

# 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。  
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「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

令和7年度 2学期 12月分 配合一覧表

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
こめこの カップケーキ	豆乳（大豆）、米粉、糖類（砂糖、水あめ）、植物油脂（大豆、なたね、パーム）、還元水あめ、ショートニング（パーム、やし、なたね）、いちご、大豆粉、デキストリン（とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ）、いちご加工品（キャッサバ、いちご、さとうきび、てん菜）、加工でんぷん、粗製海水塩化マグネシウム、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル）、炭酸カルシウム、膨張剤、増粘剤〔加工でんぷん（キャッサバ）、増粘多糖類〕、香料（ストロベリーオイル、シュガーフレーバー、バターオイル）、酸味料、安定剤、乳酸カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料〔紅麹（ペニコウジ色素）、クチナシ（クチナシ黄色素）〕、水	▲	▲	▲					●																				
トック （12月使用分のみ 変更になります。）	うるち米粉、馬鈴薯でんぷん、塩、グリシン、pH調整剤、水																												■

※ 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。

※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 アレルギー（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： 原材料にアレルギーが含まれる場合。

▲印： 同一製造ライン（機械・器具等）でアレルギーを含んだ別製品を製造し、

状況によりアレルギー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「アレルギー無し」と示されている場合。