


羽曳野市 学校給食用

令和8年度 原料配合表

『年間使用予定食材』 No. 1~No. 81
 1年間通して内容に変更予定の無い食材です。
 [令和9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。
- ◆ 海産物については、材料にえび・かに等の稚魚が混在している可能性があります。ししゃもには、魚卵が含まれていることがあります。
- ◆ 配合表の○印は、上の表にある28品目のアレルギー物質を表示しています。

・ 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】

(使用の都度選定する食品から年間使用する食品に変更)

だいたいC、きな粉、炒りだいたい、ホワイトルウ

【年間使用食品から使用の都度選定する食品に変更】

あおさ、荒びきこしょう、いちごパウダー(パン用)、糸切り昆布、角切り昆布、きざみたくあん、切り干し大根、くきわかめ、米粉ホワイトルウ、たけのこ水煮、菜飯の素、ひじき縮緬ごはんの素、みかんシロップ漬、蒸しかまぼこ、芽ひじき、りんごシロップ漬、練乳(パン用)、割り干し大根、わかめごはんの素

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

一味唐辛子、イヌリンパウダー(パン用)、炒りだいたい、えだまめ、かぼちゃパウダー(パン用)、きな粉、クミン、粉かつお、粉唐辛子、コリアンダー、白ごま、すりごま、だいたいB、だいたいC、出し昆布、ターメリック、トマトピューレ、トマトペースト、並塩、ナツメグ、バジル、パプリカ、ピーフン、干しぶどう(パン用)、ホールコーン、ゆず汁、りんごピューレ、レモン汁

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8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	41	赤ぶどう酒	21	
	57	赤みそ	29	
	34	味付鶏レバー	17	
	12	厚揚げ	6	
	13	厚揚げ(冷)	7	
	6	糸こんにゃく	3	
	79	いわしのカリカリ揚げ	40	
	31	ウインナー	16	
	49	淡口しょうゆ	25	
	43	ウスターソース	22	
	1	うどん	1	
	53	オイスターソース	27	
	か	69	かぼちゃコロッケ 50g・60g	35
		64	カレー粉	32
59		カレールウA	30	
60		カレールウB	30	
15		がんもどき	8	
14		京揚げ	7	
67		ギョーザ	34	
81		削りぶし	41	
48		濃口しょうゆ	24	
16		高野豆腐A	8	
17		高野豆腐C	9	
9		黒糖(パン用)	5	
65		こしょう	33	
46		コチジャン	23	
3		米粉ミックス(パン用)	2	
5		こんにゃく	3	
さ		38	サイコロチーズ(パン用)	19
	24	塩昆布	12	
	7	じゃがもち	4	
	70	シューマイ	35	
	50	食酢	25	
	30	ショルダーベーコン	15	
	40	白ぶどう酒	20	
	56	白みそ	28	
	20	スイートコーン缶詰A(クリーム)	10	
	19	ソテーたまねぎ	10	
	た	78	たこやき	39
26		ちくわ	13	
66		チリパウダー	33	

	NO	食品名(詳細予定献立表表記)	ページ
た	4	つきこんにゃく	2
	54	デミグラスソース	27
	47	テンメンジャン	24
	45	トウバンジャン	23
	11	豆腐(冷)	6
	10	豆腐/焼き豆腐	5
	72	豆腐ハンバーグ 50g・60g	36
	2	トック	1
	55	トマトケチャップ	28
	21	トマト水煮	11
	な	23	ドライアップル(パン用)
51		鶏がらスープ	26
74		とりつくね	37
52		豚骨スープ	26
73		肉だんご	37
は	39	日本酒	20
	44	濃厚ソース	22
は	22	はくさいキムチ	11
	58	八丁みそ	29
	28	ハム	14
	8	はるさめ	4
	80	春巻き 35g・50g	40
	71	ハンバーグ 50g・60g	36
	27	平天	14
	18	福神漬け	9
	61	ブラウnlルウ	31
	32	フランクフルト	16
	76	ふりかけC	38
	77	ふりかけF	39
	29	ベーコン	15
	68	ポテトコロッケ 50g・60g	34
ま	62	ホワイトルウ	31
	25	まぐろ油漬け	13
	42	みりん	21
や	75	ミンチカツ 50g・60g	38
	33	焼き豚	17
	63	洋からし	32
	35	ヨーグルトA	18
	36	ヨーグルトC	18
	37	ヨーグルトF	19

令和8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

・ 11											
食 品 名											
豆腐(冷)											
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
○	大豆		大豆								
	デキストリン	コーンスターチ									
	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯									
	凝固剤	グルコデルタラクトン									
		硫酸カルシウム									
	ピロリン酸第二鉄										
	水										

・ 12											
食 品 名											
厚揚げ											
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
○	大豆		大豆								
	植物油	米油									
	凝固剤	粗製海水塩化Mg									
	消泡剤	炭酸マグネシウム									
		ライスワックス									
○		レシチン	大豆								
	焼成カルシウム	魚骨									

●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8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

・ 13											
食 品 名											
厚揚げ(冷)											
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
○	豆乳		大豆								
	植物油										
○		大豆	大豆								
		菜種									
	加工澱粉	キャッサバ									
	凝固剤	粗製海水塩化マグネシウム									
	還元麦芽糖										
	食塩										
	水										

・ 14											
食 品 名											
京揚げ											
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
○	大豆		大豆								
	植物油										
○		菜種白絞油									
		大豆白絞油	大豆								
	凝固剤	塩化マグネシウム									
	消泡剤	グリセリン脂肪酸エステル									
		炭酸カルシウム									
		炭酸マグネシウム									
○		レンチン	大豆								

●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8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

・ 15											
食 品 名											
がんもどき											
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
	植物油脂、揚げ油	食用なたね油									
○	粒状大豆たん白	脱脂大豆	大豆								
	豆腐										
○		大豆	大豆								
		豆腐用凝固剤									
	にんじん										
	でん粉	とうもろこし									
	きくらげ										
	糖類										
		砂糖									
		ぶどう糖									
	食塩	海水									
	水										

・ 16											
食 品 名											
高野豆腐A											
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
○	大豆		大豆								
	豆腐用凝固剤	塩化カルシウム									
	重曹	重炭酸ナトリウム									
	消泡剤										
		パーム油									
		植物レシチン									
		炭酸マグネシウム									

●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8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

・ 17											
食 品 名											
高野豆腐C											
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
○	大豆		大豆								
	豆腐用凝固剤										
	重曹										
	消泡剤製剤										
		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								

・ 18											
食 品 名											
福神漬け											
ア レ ル ゲ ン											
大豆、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
	だいこん										
	なす										
	きゅうり										
	れんこん										
	しょうが										
	うり										
	なた豆										
	しその葉										
	しいたけ										
	砂糖										
	しょうゆ										
		食塩									
○		脱脂加工大豆	大豆								
○		小麦	小麦								
		果糖ぶどう糖液糖									
		米									
○		大豆	大豆								
		アルコール									
	醸造酢										
	食塩										
	酸味料	乳酸									
	香料										
		シソフレーバー									
		(シソ香料)									
		(グリセリン脂肪酸エステル)									

●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8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											
まぐろ油漬け											
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
	きはだまぐろ										
	米油										
	食塩										
	野菜エキス										
		キャベツ									
		人参									
		玉葱									
	水										

・ 26											
食 品 名											
ちくわ											
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
	イトヨリすり身(無リン)										
	加工澱粉	タピオカ									
	発酵調味料										
	米										
	米麴										
	アルコール	サトウキビ									
	糖類	トウモロコシ									
	清酒粕										
		米									
		米麴									
		醸造アルコール									
		サトウキビ									
		糖類									
		米									
		水									
	食塩										
	水										
	上白糖										
	食塩										

●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8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

・ 27											
食 品 名											
平天											
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
	イトヨリすり身(無リン)										
	加工澱粉	タピオカ									
	発酵調味料										
	米										
	米麴										
	アルコール	サトウキビ									
	糖類	トウモロコシ									
	清酒粕										
		米									
		米麴									
		醸造アルコール									
		サトウキビ									
		糖類									
		米									
		水									
	食塩										
	水										
	上白糖										
	食塩										
	植物性油脂	菜種油									

・ 28											
食 品 名											
ハム											
ア レ ル ゲ ン											
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
○	豚もも肉		豚肉								
	食塩										
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	香辛料抽出物										

●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8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

・ 29											
食 品 名											
ベーコン											
ア レ ル ゲ ン											
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
○	豚ばら肉		豚肉								
	食塩										
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	香辛料抽出物										

・ 30											
食 品 名											
ショルダーベーコン											
ア レ ル ゲ ン											
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
○	豚肩肉		豚肉								
	食塩										
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	香辛料抽出物										

●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8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

・ 31											
食 品 名											
ウインナー											
ア レ ル ゲ ン											
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								
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	食塩										
	香辛料抽出物										

・ 32											
食 品 名											
フランクフルト											
ア レ ル ゲ ン											
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								
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	食塩										
	香辛料抽出物										

●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8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

・ 33											
食 品 名											
焼き豚											
ア レ ル ゲ ン											
豚肉・大豆・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
○	豚もも肉		豚肉								
	砂糖	さとうきび 甜菜									
	粉あめ	とうもろこし 馬鈴薯 甘しよ									
	しょうゆ										
○		大豆	大豆								
○		小麦	小麦								
	食塩										
○	<small>しょうゆ醸造用小麦・大豆</small>		大豆								
○			小麦								
	香辛料抽出物										

・ 34											
食 品 名											
味付鶏レバー											
ア レ ル ゲ ン											
鶏肉・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
○	若鶏レバー		鶏肉								
	澱粉	馬鈴薯									
	醤油										
○		大豆	大豆								
		食塩									
		アルコール									
	清酒										
		米									
		米麴									
		醸造アルコール									
	生姜汁	生姜									
	水										

●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8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

・ 35											
食 品 名											
ヨーグルトA											
ア レ ル ゲ ン											
乳・ゼラチン											
○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
○	脱脂粉乳	生乳	乳								
○	クリーム	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	バニラ									
	水	水									

・ 36											
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								
	イソ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	リン酸カルシウム									
○	乳製品(クリーム)	生乳	乳								
	増粘多糖類	グァーガム カロブピンガム ペクチン									
○	乳たんぱく質濃縮物	生乳	乳								
	寒天	海藻									
	香料	フレーバー バニラ ミルク									
	ピロリン酸鉄	ピロリン酸鉄									
	水	水									

●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8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

・ 37											
食 品 名											
ヨーグルトF											
ア レ ル ゲ ン											
乳・ゼラチン											
○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
○	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										

・ 38											
食 品 名											
サイコロチーズ(パン用)											
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
	ナチュラルチーズ										
○		生乳	乳								
		食塩									
	乳化剤	リン酸塩									
	セルロース	セルロース									
	水										

令和8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

・ 43											
食 品 名											
ウスターソース											
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
	醸造酢										
		砂糖きび タピオカ									
	砂糖類										
	<small>ぶどう糖果糖液糖</small>	とうもろこし ばれいしょ さつまいも									
	砂糖	砂糖きび てん菜									
	野菜・果実										
	トマト										
	にんじん										
	たまねぎ										
	ブルーベリー										
	食塩	海水									
	<small>たん白加水分解物</small>	とうもろこし 食塩									
	酵母エキス										
		酵母 とうもろこし パーム									
	香辛料	シナモン他									
	水										

・ 44											
食 品 名											
濃厚ソース											
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
	醸造酢				水						
		砂糖きび タピオカ									
	野菜・果実										
	トマト										
	ブルーベリー										
	にんじん										
	たまねぎ										
	砂糖類										
	<small>ぶどう糖果糖液糖</small>	とうもろこし ばれいしょ さつまいも									
	砂糖	砂糖きび てん菜									
	食塩	海水									
	コーンスターチ	とうもろこし									
	酵母エキス										
		酵母 とうもろこし パーム									
	<small>たん白加水分解物</small>	とうもろこし 食塩									
	香辛料	シナモン他									

●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8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											
トウバンジャン											
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
	塩蔵唐辛子										
	そら豆加工品										
	乾燥唐辛子										
	食塩										
	酒精										
	酸化防止剤(ビタミンC)	L-アスコルビン酸									
	増粘剤(キサンタン)	キサンタンガム									

・ 46											
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								
	水あめ										
		とうもろこし									
		じゃがいも									
		さつまいも									
	麦芽エキス										
	米こうじ調味料										
	乾燥唐辛子										
	砂糖										
	食塩										
	酵母エキスパウダー										

●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8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

・ 47											
食 品 名											
テンメンジャン											
ア レ ル ゲ ン											
大豆・ごま・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
○	味噌		大豆								
	砂糖										
	植物油										
○		ごま	ごま								
		なたね									
○	醤油		大豆								
○			小麦								

・ 48											
食 品 名											
濃口しょうゆ											
ア レ ル ゲ ン											
大豆・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
○	脱脂加工大豆	大豆	大豆								
○	小麦		小麦								
	食塩										
	砂糖										
		さとうきび									
		甜菜									
	アルコール	さとうきび									
	水										

●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8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

・ 49											
食 品 名											
淡口しょうゆ											
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
	食塩	海水									
○	脱脂加工大豆	大豆	大豆								
○	小麦		小麦								
	砂糖	さとうきび									
○	大豆		大豆								
	米										
	アルコール	さとうきび									
	水										

・ 50											
食 品 名											
食酢											
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
	米										
	アルコール	サトウキビ									
	酒粕	米									

令和8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

・ 51											
食 品 名											
鶏がらスープ											
ア レ ル ゲ ン											
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
○	ガラスープ	鶏骨	鶏肉								
	酵母エキス	酵母									
		デキストリン									
		甘藷									
		キャッサバ									
	上記抽出物										

・ 52											
食 品 名											
豚骨スープ											
ア レ ル ゲ ン											
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
○	豚骨		豚肉								
	(水)										

●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8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

・ 53											
食 品 名											
オイスターソース											
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
	かきエキス										
	砂糖										
	食塩										
	醸造酢										
	酵母エキスパウダー										
	増粘剤										
	(加エデンプン)	ヒドロキシプロピル化									
		リン酸架橋デンプン									
	増粘剤(キサンタン)	キサンタンガム									

・ 54											
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
	ブラウンウ										
○		小麦粉	小麦								
		ラード(豚)	※								
	トマトペースト										
	ソテードオニオン										
		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										

●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8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											
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	どうもろこし ばれいしょ さつまいも等									
	醸造酢	さとうきび どうもろこし 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									

・ 56											
食 品 名											
白みそ											
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										
	大豆		大豆								
	食塩										
	酒精	さとうきび									
	水										

令和8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

・ 57											
食 品 名											
赤みそ											
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										
	大豆		大豆								
	食塩										
	酒精	さとうきび									
	水										

・ 58											
食 品 名											
八丁みそ											
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
○	大豆		大豆								
	食塩										
	水										

●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8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

・ 59											
食 品 名											
カレールウA											
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
○	小麦粉	小麦	小麦								
	食用油脂	ラード パーム油									
	食塩										
	カレー粉	スパイス									
	糖類	砂糖 ぶどう糖 とうもろこし									
	オニオンパウダー	オニオン									
○		脱脂大豆	大豆								
		ぶどう糖									
	ガーリックパウダー	ガーリック									
		デキストリン									
	トマトペースト	トマト									
	酵母エキスパウダー	酵母									
	香辛料	ペッパー ローレル									
	カラメル色素	とうもろこし									

・ 60											
食 品 名											
カレールウB											
ア レ ル ゲ ン											
小麦 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(薄力)	小麦								
○	食用油脂(豚脂)	精製豚脂	※								
○	食用油脂(パーム油)	パーム	※								
	食塩	海水									
	砂糖	てん菜									
	カレー粉	香辛料									
		コーンスターチ									
	酵母エキス	酵母エキス									
		デキストリン									
	ポークエキス	ポークエキス	豚肉								
○		デキストリン									
		食塩									
	香辛野菜	オニオンパウダー ガーリックパウダー									
	カラメル色素										
		※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。									
		精製豚脂(アレルゲン:豚肉・大豆)									
		食用油脂(パーム油)(アレルゲン:大豆)									

●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8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

・ 61											
食 品 名											
ブラウンルウ											
アレルゲン											
小麦・大豆											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	小麦粉		小麦								
	食用油脂 (ラード・パーム)					※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。					
		豚脂	※			豚脂(アレルゲン:豚肉)					
		パーム									
	食塩										
	糖類 (ぶどう糖、砂糖)										
		とうもろこし									
		粗糖									
	トマトペースト	トマト									
	オニオンパウダー	オニオン									
○		脱脂大豆	大豆								
		ぶどう糖									
	ガーリックパウダー	ガーリック									
		デキストリン(タビオカ)									
	酵母エキスパウダー	パン酵母									
	香辛料										
		ローレル									
		コンヨー									
		シナモン									
	カラメル色素										

・ 62											
食 品 名											
ホワイトルウ											
アレルゲン											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	米粉	米									
	食用油脂(パーム油)										
	糖類										
		ぶどう糖									
		砂糖									
	植物性ミルクパウダー										
		コーン油									
		水あめ									
		とうもろこし									
		えんどう豆たんぱく									
	食塩										
	ドロマイト	ドロマイト鉱石									
	酵母エキスパウダー	酵母									
	オニオンパウダー	オニオン									
	コンソメベース										
		デキストリン									
		食塩									
		酵母エキスパウダー									
	ホワイトペッパー	コンヨー									
	ガーリックパウダー	ガーリック									
	香料										
		ミルクパウダー									
		バターパウダー									

●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8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

・ 67											
食 品 名											
ギョーザ											
ア レ ル ゲ ン											
豚肉・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
	キャベツ										
	玉ねぎ										
○	豚肉		豚肉								
	みりん										
	清酒										
	食塩										
	香辛料										
	(黒コショウ)										
	加工でんぷん										
	(キャッサバ)	酢酸でんぷん									
	加工でんぷん										
	(キャッサバ)	リン酸架橋でんぷん									
	<皮>										
○	小麦粉		小麦								
	食塩										
	植物油脂										
	(サラダ油)										
		大豆油	※								
		菜種油									
	水										
	※表示不要のアレルゲンとして以下のものがあります。										
	大豆油(アレルゲン:大豆)										

・ 68											
食 品 名											
ポテトコロッケ50g・60g											
ア レ ル ゲ ン											
大豆・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
	じゃがいも										
	たまねぎ										
	砂糖										
	乾燥マッシュポテト										
○	大豆油		大豆								
	食塩										
	香辛料										
		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	小麦								
		ブドウ糖									
		ショートニング									
		イースト									
		食塩									
		米麴									
		水									
○	米粉										
○	小麦粉		小麦								
	水										

●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8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

・ 69											
食 品 名											
かぼちゃコロッケ50g・60g											
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)					
		バーム									
		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	バーム									
	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									

・ 70											
食 品 名											
シューマイ											
アレルゲン											
豚肉・大豆・ごま・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
○	玉葱										
	豚肉		豚肉								
	澱粉	馬鈴薯									
	粒状大豆蛋白										
○		脱脂大豆	大豆								
		食用植物油(バーム)									
	水										
	砂糖										
		サトウキビ									
		甜菜									
	食塩	海水									
○	ゴマ油	ゴマ	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(イワシ)									
		酵母エキス(トルラ)									
	コショウ	白胡椒									
○	皮										
	小麦粉		小麦								
	水										

●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8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

・ 71											
食 品 名											
ハンバーグ50g・60g											
ア レ ル ゲ ン											
豚肉・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
○	豚肉		豚肉								
○	鶏肉		鶏肉								
	玉ねぎ										
○	豚脂		豚肉								
	米粉										
	でん粉	タピオカ									
	砂糖										
	食塩										

・ 72											
食 品 名											
豆腐ハンバーグ50g・60g											
ア レ ル ゲ ン											
大豆・鶏肉・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
○	豆腐	大豆	大豆								
○	鶏肉		鶏肉								
○	豚脂	豚肉	豚肉								
	玉ねぎ										
	米粉										
	でん粉	タピオカ									
	砂糖										
	食塩										

●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8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

・ 73											
食 品 名											
肉だんご											
ア レ ル ゲ ン											
豚肉・鶏肉・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
○	豚肉		豚肉								
○	鶏肉		鶏肉								
○	豚脂		豚肉								
	玉ねぎ										
	米粉										
	でん粉	タピオカ									
○	粒状大豆たん白		大豆								
	砂糖										
	食塩										
	水										
	ピロリン酸第二鉄										

・ 74											
食 品 名											
とりつくね											
ア レ ル ゲ ン											
鶏肉・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
○	鶏肉		鶏肉								
	玉ねぎ										
	米粉										
	でん粉	タピオカ									
○	粒状大豆たん白		大豆								
	砂糖										
	食塩										
	水										

●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8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

・ 75											
食 品 名											
ミンチカツ50g・60g											
アレルゲン											
豚肉・鶏肉・小麦・大豆											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉	○	小麦粉		小麦				
○	鶏肉		鶏肉		イースト						
	玉葱				ショートニング						
	パン粉					菜種					
○	小麦粉		小麦			ヤシ					
	イースト					パーム					
	砂糖				食塩						
	食塩				ブドウ糖						
	品質改良剤	トウモロコシ		○	大豆粉		大豆				
	澱粉	馬鈴薯			イーストフード製剤						
	砂糖				バター粉						
	食塩			○	小麦粉		小麦				
	酵母エキス				砂糖						
	香辛料				澱粉						
		黒胡椒				トウモロコシ					
		ナツメグ		○		小麦	小麦				
	【衣】パン粉				菜種油						
①				○	乳化剤	大豆	大豆				
○	小麦粉		小麦		膨張剤						
	イースト				米粉						
	砂糖				加工澱粉	タピオカ					
	食塩				増粘多糖類						
	品質改良剤				増粘多糖類						
○	小麦		小麦		水						
	トウモロコシ										
②											

・ 76											
食 品 名											
ふりかけC											
アレルゲン											
さば・ごま・小麦・大豆											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-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(鰹)					昆布エキス	
○	鯖		さば		米醸造液					昆布	
	ムロアジ				(米、トウモロコシ、馬鈴薯)					食塩	
	鰯				サツマイモ、食塩)					粉末水飴	
	砂糖				酵母エキス(酵母)						トウモロコシ
	サトウキビ				砂糖・異性化液糖						サツマイモ
	甜菜				(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ)					アナー色素	パニコキ
○	ごま		ごま		サトウキビ、甜菜)					カラメル色素	
	食塩				鰹節エキス						カラメル I
	しょうゆ				(鰹、食塩、酵母)						サトウキビ
	しょうゆ				鰯削り節	鰯					甜菜
○		(大豆、小麦、食塩)	小麦・大豆		酵母エキス					酸化防止剤(ビタミンC)	
	冰糖蜜				酵母エキス						L-アスコルビン酸
	(サトウキビ、甜菜)				(酵母、食塩)						トウモロコシ
	みりん				デキストリン						タピオカ
	糖類				(トウモロコシ、タピオカ)					カロチン色素	
	(トウモロコシ、馬鈴薯)				馬鈴薯、サツマイモ)						パーム油(カロチン(パーム))
	サツマイモ)				乾燥マッシュポテト	馬鈴薯					
	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8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

・ 77											
ふりかけF											
アレルギー											
ごま・小麦・大豆・さけ											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー
	塩蔵わかめ	わかめ		○	小麦	小麦			酵母エキス	酵母エキス	
		食塩			トウモロコシ					酵母	
○	すりごま		ごま		鰹					食塩	
	しょうゆ	しょうゆ			鰹節					デキストリン	
		大豆	大豆	○	紅鮭フレーク	紅鮭	さけ			トウモロコシ	
○		小麦	小麦			食塩				タピオカ	
		食塩			鰹節エキス					馬鈴薯	
		冰糖蜜				米醸造液				サツマイモ	
		サトウキビ				米			食塩	海水	
		甜菜				トウモロコシ			ピロリン酸第二鉄	合成品	
みりん		糖類				馬鈴薯			酸化防止剤		
		トウモロコシ				サツマイモ			(ビタミンE)	ミックストコフェロール	
		馬鈴薯				食塩				大豆	※
		サツマイモ				酵母エキス				菜種	
		米				酵母					
		醸造アルコール				砂糖・異性化液糖					
		サトウキビ				トウモロコシ					
		米麴				馬鈴薯					
		もち米				サツマイモ					
						サトウキビ					
	砂糖					甜菜					
		サトウキビ				鰹節エキス					
		甜菜				鰹					
						食塩					
						酵母					
	たん白加水分解物										

・ 78											
食 品 名											
たこやき											
アレルギー											
大豆											
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー	○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルギー
	米粉										
	キャベツ										
	タコ										
	ミックス粉										
		砂糖									
		食塩									
		和風だしの素									
		グラニュー糖									
		デキストリン									
		澱粉									
		かつおぶし粉末									
		そうだかつおぶし粉末									
		酵母エキス									
		かつお節エキス									
		昆布粉末									
		加工でんぷん									
		とうもろこし									
		膨張剤									
		安定剤									
		キサンタンガム									
○	離型油										
	水		大豆								

●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8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

・ 79											
食 品 名											
いわしのかりかり揚げ											
アレルゲン											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	マイワシ				馬鈴薯						
	還元水飴	とうもろこし			玄米粉						
		馬鈴薯			米粉パン粉						
		甘藷			米粉						
		タピオカ			甜菜糖						
	たん白加水分解物				こめ油						
		とうもろこし			生イースト						
		食塩			食塩						
	砂糖				植物油脂	食用なたね油					
		さとうきび			食塩						
		甜菜			酵母エキス						
	しょうが				酵母エキス						
	食塩				デキストリン						
	発酵調味料				【香辛料】						
		米醸造液			白胡椒						
		ぶどう糖			青唐辛子						
		水あめ			揚げ油						
		砂糖・異性化液糖			なたね油	食用なたね油					
		異性化液糖			パーム油	食用パーム油					
		アルコール			加水						
		食塩									
	衣										
	【じゃがいも										
	でん粉										
		コーンスターチ									

・ 80											
食 品 名											
春巻き35g・50g											
アレルゲン											
豚肉・大豆・小麦											
○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン	○はアレルギ-物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン
	野菜				香辛料						
	(キャベツ				水						
	たまねぎ				皮						
	(にんじん)			○	[小麦粉	小麦	小麦				
	はるさめ				糖類						
		甘藷でん粉			(水あめ	コーンスターチ					
		馬鈴薯でん粉			ぶどう糖)						
○	豚脂		豚肉			とうもろこしでん粉					
	でん粉	馬鈴薯				馬鈴薯でん粉					
	しょうゆ					甘藷でん粉					
○		脱脂大豆	大豆	○	大豆油	食用大豆油	大豆				
		食塩			食塩]						
○		小麦	小麦		乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル					
○		大豆	大豆		シリコーン						
○	大豆油	食用大豆油	大豆			シリコーン					
	発酵調味料					水					
		米醸造液			水						
		(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう)									
		ぶどう糖									
		アルコール									
		食塩									
	砂糖	原料糖									
	食塩										
	酵母エキス	酵母									
	香辛料										
		コーンパウダー									

●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。

