

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 1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																													
赤みそ	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																												■
あじのしおやき	あじ、塩												▲	▲															
あじのてりやき	あじ、醤油（小麦、大豆）、砂糖、みりん風調味料、水		▲	●						●		▲		▲	▲											▲			
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									●																			
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）																		●										
アップルチップ	りんご、砂糖、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、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、香料（ストロベリーフレーバー）、クエン酸第一鉄ナトリウム、水																												■
いとこんにゃく	水、こんにゃく精粉、水酸化カルシウム																												■

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp 1を参照してください。

令和7年度 1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	マカダミアナッツ
いももち	じゃがいも[男爵いも、酸化防止剤（ビタミンC）]、加工でん粉（酢酸デンプン）、でん粉（ばれいしょ）、マッシュポテト（ばれいしょ、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリン酸二水素ナトリウム、クエン酸、じゃがいも、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸）、食塩、グルコマンナン（コンニャクイモ抽出物）、水																												■	
いりごま	ごま																									●				
いわしのうめに	いわし、白だしたれ（大豆、小麦）、醤油（大豆、小麦）、梅肉、砂糖、生姜、澱粉（馬鈴薯）、水	▲		●			▲			●		▲			▲											▲				
いわつねぎいりてん	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、タビオカ澱粉（キャッサバイモ）、岩津ねぎ、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、本みりん（もち米、米麴、糖類、醸造用アルコール）、ぶどう糖、昆布だし、砂糖、食塩、食用植物油脂（なたね、シリコン）、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲													▲	▲				
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	●																												
うめびしお	梅、食塩																													■
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			▲			▲	▲		▲																				
おから	大豆									●																				
おこのみつくね	キャベツ、鶏肉、豚脂（豚肉）、つなぎ【でんぷん（タビオカ、馬鈴薯）、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料（サトウキビ）、ドロマイト、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス、香辛料（ガーリック）、鉄含有酵母】、ソース【果糖ぶどう糖液糖、ウスターソース（りんご、大豆、トウモロコシ）、鰹節、魚介エキス（ホタテ）、増粘剤【加工でん粉（トウモロコシ）】、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p 1 を参照してください。

令和7年度 1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
おちゃプリン	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム）、豆乳クリーム（大豆）、砂糖類〕、イヌリン〔食物繊維（さとうきび）〕、抹茶（茶葉）、水、ゲル化剤、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〕、pH調整剤、セルロース、香料、塩化マグネシウム	▲	▲	▲					●																				
おはぎ	つぶあん〔砂糖、小豆、麦芽糖、寒天（紅藻海藻）、食塩〕、もち米、麦芽糖、食塩、トレハロース、水	▲	▲	▲																									
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																												■
かしわもち	小豆粒あん（小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩）、米粉（うるち米）、砂糖、加工でん粉（キャッサバ）、植物油脂（ココヤシ、パームヤシ）、酵素製剤（大豆、とうもろこし）、水	▲	▲	▲					●							▲									▲	▲			
かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、乳化剤（リン酸塩ナトリウム、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（タピオカ）	▲																											
かまぼこ（かぶと型）	魚肉（スケソウタラ）、加工澱粉（タピオカ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、うらごし南瓜、発酵調味料〔糖類、米、醸造アルコール、たん白加水分解物（とうもろこし、じゃがいも）、食塩〕、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）			▲					▲																				
かまぼこ（さくら型）	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（とうもろこし、じゃがいも）、食塩〕、食塩、加工油脂（還元水飴、なたね油）、トマト色素			▲					▲																				
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、ちんぴ、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、メース、ローズマリー																												■
乾燥うめ	梅干（梅、食塩）、シソ梅酢（梅酢、食塩、赤しそ）																												■
乾燥プルーン	プルーン																												■
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	▲		▲					●		▲														▲	▲			

令和7年度 1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	マカダミアナッツ
きざみあなご	真あなご、しょうゆ（大豆、小麦）、砂糖、みりん（とうもろこし、馬鈴薯）、食塩、水			●			▲	▲		●		▲		▲	▲											▲				
キャロットチップ	にんじん、糖類、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（ビタミンC）、乳化剤（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	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲		▲				
きんときまめ（ドライ）	金時豆	▲	▲	▲						▲								▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲				
クリームコーン	とうもろこし、食塩、増粘剤【加工でん粉（キャッサバ）】、水		▲							▲						▲		▲	▲											
グリーンアスパラガス	アスパラガス																▲	▲	▲	▲										
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														●															
濃口しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆（大豆）、食塩、大豆、米、アルコール【粗留アルコール（とうもろこし）、糖蜜】			●						●					▲															
こしょう	ブラックペッパー、でんぷん、デキストリン、ホワイトペッパー、炭酸カルシウム、香辛料抽出物	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲			▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲		
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】	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲			▲		▲		

▲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 1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
こどものひコロッケ	じゃがいも、たまねぎ、砂糖、パン粉（小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、食塩、イースト、アセロラ粉末）、食塩、フィヨン〔食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン（タビオカ）、たまねぎ、香辛料（黒こしょう、セロリ、クローブ）〕、こしょう〔ブラックペッパー、デキストリン（とうもろこし）、でん粉（とうもろこし）〕、衣〔パン粉（小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、食塩、イースト、アセロラ粉末）、水、小麦粉、米粉、春巻きの皮（小麦粉、食塩）、着色料製剤（クチナシ色素、ベニコウジ色素）〕	▲	▲	●			▲	▲		▲									▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		
粉チーズ	生乳、食塩		●																										
小麦粉	小麦			●																									
こめこのぎょうざ	キャベツ、ニラ、生姜、豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、粉末状植物性蛋白（脱脂大豆）、砂糖、酵母エキス〔デキストリン（タビオカ）〕、ボークエキス〔ボークエキス（豚肉）、食塩、砂糖、デキストリン（タビオカ）〕、食塩、醤油〔脱脂加工大豆、食塩、ぶどう糖、水、保存料（安息香酸ナトリウム）〕、コショウ、米粉餃子皮ミックス〔米粉、加工でん粉（キャッサバ）、増粘剤〕、ソルビット、酒精（エタノール）、植物油脂〔食用植物油脂（菜種）〕、水								●												●								
こめこのチキンカツ	鶏肉（ささみ）、衣〔ポテトフレーク（じゃがいも）、米粉フレーク、食塩、香辛料（黒こしょう）、でん粉（とうもろこし）、食物繊維、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（キャッサバ）〕、水〕、砂糖、植物油（なたね油、パーム油）、食塩、粉末状大豆たん白（大豆たん白、大豆レシチン）、香辛料（ペパー）、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（甘藷）〕、加工でん粉（キャッサバ）、増粘剤〔加工でん粉（キャッサバ）〕、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																												■
ごま油	食用ごま油（ごま）																									●			
ごもくごはんの具	しょうゆ（大豆、小麦、米、食塩、果糖ぶどう糖液糖）、ごぼう、たけのこ、こんにゃく、にんじん、鶏肉、油揚げ（大豆）、たん白加水分解物〔たん白加水分解物（小麦他）、米醸造液、酵母エキス、砂糖・異性化液糖、鯉節エキス〕、食用植物油脂（菜種）、食塩、鯉節エキス〔酵母エキス（酵母、食塩）、鯉節、鯉エキス、食塩、鯉加工品（鯉他）、海藻抽出物、寒天〕、みりん（糖類、もち米、米、米麴、醸造アルコール）、煮干エキス〔煮干エキス、食塩、でん粉（トウモロコシ）〕、干しいたけ、かきエキス〔かき煮汁、たん白加水分解物（大豆）、水飴、食塩、でん粉（トウモロコシ）〕、チキンエキス〔チキンエキス、食塩、デキストリン（タビオカ）〕、醸造調味料（米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩）、砂糖、昆布エキス（昆布、食塩）、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。

令和7年度 1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p 1を参照してください。

令和7年度 1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
スパニッシュオムレツ	鶏卵、フライドポテト〔馬鈴薯、植物油脂（パーム、トコフェロール）〕、たまねぎ、プロセスチーズ〔ナチュラルチーズ（乳）、乳化剤（リン酸塩ナトリウム）、pH調整剤、水〕、ベーコン〔豚ばら肉、乳たん白、麦芽糖、食塩、砂糖、酵母エキス製剤、酵母エキス〔乾燥ビール酵母、デキストリン（タピオカ澱粉、甘藷澱粉）〕、酵素製剤、香辛料抽出物製剤〔グリーンペッパーオレオレジン、とうもろこし、デキストリン（キャッサバ）〕、卵殻カルシウム、水〕、牛乳、砂糖、でん粉（馬鈴薯）、植物油（食用ひまわり油、シリコーン）、食酢（酒粕、アルコール、食塩、水）、食塩、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（キャッサバ）、食塩〕、水	●	●																		●								
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		●																										
スライスパイン	パイナップルシロップ漬け、酸味料								▲							▲	▲	▲	▲	▲				▲					
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																									●			■
そらまめチップス（小袋）	空豆、植物油脂（菜種油）、食塩	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲										▲			▲	▲	▲	▲
ソーダフロートゼリー	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（大豆）、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、加工デンプン（とうもろこし）、ゲル化剤、重曹（炭酸水素ナトリウム）、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、pH調整剤、香料（オレンジ、グレープフルーツ、ライム、レモン）、セルロース、塩化マグネシウム	▲	▲	▲					●															●					
た																													
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、クエン酸																												■
たこやき	米粉、キャベツ、タコ、ミックス粉（砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨張剤、安定剤）、離型油（大豆）、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p 1 を参照してください。

令和7年度 1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									●																			
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																												■

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 1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
ツナ	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、水																												■
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	馬鈴薯でんぷん																												■
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									●																			
トック	米粉、水、食塩、pH 調整剤																												■
トック（ほし型）	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、食用植物油脂、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																												■

▲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。

令和7年度 1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
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																													
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（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、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、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																												■
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	▲	●			▲			
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〕	▲	▲	●						▲				▲					▲			▲	▲			▲		▲	
パインアップルのシロップづけ	パインアップル、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）、水																												■
ひよこまめ（ドライ）	ひよこ豆	▲	▲	▲						▲								▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			
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																												■

▲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 1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
ふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）			●																									
フォー	米、でん粉（馬鈴薯）																												■
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																					●							
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）	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲			
パンネ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
ほっけのいちやぼし	ホッケ、塩		▲	▲						▲		▲		▲	▲											▲			
ほっけのみりんぼし	ホッケ、醤油（小麦、大豆）、砂糖、みりん風調味料、水		▲	●						●		▲		▲	▲											▲			
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[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	▲		▲						▲								▲	▲		▲	●	▲			▲			

▲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。

令和7年度 1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
ま																													
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●																									
マカロニ（ほし型）	デュラム小麦のセモリナ			●																									
まっちゃんゼリー	グラニュー糖、ポリデキストロース、果糖、ぶどう糖果糖液糖、緑茶（抹茶）、増粘剤[加工でん粉（キャッサバ）]、ゲル化剤、炭酸カルシウム、香料（抹茶フレーバー）、着色料（紅花黄、クチナシ、カロテノイド）、水																												■
マヨネーズ	食用植物油脂（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									●																			
メロンゼリー	糖類（ぶどう糖、砂糖、水あめ、果糖）、メロン果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料、クチナシ色素、クエン酸鉄ナトリウム	▲	▲	▲																									
メンマ	メンマ（孟宗竹）、水、クエン酸、ビタミンC																												■
もずく	もずく						▲	▲																					

▲アレルゲン混入のおそれあり

■アレルゲン無し

詳しくはp 1 を参照してください。

令和7年度 1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
もちむぎめん	小麦粉、もちむぎ粉、塩、はったい粉、植物油脂			●																									
もものシロップづけ	黄もも、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、水																	●	▲										
もものタルト	砂糖、豆乳（大豆）、米粉（うるち米）、ももピューレー（白もも、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、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）、コーンフラワー（とうもろこし）、水溶性食物繊維（とうもろこし）、植物油（菜種油、米油）、水あめ、大豆粉、水、加工デンプン（とうもろこし）、炭酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、乳化剤（さとうきび、甜菜、パーム、ヤシ、菜種、キャッサバ、さつまいも、ヒマワリ、化成品、とうもろこし、馬鈴薯）、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、酸化防止剤（ビタミンC）、紅麴色素、香料（もも、化成品）									●								●	▲	▲									
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バルミテート、水]									●																			
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、サツマイモ）〕、酸味料																												■
ゆずゼリー	ゆず果汁、ぶどう糖果糖液糖、水飴、精製はちみつ、ゲル化剤、ビタミンC（とうもろこし）、水																	▲	▲										
ら																													
れんこんのはさみあげ	鶏肉、れんこん、玉葱、醸造調味料（米醸造酢、ぶどう糖、アルコール、食塩、水）、顆粒状大豆たん白、しいたけ、食塩、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）、ばれいしょ澱粉]、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]	▲	▲	●			▲			●		▲		▲							▲	▲	●	▲		▲			
わ																													
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 1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
淡口しょうゆ （1. 8L）	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			●						●																			
嚙下食用 きざみだけのこ	たけのこ、増粘剤（加工でんぷん）																												
嚙下食用 きざみごぼう	ごぼう、増粘剤（加工でんぷん）、香料（大豆・小麦）			●						●																			
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 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																												
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																												
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）	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、糖蜜）			●						●																			
豆乳（1L）	豆乳ベース（大豆）、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p 1 を参照してください。