、大豆粉、ぶどう糖、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、炭酸カルシウム、ゲル化剤、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、香料（りんご、アップルフレーバー）、乳酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンC）、紅麴色素									●								▲	●	▲									
レバーチップ	豚レバー																					●							
れんこん	れんこん、酸化防止剤（ビタミンC）、水																												■
わ																													

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【加工品】 令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

[illegible]

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp1を参照してください。

【調味料】 R 8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 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																													
赤みそ	大豆、食塩、酒精									●																			
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）																												■
アップルソース	りんご、香料、酸味料（とうもろこし、さつまいも）、酸化防止剤（ビタミンC）																		●										
アップルビネガー	りんご果汁、アルコール、水																		●										
淡口しょうゆ	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール			●						●																			
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（コーングルテン、食塩）、酵母エキス、香辛料〔各種スパイス（黒コショウ、メース、クローブ、タイム、セージ、ローレル、オールスパイス、でんぶん（キャッサバ）、デキストリン（キャッサバ、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、増粘剤（加工でん粉）	▲	▲	●			▲	▲		●	▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	▲		▲			
か																													
カレー粉	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグreek、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード																												■
けずりぶし	いわしのぶし、うるめのぶし、さばのぶし														●														
濃口しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール			●						●																			
こしょう	コーンフラワー（とうもろこし）、米粉、こしょう																												■
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、黒鯛、鮓、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（大麦）、野菜粉末（玉ねぎ、タピオカ）、野菜エキス粉末（デキストリン、玉ねぎエキス）、酵母エキス（酵母、デキストリン）、植物油脂（オリーブ油）、香辛料（セロリ、ローレル）																												■

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【調味料】 R8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 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
ごま油	食用ごま油																								●				
さ																													
酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類（コーン澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉、タピオカ澱粉）、水																												■
サラダ油	食用なたね油																												■
塩麴	米麴、水、食塩																												■
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）、ゼラチン																						●						
酢	アルコール（さとうきび）、米、酒かす（米、米麴、アルコール）、食塩、水			▲						▲						▲		▲	▲										
た																													
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																												■
天ぶら油	食用なたね油																												■
でんぷん	馬鈴薯																												■
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																												■
とりがらスープ	鶏骨（鶏肉）、水																						●						

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【調味料】 R8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 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
ドレッシング （かんきつ）	醸造酢、食用植物油脂（菜種）、糖類（砂糖、水あめ）、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たんぱく加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、昆布エキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料（タンジェリン、ベルガモット、グレープフルーツ、ゆず、ガルバナム）、水																													■
ドレッシング（和風）	砂糖類〔さとうきび、てんさい、でん粉（コーンスターチ）〕、なたね油、醸造酢、玉ねぎ、食塩、酵母エキス（酵母、食塩）、でん粉（ワキシーコーンスターチ）、カツオエキス、赤ピーマン、香辛料（ホワイトペッパー）、水																													■
な																														
ナンプラー	カタクチイワシ、食塩																													■
は																														
ぶたがらスープ	豚骨（豚肉）、水																					●								
ま																														
みそ	大豆、米、食塩									●																				
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																													■

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp1を参照してください。

【特別支援学校用】令和8年度 2学期分 配合一覧表 (あいうえお順)

こんだて表 「こんだてのざいりょう」 食品名	主な配合	アレルギーの有無（※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
淡口しょうゆ （1. 8L）	食塩、脱脂加工大豆（大豆）、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール（さとうきび）			●					●																				
介護食用ウルトラ寒天	寒天（紅藻海藻）、デキストリン（キャッサバ）																												■
介護食用ゼラチン寒天	ゼラチン（牛、豚）、寒天（紅藻海藻）、デキストリン（キャッサバ等）																						●						
牛乳・流動食用 とろみ剤 （つるりんこ）	デキストリン、キサンタンガム、カラギナン、クエン酸三ナトリウム																												■
濃口しょうゆ （1. 8L）	食塩、脱脂加工大豆（大豆）、小麦、大豆、アルコール（さとうきび）			●					●																				
ゼリー食用 テクスチャー改良材 （ソフティアG）	デキストリン、増粘多糖類																												■
全粥ミキサー べたつき解消剤 （スベラカーゼLite）	デキストリン（とうもろこし、甘藷、馬鈴薯）、ゲル化剤、酵素																												■
豆乳（1L）	豆乳ベース（大豆）、水								●																				
とろみ食用 テクスチャー改良材 （ソフティアS）	デキストリン、増粘多糖類、PH調整剤																												■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくは物資配合表表紙を参照してください。