

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「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	オレシ	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								●																				
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	いとよりだい、発酵調味料(米、米麴、アルコール(さとうきび)、糖類、清酒粕[米、米麴、醸造アルコール(さとうきび)、糖類、水]、食塩、水)、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)	▲																											
ちゅうかめん	小麦粉、小麦たん白、食塩、かんすい、クチナシ色素	▲		●																									
チョコクリーム	食用油脂[大豆油、パーム油、コーン油、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(乳、大豆)]		●	▲		▲			●										▲							▲			
ちらしずしの具	砂糖、にんじん、醸造酢(小麦)、たけのこ、れんこん、食塩、しょうゆ(大豆、小麦、米、食塩、果糖ぶどう糖液糖)、かんぴょう、干ししいたけ、鰹節エキス[鰹節エキス、食塩、麦芽糖水飴、デキストリン(タピオカ)、砂糖]、昆布エキス{昆布エキス、還元水飴、食塩、酵母エキス[酵母、食塩、デキストリン(タピオカ、サツマイモ)]}、醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩)、みりん(糖類、醸造アルコール、もち米、米、米麴)			●					●																				
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																												■

▲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。

令和7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	セラチン	山芋	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ					
ポロニアステーキ	鶏肉、豚脂(豚肉)、豚肉、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、発酵調味料、砂糖、ドロマイト、食塩、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	▲		▲					▲									▲	▲		▲	●	●			▲									
ポークハム	豚肉、澱粉(タピオカ、馬鈴薯)、食塩、砂糖、海藻ミネラル[海藻粉末(紅藻)]、香辛料(ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー)、酵母エキス[酵母エキス、デキストリン(甘藷)]、水	▲		▲					▲									▲	▲		▲	●	▲			▲									
ポークフランク	豚肉、でん粉(タピオカ、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																																			
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																															
まぐろのフライ	まぐろ、パン粉[小麦粉、ショートニング(パーム)、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(グリセリン脂肪酸エステル、フロピレングリコール脂肪酸エステル)、食塩、増粘多糖類、水、打ち粉(小麦粉)	▲	▲	●					▲		▲			▲	▲																				
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)、醸造酢、食塩、増粘剤[加工でん粉(とうもろこし)、増粘多糖類(とうもろこし、ばれいしょ、タマリンドシード、キサンタンガム)]、粉末状大豆たんぱく(大豆、パーム)、香辛料(マスタード)、酵母エキス[トルラ酵母、デキストリン(キャッサバ、さつまいも)]、水								●																										
みかんゼリー	糖類(果糖、砂糖、ぶどう糖、水飴)、みかん果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料(レモン)、クエン酸鉄Na	▲	▲	▲																															
みそ	大豆、米、食塩								●																										
ミックスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース		●																																
みりん	もち米、米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子)、醸造アルコール(さとうきび、米、米こうじ、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		▲	▲					▲					▲				▲	▲																
むきえだまめ	えだまめ(大豆)、食塩								●																										
むきぐり	栗、砂糖、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素																																		■

▲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。

