

年間保存 No.1

羽曳野市 学校給食用

(小学校・義務教育学校)

令和7年度 原料配合表

『年間 使用予定食材』 No. 1～No. 94
1年間通して内容に変更予定の無い食材です。
[令和8年3月まで保存をお願いします]

特 定 原 材 料 (8品目)	卵・乳・小麦・ そば ・ 落花生 ・ えび ・ かに ・ くるみ
特定原材料に準じるもの (20品目)	アーモンド ・ あわび ・いか・ いくら ・オレンジ・ カシューナッツ キウイフルーツ ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・ バナナ 豚肉 ・ マカダミアナッツ ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

- ◆  印のついた12品目の食材並びにこれらの食材を原材料として使用する加工食品は、学校給食では使用していません。
- ◆ 揚げ物調理につきましては、同じ揚げ油を3回程度使用しております。
使用状況は毎月の詳細予定献立表でご確認ください。
- ◆ 使用する食材によっては、同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

・ 昨年度から変更があった食品

【年間使用食品に追加したもの】

（使用の都度の選定から年間使用に変更）

いちごパウダー（パン用）、イヌリンパウダー（パン用）、かぼちゃパウダー（パン用）、練乳（パン用）

【年間使用食品から使用の都度選定する食品に変更】

うずらの水煮、だいずC、タルタルソース（卵不使用）、つぼ漬け、デザートアロエ、ナタデココ、梅肉、マーマレード、マヨネーズ風調味料、ゆかり粉

注：次の加工品等は、単一の原材料を100%使用しているため、配合表を省略しています

あおさ、荒びきこしょう、糸切り昆布、角切り昆布、かぼちゃパウダー（パン用）、切り干し大根
くきわかめ、だいずB、トマトピューレ、トマトペースト、干しいたけ、干しぶどう（パン用）
干しわかめ、芽ひじき、ゆず汁、レモン汁、割り干し大根

食 品 の 探 し 方

例 うどん

目次【食品名順】

あ行から食品名 頭文字「う」の「うどん」を見つけ、1ページにあることとNo. 1であることから調べる。

行	No.	食品名（詳細予定献立表表記）	ページ
あ		：	
	62	淡口しょうゆ	33
	56	ウスターソースA	30
	46	うずら卵水煮	25
	1	うどん	1
	66	オイスターソース	35
か		：	

詳細予定献立表に
書いてある食品名

・ 1											
食 品 名											
うどん											
ア レ ル ゲ ン											
小麦											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	小麦粉	小麦	小麦								
	塩	海水									
	水										

1ページ

◆ 表中の○印は表紙の28品目のアレルギー物質を表示しています。

令和7年度 目次【食品名順】

	NO	食品名(詳細予定献立表表記)	ページ
あ	50	赤ぶどう酒	25
	66	赤みそ	33
	42	味付鶏レバー	21
	13	厚揚げ	7
	14	厚揚げ(冷)	7
	26	いちごパウダー(パン用)	13
	7	糸こんにゃく	4
	22	イヌリンパウダー(パン用)	11
	92	いわしのカリカリ揚げ	46
	39	ウインナー	20
	58	淡口しょうゆ	29
	52	ウスターソース	26
	1	うどん	1
	62	オイスターソース	31
か	79	かぼちゃコロッケ	40
	74	カレー粉	37
	68	カレールウA	34
	69	カレールウB	35
	70	カレールウC	35
	16	がんもどき	8
	18	きざみたくあん	9
	15	京揚げ	8
	77	ギョーザ	39
	94	削り節	47
	57	濃口しょうゆ	29
	17	高野豆腐	9
	10	黒糖(パン用)	5
	75	こしょう	38
	55	コチジャン	28
	72	米粉ホワートルウ	36
	4	米粉ミックス(パン用)	2
	6	こんにゃく	3
	47	サイコロチーズ(パン用)	24
さ	31	塩昆布	16
	8	じゃがもち	4
	80	シューマイA	40
	59	食酢	30
	38	ショルダーベーコン	19
	49	白ぶどう酒	25
	65	白みそ	33
	23	スイートコーン缶詰A(クリーム)	12
	21	ソテーたまねぎ	11
	20	たけのこ水煮(千切り)	10
た	91	たこやき	46
	34	ちくわ	17
	76	チリパウダー	38
	5	つきこんにゃく	3
	63	デミグラスソース	32
	56	テンメンジャン	28
	54	トウバンジャン	27

	NO	食品名(詳細予定献立表表記)	ページ
た	12	豆腐(冷)	6
	11	豆腐	6
	82	豆腐ハンバーグ	41
	2	トック	1
	64	トマトケチャップ	32
	24	トマト水煮	12
	29	ドライアップル(パン用)	15
	60	鶏がらスープ	30
	84	とりつくね	42
	61	豚骨スープ	31
な	90	菜飯の素	45
	83	肉だんご	42
	48	日本酒	24
	53	濃厚ソース	27
は	25	はくさいキムチ	13
	67	八丁みそ	34
	36	ハム	18
	9	はるさめ	5
	93	春巻き	47
	81	ハンバーグ	41
	3	ビーフン	2
	89	ひじき縮緬ごはんの素	45
	35	平天	18
	19	福神漬け	10
	71	ブラウンルウ	36
	40	フランクフルト	20
ま	86	ふりかけC	43
	87	ふりかけF	44
	37	ベーコン	19
	78	ポテトコロッケ	39
	32	まぐろ油漬け	16
	27	みかんシロップ漬	14
	51	みりん	26
	85	ミンチカツ	43
や	33	蒸しかまぼこ	17
	41	焼き豚	21
	11	焼き豆腐	6
	73	洋からし	37
	44	ヨーグルトA	22
	45	ヨーグルトC	23
ら	46	ヨーグルトF	23
	30	りんごシロップ漬	15
	28	りんごピューレ	14
わ	43	練乳(パン用)	22
	88	わかめごはんの素	44

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 25											
食 品 名											
はくさいキムチ											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	白菜										
	食塩										
	果糖ブドウ糖液糖										
	発酵調味料										
		酒粕									
		アルコール(サトウキビ)									
		食塩									
		米									
		米麴									
		乳酸									
		酵素剤									
		乾燥酵母									
		水									
	いわし塩辛										
	パプリカ										
	米粉										
	かつお節だし										
	唐辛子										
	にんにく										
	調味酢										
		醸造酢(サトウキビ)									
		ブドウ果汁(ブドウ)									
		サトウキビ抽出物									
		(デキストリン・サトウキビ抽出物)									
	加水										

・ 26											
食 品 名											
いちごパウダー(パン用)											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	砂糖	砂糖									
	でん粉	コーンスターチ									
	いちご果汁パウダー	いちご果汁									
	加工でん粉	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン									
	着色料(クチナシ、紅麹)										
		クチナシ赤色素製剤	※								
		クチナシ赤色素									
		β-グルコシターゼ									
		クエン酸									
	着色料(クチナシ、紅麹)										
		ベニコウジ色素製剤	※								
		ベニコウジ色素									
		デキストリン									
	香料										
		香料製剤									
		グリセリン脂肪酸エステル									
		香料物質名非開示									
		エタノール									
	※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。 クチナシ赤色素製剤(アレルゲン:ゼラチン) ベニコウジ色素製剤(アレルゲン:乳)										

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 45											
食 品 名											
ヨーグルトC											
ア レ ル ゲ ン											
乳											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	砂糖・異性化液糖	とうもろこし									
○	乳製品(加糖練乳)	生乳	乳								
○	乳製品(脱脂粉乳)	生乳	乳								
	インマルトオリゴ糖シロップ	とうもろこし									
○	乳製品(全粉乳)	生乳	乳								
	砂糖	甜菜									
	リン酸-水素カルシウム	リン酸-水素カルシウム									
○	乳製品(クリーム)	生乳	乳								
	増粘多糖類										
		ベクチン									
		ローカストビーンガム									
		タマリンドガム									
○	乳たんぱく質濃縮物	生乳	乳								
	寒天	海藻									
	香料										
		フレーバー									
		ヨーグルト									
		ミルク									
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸鉄									
	水										

・ 46											
食 品 名											
ヨーグルトF											
ア レ ル ゲ ン											
ゼラチン 乳											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	脱脂粉乳	生乳	乳								
	ブドウ糖果糖液糖	トウモロコシ									
	砂糖	サトウキビ									
○	全粉乳	生乳	乳								
○	ゼラチン	豚皮	ゼラチン								
	寒天	テングサ									
○	香料	生乳	乳								
	ピロリン酸鉄										
		鉄鉱石									
		リン鉱石									
	乳酸カルシウム	サトウキビ									
	水										

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 55											
食 品 名											
コチジャン											
ア レ ル ゲ ン											
大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	米みそ	大豆	大豆								
		米									
		食塩									
		そばめ									
	水あめ	コーンスターチ									
		じゃがいもでん粉									
		さつまいもでん粉									
	麦芽エキス	大麦									
	米こうじ調味料	米									
		液状ぶどう糖									
		醸造アルコール									
		食塩									
		米こうじ									
		発酵調味料									
	唐辛子										
	砂糖										
		さとうきび									
		てんさい									
	食塩										
	酵母エキスパウダー										
		酵母エキス									
		デキストリン									

・ 56											
食 品 名											
テンメンジャン											
ア レ ル ゲ ン											
小麦 大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	砂糖	甘蔗糖									
		甜菜糖									
○	みそ	大豆	大豆								
		食塩									
		アルコール									
	なたね油	食用なたね油									
		シリコン									
○	しょうゆ	大豆	大豆								
○		小麦	小麦								
		食塩									
	水	水									
	大麦粉	大麦									
	食塩	海水									

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 63											
食 品 名											
デミグラスソース											
ア レ ル ゲ ン											
小麦 鶏肉											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	ブラウンルー	小麦粉	小麦								
		ラード(豚)	※			※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。					
	トマトペースト					ラード(アレルゲン: 豚肉)					
	ソテードオニオン					大豆油(アレルゲン: 大豆)					
		玉葱									
		大豆油	※								
	チキンエキス										
○		鶏肉	鶏肉								
		食塩									
	人参										
	砂糖										
		サトウキビ									
		甜菜									
	酵母エキス										
		酵母									
		ビール									
		発泡酒									
		パン									
		デキストリン									
		食塩									
	澱粉	トウモロコシ									
	食塩										
	香辛料	黒胡椒									
	水										

・ 64											
食 品 名											
トマトケチャップ											
ア レ ル ゲ ン											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	トマト	トマト									
	果糖ぶどう糖液糖										
		とうもろこし									
		ばれいしょ									
		さつまいも等									
	醸造酢										
		さとうきび									
		とうもろこし									
		キャッサバ等									
	食塩	海水等									
	たまねぎ	たまねぎ									
	香辛料	香辛料									

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible]

・70

食 品 名

カレーうどん

ア レ ル ゲ ン

小麦 大豆 豚肉

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	小麦粉	小麦	小麦			ウスターソース				酵母	
	食用油脂(豚脂)	豚脂	※			食塩			にんにくペースト		
	食用油脂(バーン油)					玉葱				にんにく	
		バーン油				人参				食塩	
		ミックストコフェロール	※			生姜				クエン酸(とうもろこし、さつまいも)	
	食用油脂(菜種油)	菜種油				セロリ			酵母エキス		
	糖類(砂糖)	甜菜				にんにく				パン酵母	
	糖類(ブドウ糖)					醸造酢(とうもろこし)				食塩	
		とうもろこし				トマトペースト				ひまわり油	
		馬鈴薯				酢酸(合成品)			カラメル色素		
		甘藷				香辛料				砂糖(さとうきび、甜菜)	
	食塩	海水				唐辛子				でん粉加水分解物	
	カレー粉					シナモン				とうもろこし	
		香辛料				セイジ				馬鈴薯	
		コーンスターチ(とうもろこし)				ローレル				甘藷	
	コーンフラワー	とうもろこし				クローブ			酸味料		
	ボークエキス					ナツメグ				コハク酸二Na(合成品)	
○		ボークストック(豚骨)	豚肉			タイム				クエン酸(とうもろこし、さつまいも)	
○		ボークオイル(豚骨)	豚肉			デキストリン(甘藷、タピオカ)					
		食塩(海水)				食塩					
		抽出トコフェロール	※			乳酸(合成品)				※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。	
	香辛野菜					カラメル色素(さとうきび、甜菜)				豚脂(アレルゲン：豚肉)	
		オニオン末			ココナッツペースト	ココナッツ				ミックストコフェロール(アレルゲン：大豆)	
		ガーリック末(にんにく)			たん白加水分解物					抽出トコフェロール(アレルゲン：大豆)	
		ガーリック末(脱脂大豆)	大豆	○		小麦	小麦				
○	ソース末					とうもろこし					

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible]

・78											
食 品 名											
ポテトコロッケ											
ア レ ル ゲ ン											
小麦 大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	じゃがいも たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト										
○	大豆油 食塩 香辛料		大豆								
		黒こしょう 白こしょう デキストリン サゴでん粉 香辛料抽出物									
○	衣 パン粉										
		小麦粉 ブドウ糖 ショートニング イースト 食塩 米麴 水	小麦								
○	米粉 小麦粉 水		小麦								

・ 79

かぼちゃコロッケ

ア レ ル ゲ ン

小麦 大豆

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	南瓜				水						
○	パン粉										
	小麦粉		小麦								
	ショートニング				※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。 ショートニング(アレルゲン: 大豆)						
		パーム									
		菜種									
		大豆	※								
	イースト										
	砂糖	甜菜									
	食塩										
	ブドウ糖	トウモロコシ									
○	乳化剤	大豆	大豆								
	酵素										
	ビタミンC										
○	小麦粉		小麦								
	馬鈴薯										
	小麦粉加工品										
○		小麦粉	小麦								
		グリセリン脂肪酸エステル									
	玉葱										
	砂糖										
	食用植物油	パーム									
	澱粉	トウモロコシ									
	貝Ca	未焼成カルシウム									
	食塩										
	酵母粉末	パン酵母									

・ 80

食 品 名

シューマイ

ア レ ル ゲ ン

ごま 小麦 大豆 豚肉

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	具										
○	玉葱										
	豚肉		豚肉								
	澱粉	ジャガイモ									
	粒状大豆たん白										
○		脱脂大豆	大豆								
		食用植物油脂(パーム)									
	水										
	砂糖										
		サトウキビ									
		甜菜									
	食塩	海水									
○	ゴマ油	胡麻	ごま								
	生姜										
	ホタテエキス										
		ホタテエキス									
		食塩(海水)									
	魚介エキス調味料										
		たん白自己消化物(イワン)									
		酵母エキス(トルラ)									
	コショウ	白胡椒									
○	皮										
	小麦粉		小麦								
	水										

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 85

ミンチカツ

ア レ ル ゲ ン

小麦 大豆 豚肉

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	粒状植物性たん白				加工デンプン						
○	大豆	大豆	大豆		リン酸架橋デンプン						
○	豚肉	豚肉	豚肉		トロマイト	トロマイト					
○	たまねぎ				ピロリン酸鉄	ピロリン酸第二鉄					
○	パン粉	小麦	小麦		焼成Ca	焼成カルシウム					
	砂糖	さとうきび			着色料	カラメル I					
	トマトケチャップ	トマト									
○	しょうゆ										
○	大豆	大豆	大豆								
○	小麦	小麦	小麦								
	食塩	海水									
	香辛料										
	ブラックペッパー										
	カレー粉										
	酵母エキス	酵母									
	衣(パン粉)										
○	小麦	小麦	小麦								
○	大豆	大豆	大豆								
○	衣(小麦粉)	小麦	小麦								
	衣(コーンフラワー)	とうもろこし									
	衣(植物油脂)										
○	大豆	大豆	大豆								
	なたね										
	バーム										
	水										

・ 86

食 品 名

ふりかけC

ア レ ル ゲ ン

ごま 小麦 大豆 さば

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	ドロマイト			○	(小麦、トウモロコシ	小麦			トウモロコシ		
○	混合削り節粉末				鰹、鰯)				昆布エキス		
	鯖	さば	さば		米醸造液				昆布		
	鰯				(米、トウモロコシ、馬鈴薯				食塩		
	ムロアジ				サツマイモ、食塩)				粉末水飴		
	砂糖	サトウキビ			酵母エキス(酵母)					トウモロコシ	
	甜菜				砂糖・異性化液糖					サツマイモ	
○	ごま	ごま	ごま		(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ				アナトー色素	パニコキ	
	食塩	海水			サトウキビ、甜菜)				カラメル色素		
	しょうゆ				鰹節エキス					カラメル I	
	しょうゆ				(鰹、食塩、酵母)					サトウキビ	
○	(大豆、小麦、食塩)	小麦・大豆	小麦・大豆		鰹削り節	鰹				甜菜	
	冰糖蜜				酵母エキス				酸化防止剤(ビタミンC)		
	(サトウキビ、甜菜)				(酵母、食塩)					L-アスコルビン酸	
	みりん				デキストリン					トウモロコシ	
	糖類				(トウモロコシ、タピオカ					タピオカ	
	(トウモロコシ、馬鈴薯				馬鈴薯、サツマイモ)				カロチン色素		
	サツマイモ)				乾燥マッシュポテト	馬鈴薯				バーム油カロチン(バーム)	
	米				でん粉	トウモロコシ					
	醸造アルコール				青のり						
	サトウキビ				鰹削り節	鰹					
	米麴				黒のり						
	もち米				かぼちゃ粉末	かぼちゃ					
	鰹風味調味料				還元水飴						
	たんぱく加水分解物				タピオカ						

●同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 87

食 品 名

ふりかけF

ア レ ル ゲ ン

ごま 小麦 さけ 大豆

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	塩蔵わかめ			○	小麦	小麦			酵母エキス		
		わかめ			トウモロコシ				酵母エキス		
○	すりごま	食塩	ごま		鰹				酵母		
	しょうゆ				紅鮭フレーク				食塩		
		しょうゆ		○	紅鮭	さけ			デキストリン		
○		大豆	大豆		食塩				トウモロコシ		
○		小麦	小麦		鰹節エキス				タピオカ		
		食塩			米醸造液				馬鈴薯		
		冰糖蜜			米				サツマイモ		
		サトウキビ			トウモロコシ				食塩	海水	
		甜菜			馬鈴薯				ピロリン酸第二鉄	合成品	
	みりん				サツマイモ				酸化防止剤(ビタミンE)		
		糖類			食塩					ミックストコフェロール	
		トウモロコシ			酵母エキス					大豆	※
		馬鈴薯			酵母					菜種	
		サツマイモ			砂糖・異性化液糖						
		米			トウモロコシ						
		醸造アルコール			馬鈴薯						
		サトウキビ			サツマイモ						
		米麴			サトウキビ						
		もち米			甜菜						
	砂糖				鰹節エキス						
		サトウキビ			鰹						
		甜菜			食塩						
	たん白加水分解物				酵母						

※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。
ミックストコフェロール(アレルゲン：大豆)

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

[illegible][illegible]

令和7年度分 原料配合表

連絡先 羽曳野市立学校給食センター
TEL 072-958-2306 FAX 072-958-1082

・ 93

食 品 名

春巻き

ア レ ル ゲ ン

小麦 大豆 豚肉

○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉		香味油					白こしょう	
○	小麦粉	小麦	小麦	○	豚肉	豚肉	豚肉			とうもろこし粉末	
	キャベツ				なたね油				加工でん粉		
	にんじん				抽出原料					リン酸架橋デンプン	
	たまねぎ				ねぎ					ヒドロキシプロピルセルロース亜硫酸ナトリウム	
	しょうゆ				たまねぎ				ピロリン酸鉄		
○		脱脂加工大豆	大豆		しょうが				水		
		食塩			しいたけエキスパウダー						
○		小麦	小麦		デキストリン						
	油脂加工品	なたね油			しいたけエキス					※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。	
	粉末水あめ				食塩					豚脂(アレルゲン・豚肉)	
	ラード			○	大豆粉	大豆	大豆				
		豚脂	※		ポークエキス						
		食品素材		○	ポークエキス	豚肉	豚肉				
		なたね油			食塩						
	でん粉	とうもろこし			砂糖						
	はるさめ				コーンフラワー	とうもろこし					
		さつまいもでん粉			食塩						
		ばれいしょでん粉			酵母エキス						
	ショートニング				酵母エキス	酵母エキス					
		食用精製加工油脂			デキストリン						
○		食用植物油脂	大豆		しょうが						
		パーム油			しょうがペースト						
	植物油脂				亜鉛含有酵母	パン酵母					
					酵母エキス/ワダー	酵母エキス					
		パーム油			たん白加水分解物	とうもろこし					
		なたね油			香辛料						

[illegible]