

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 3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
あ																													
赤みそ	大豆、食塩、酒精									●																			
あつあげ	豆乳〔大豆、消泡剤〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆）、シリコーン樹脂〕水〕、植物油（なたね、大豆、シリコーン）、安定剤、焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、チアミン塩酸塩、豆腐用凝固剤〔塩化マグネシウム、植物性油脂（とうもろこし）、水、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール（大豆）、ビタミンCパルミテート〕、酵素									●																			
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									●																			
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）																												■
あつやきたまご	鶏卵、昆布だし、澱粉〔コーンスターチ（とうもろこし）〕、砂糖、食塩、植物油脂（なたね）	●																											
アップルソース	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）																		●										
アップルピネガー	りんご果汁、アルコール、水																		●										
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、水															▲	▲	▲	▲	▲									
いちごゼリー	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、いちご果汁、果糖、クランベリー果汁、ゲル化剤、酸味料（クエン酸Na、クエン酸）、香料（ストロベリーフレーバー）、クエン酸第一鉄Na、水																												■
いとこんにやく	水、こんにやく精粉、水酸化カルシウム																												■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
いとかまぼこ	魚肉（たらすり身、砂糖）、魚介エキス（昆布エキス、かつお節エキス）、でん粉（米）、みりん（米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、水）、食塩、砂糖、酵母エキス（デキストリン）、加工でん粉（タピオカ）、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲				▲	▲								▲			▲			
いももち	じゃがいもだんしゃく、小麦粉、酢酸デンプン、トレハロース（コーンスターチ、タピオカ、じゃがいもでん粉）、植物性油脂（米ぬか油、トコフェロール、シリコーン）、食塩、水			●																									
いりだいず	大豆		▲	▲		▲	▲	▲	▲	●		▲			▲						▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲
いわしのつみれ	いわし、発酵調味料（米、米麹、醸造用糖類、コーンスターチ、甘藷でん粉、醸造アルコール、木灰、水）、でん粉（馬鈴薯）、砂糖、しょうが、食塩、トレハロース			▲			▲			▲					▲							▲				▲			
淡口しょうゆ	脱脂加工大豆、大豆、小麦、小麦たんぱく、米、食塩、ぶどう糖、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（アルコール）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、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【黒胡椒、メース、クローブ、タイム、セージ、ローレル、オールスパイス、でん粉（キャッサバ）、デキストリン（キャッサバ）、コーンパウダー】、水			▲						▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲			▲			
うずらたまご	うずら卵、食塩、水	●																											
うどん	小麦粉、食塩、水	▲	▲	●						▲					▲							▲	▲	▲		▲			
えび	えび、食塩			▲			●			▲		▲																	
オイスターソース	すりつぶしかき（かき、食塩）、水あめ、醤油（大豆、海水、小麦、さとうきび）、砂糖、食塩、増粘剤（加工でん粉）、酒精【アルコール（さとうきび）、水】	▲	▲	●			▲	▲		●	▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	▲		▲			
大判のり	乾海苔			▲			▲	▲		▲																			
おこげ（小袋）	もち米（水稲もち米）、植物油（食用パーム油）、酸化防止剤【ビタミンE（大豆）、シリコーン】、食塩									●																			
おはぎ	小豆粒あん（小豆、甜菜、麦芽糖、寒天、食塩）、もち米、麦芽糖（とうもろこし）、トレハロース（とうもろこし）、食塩、水	▲	▲	▲						▲						▲								▲	▲				

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
か																													
かいそうミックス	湯通し塩蔵わかめ（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																												■
型ぬきチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、乳化剤（リン酸塩、クエン酸ナトリウム）、重曹、水		●																										
かまぼこ	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（タビオカ）	▲																											
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、クローブ、サボリー、ナツメッグ、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、ガラंग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、メース、ローズマリー																												■
カレーパリッシュ（小袋）	かたくちいわし、食塩、水飴、砂糖、香辛料（ウコン、メツチ、クミン、コリアンダー）	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲																				
カレーピラフの具	人参、マーガリン〔食用植物油、食用精製加工油脂（米、菜種）、バター（乳、海水）、乳化剤〔レシチン（大豆）〕〕、コーン、鶏肉、食塩、砂糖、カレー粉（ターメリック）、チキンエキス〔デキストリン（サツマイモ、タビオカ）、チキンエキス（鶏肉、鶏骨、食塩）、砂糖、食塩、酵母エキス（酵母）、デキストリン（タビオカ）、野菜エキス〔タマネギ、ネギ、キャベツ、ニンジン、デキストリン（サツマイモ、タビオカ、トウモロコシ）、食塩、でん粉分解物（サツマイモ）、寒天〕、オニオンエキス〔タマネギ、デキストリン（タビオカ）〕、ターメリック〕、乾燥たまねぎ、魚介エキス〔魚肉エキス（エソ、グチ類、ちりめん）、食塩、砂糖、デキストリン（トウモロコシ）〕、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（米、タマネギ）〕、ポークエキス〔デキストリン（トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ、タビオカ）、ポークエキス〔（豚肉、豚骨、食塩）、酵母エキス（酵母、パーム油）、食塩、発酵調味料（米、麴、食塩、トウモロコシ）、香辛料（タマネギ、パーム油）、鰹エキス、味噌〔大豆、豆麴（大豆）、食塩〕〕、香辛料〔黒胡椒、ガーリックフレーク〔ニンニク、デキストリン（タビオカ、サツマイモ、トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ）〕ターメリック〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（とうもろこし、タビオカ、馬鈴薯、さつまいも）〕、香料（乳）、水		●							●												●	●						

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
乾燥ブルーণ	ブルーণ																													■
がんもどき	豆腐（大豆、豆腐用凝固剤）、植物油（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	▲		▲						●		▲													▲		▲			
きんしたまご	鶏卵、昆布だし、澱粉〔コーンスターチ（トウモロコシ）〕、砂糖、食塩、植物油（なたね）	●																												
きゅうきゅう カレーライス	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、ディル、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	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲			▲			
くり	栗、砂糖、食塩、乳酸Ca、酸化防止剤（ビタミンC、とうもろこし）、漂白剤（亜硫酸塩）									▲																				
くるくるパン	小麦粉（小麦）、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〕	▲	▲	●						▲				▲					▲				▲	▲			▲	▲		
けずりぶし	いわしのぶし、うるめのぶし、さばのぶし														●															
こいくちしょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール（粗留アルコール、糖みつ）			●						●																				
こいわし （でんぶんつき）	いわし（かたくちいわし）、澱粉（とうもろこし、馬鈴薯）、食塩、香辛料（白コショウ、とうもろこし）			▲			▲			▲		▲		▲	▲							▲	▲							
こしょう	コーンフラワー（トウモロコシ）、米粉、胡椒																													■
コッペパン	小麦粉（小麦）、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〕	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲				▲	▲		
こながらし	からし、着色料〔ターメリック（ウコン）〕																													■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
粉チーズ	生乳、食塩		●																										
ごま塩（小袋）	黒ごま、食塩、コーンスターチ（とうもろこし）																									●			
小麦粉	小麦			●																									
こめこのチヂミ	にんじん、米粉（うるち米）、たまねぎ、豆腐（大豆）、にら、乾燥マッシュポテト（ばれいしょ）、おから（大豆）、ショートニング（パーム油、パーム核油、なたね油、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（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、セルロース、凝固剤、ピロリン酸第二鉄									●									▲		▲	▲	●	▲		●			
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																												■
ごま油	食用ごま油（ごま）																									●			
さ																													
さけ	さけ		▲	▲						▲		▲		●	▲											▲			
酒	米、米こうじ、醸造用アルコール（さとうきび）、糖類、水			▲						▲					▲			▲	▲										
酒かす	米、米麴、種麴																												■
さけフレーク	さけ	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		●	▲	▲			▲		▲	▲	▲	▲		▲			
ささみ	鶏ささみ肉、でんぷん（じゃがいも）、食塩、野菜エキス（たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩）、水																					●							
皿うどん	小麦粉、なたね油、水			●																									
サラダ油	食用なたね油																												■
ししゃもフライ	シシャモ（カラフトシシャモ）、パン粉〔小麦粉、ショートニング（パーム）、イースト、ブドウ糖、食塩、米麴（米）〕、小麦粉、バター〔小麦粉、コーンスターチ（トウモロコシ）、ブドウ糖、植物性蛋白（小麦）、糊料（グアーガム）〕、コショウ、水			●						▲		▲		▲	▲											▲			

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
白玉だんご	もち米粉、水、加工でんぷん									▲																			
白みそ	米、大豆、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）、ゼラチン																						●						
ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料（生乳）、安定剤、ビタミンD、水		●																										
酢	アルコール（サトウキビ）、米、酒かす（米、米麹、アルコール）、食塩、水			▲						▲						▲		▲	▲										
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）、ミルクカルシウム（ホエイ）、乳化剤（リン酸ナトリウム製剤）、ピロリン酸第二鉄、水		●																										
すりごま	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）			●	▲																								
た																													
たかなづけ	高菜、食塩、ウコン粉、唐辛子、酸味料（乳酸、フマル酸－Na）																												■
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																												■
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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
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）	▲																											
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）〕		●	▲		▲			●										▲							▲			
チョコプリン	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物性油脂クリーミング食品（でん粉分解物、パーム油）、砂糖、水溶性食物繊維（とうもろこし）、ココアパウダー（カカオ豆）、カカオマス（カカオ豆）、米粉（うるち米）、水、炭酸Ca、乳化剤、安定剤、リン酸K、ゲル化剤、香料（チョコレートフレーバー）、ピロリン酸第二鉄	▲	▲	▲					▲							▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲			
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																												■
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	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス（大豆）、水								●																				

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
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	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲								▲	▲	▲	▲	●	▲		▲	▲	▲		
天ぷら油	食用なたね油、シリコーン																													■
でんぷん	ばれいしょ																													■
とうにゅう	大豆、水									●																				
トウバンジャン	塩蔵唐辛子（唐辛子、食塩）、そら豆加工品（そら豆、食 塩、米こうじ）、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビ タミンC）																													■
とうふ	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									●																				
トマト	トマト、トマトピューレー																													■
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																													■
トマトピューレ	トマト、食塩																													■
とりがらスープ	鶏骨（鶏肉）、水																					●								
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（トルラ酵母）、香辛料（ペパー）、水	▲	▲	●						●												▲	●		▲	▲				
とりのてりやき	鶏肉、タレ〔果糖ぶどう糖液糖、濃口しょうゆ（小麦、大 豆）、酵母エキス（トルラ酵母）、しょうゆ調味料（小麦、 大豆）、水〕、ぶどう糖、濃口醤油（小麦、大豆）、発酵調 味料（米、とうもろこし、馬鈴薯）、粉末状大豆たんぱく （大豆）、食塩、酵母エキス（トルラ酵母）、しょうゆ調味 料（小麦、大豆）、増粘剤〔加工でんぷん（とうもろこ し）〕、加工でんぷん（もち米）	▲		●						●								▲	▲		▲	▲	●			▲				

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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
とんかつソース	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、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【黒胡椒、グローブ、タイム、セージ、ローレル、コリアンダー、クミン、セロリー、オニオン、でん粉（キャッサバ）、デキストリン（キャッサバ）、コーンパウダー】			▲					▲					▲			▲	▲		▲	▲	▲			▲				
ドレッシング（かんきつ）	醸造酢、食用植物油、糖類（砂糖、水あめ）、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、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、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類（ペクチン、キサンタンガム）、香料、水																												■
ドレッシング（和風）	砂糖、果糖ぶどう糖液糖、なたね油、醸造酢、たまねぎ、食塩、酵母エキス、でん粉（ワキシーコーンスターチ）、カツオエキス（カツオエキス、鰹粉、食塩、水）、赤ピーマン、香辛料（ホワイトペッパー）、水																												■
な																													
ナンブラー	カタクチワシ、食塩																												■
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																													
はくさいキムチ	白菜、鰹節エキス【鰹節抽出液、蛋白加水分解物（とうもろこし）、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（とうもろこし）、野菜エキス、食塩、アルコール、デキストリン（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）、砂糖、酵母エキス【デキストリン（タピオカ）】、キサンタン】、パプリカ、一味唐辛子、にんにく			▲					▲										▲							▲			
はつがげんまいいりひらつくね	鶏肉、つなぎ【パン粉（小麦）、粉末状大豆たん白（大豆）、でん粉（タピオカ、馬鈴薯）】、玉ねぎ、豚脂（豚肉）、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）、ソース【果糖ぶどう糖液糖、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、酵母エキス（トルラ酵母）、発酵調味料（米）、カツオブシエキス（小麦、大豆）、しょうゆ調味料（小麦、大豆）、増粘剤【加工でん粉（トウモロコシ）】、水】	▲		●					●									▲	▲		▲	●	●			▲			
はるさめ	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉																												■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1を参照してください。

令和7年度 3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
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
ハンバーグ（はな型）	鶏肉、玉ねぎ、豚脂（豚肉）、豚肉、粒状植物性たん白（脱脂大豆）、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス（デキストリン）、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、加工でんぷん、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄									●									▲		▲	●	●	▲		▲			
バター	生乳、食塩		●																										
バーガーパン	小麦粉（小麦）、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〕	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲			▲		▲	
ひらてん	いとよりだい、発酵調味料〔米、米麹、アルコール（さとうきび）、糖類、清酒粕（米、米麹、醸造アルコール（さとうきび）、糖類、水）、食塩、水〕、砂糖、食塩、植物性油脂（菜種）、加工デンプン（タピオカ）	▲																											
ビーフン	米																												■
ふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）			●																									
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（タピオカ）、酵母エキス〔パン酵母、デキストリン（タピオカ）〕、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（おこめとやさい）	煎り米、乾燥マッシュポテト、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（タピオカ、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、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）																												■
ぶたがらスープ	豚骨（豚肉）、水																					●							

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1を参照してください。

令和7年度 3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
フルーツあんじん	糖類（果糖ぶどう糖液糖、水あめ）、豆乳加工品（大豆）、ももピューレー、あんず濃縮果汁、ドロマイト、糊料、増粘多糖類（りんご）、加工でん粉、酸味料、乳酸カルシウム、クエン酸鉄ナトリウム、香料（アンニフレーバー、アンスフレーバー、ピーチフレーバー、ミルクフレーバー）、着色料【カロチノイド（トウガラシ色素、β-カロテン）]、水	▲	▲							●								●	●										
ぶりのしおこうじやき	ブリ、塩糀、砂糖、みりん風調味料		▲	▲						▲		▲		▲	▲											▲			
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲			
ペンネ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
ほうとう	小麦粉、水	▲		●																									
ほうれんそういりオムレツ	鶏卵、ほうれん草、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢（米、サトウキビ、食塩）、しょう油（小麦、脱脂加工大豆）、食塩、水、なたね油	●	▲	●			▲	▲		●					▲	▲		▲	▲		▲	▲	▲			▲			
ほっけのみりんぼし	ホッケ、醤油（小麦、大豆）、みりん風調味料、砂糖			●						●		▲		▲	▲				▲							▲			
ポークシュウマイ	豚肉、たまねぎ、パン粉（小麦）、でん粉（ばれいしょ）、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（豚肉）、香辛料（白こしょう、コーンパウダー）]、皮（小麦粉、還元水あめ、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			●																									

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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、こうじ菌孢子）、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		▲	▲						▲					▲			▲	▲										
や																													
やき豆腐	豆乳[大豆、消泡剤[グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆）、シリコーン樹脂]、水]、安定剤、豆腐用凝固剤[凝固剤製剤（塩化マグネシウム、植物性油脂（とうもろこし）、水、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール（大豆）、ビタミンCパルミテート、水]									●																			
ら																													
りんごゼリー	りんご果汁、糖類（ぶどう糖、果糖、水あめ、グラニュー糖）、難消化性デキストリン、水、	▲	▲	▲															●										
わ																													
わかさぎのフライ	ニジワカサギ、生パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、米こうじ加工品、水）、小麦、米粉（うるち米）、食塩、白こしょう、水	▲	▲	●			▲	▲		▲				▲	▲											▲			
わかめごはんの具	わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー〔酵母エキス（酵母、サトウキビ、キャッサバ）、デキストリン（キャッサバ）〕																												■

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 3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、小麦、果糖ブドウ糖液糖（とうもろこし）、米、大豆、アルコール（サトウキビ）			●						●																			
介護食用ウルトラ寒天	豆乳〔大豆、消泡剤〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆）、シリコーン樹脂〕、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、チアミン塩酸塩、豆腐用凝固剤〔塩化マグネシウム、植物性油脂（とうもろこし）、水、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール（大豆）、ビタミンCパルミテート〕、酵素																												■
介護食用ゼラチン寒天	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																						●						
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																												■
ゼリー食用 デクスター改良材 （ソフティアG）	デキストリン、増粘多糖類																												■
とろみ食用 デクスター改良材 （ソフティアS）	デキストリン、増粘多糖類、PH調整剤																												■
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																												■
濃口しょうゆ （1.8L）	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、アルコール（サトウキビ）			●						●																			
豆乳（1L）	豆乳ベース（大豆）、水									●						▲			▲	▲									

▲アレルギー混入のおそれあり

■アレルギー無し

詳しくはp 1 を参照してください。