

保護者の皆様へ

池田市教育委員会
学校給食センター

令和 8 年度 調味料等の原材料配合表の
一部変更について(お知らせ)

平素は、学校給食にご理解、ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

標記のとおり、1年間を通じて使用する調味料等の配合内容の一部に変更があり、別紙にて変更箇所を表記しております。ホームページにも掲載いたしますが、冊子「令和 8 年度 調味料等の原材料配合表」を受け取られた方で、別紙の配合表を必要とされる方は、学校園へお申し出ください。なお、変更については、5月分の献立からとなります。

【問い合わせ】

池田市教育委員会 学校給食センター

TEL:072-751-8311

FAX:072-751-9695

<別紙> ※5月分より変更となります

「令和8年度 調味料等の原材料配合表」の変更食品

●青じそドレッシング

変更前) 梅酢加工品、濃縮レモン果汁、糖類、かつおエキス(小麦)、ぶどう糖果、糖液糖、しいたけエキス、砂糖、たまねぎエキス、醤油、米発酵調味料、食塩、梅肉ペースト、しそペースト、調味料(アミノ酸等)、醸造酢(りんご)、増粘剤(キサンタン)、濃縮りんご果汁、香料(りんご)、乳化剤

変更後) 果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、発酵調味料、ほたてエキス、調味梅肉、かつお節エキス、酵母エキス、乾燥青じそ、増粘剤(キサンタン)、香料【アレルギー:大豆】

●ごまドレッシング

変更前) 食用植物油脂、(なたね油・ごま油)、醤油、糖類(水飴・砂糖)、米発酵調味料、醸造酢(りんご)、すりごま(ごま)、ねりごま(ごま)、オニオンパウダー、マスタードペースト、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(スクシノグリカン)、甘味料(ステビア)

変更後) 食用植物油脂(ごま)、糖類(砂糖・水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま(ごま)、ねりごま(ごま)、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料【アレルギー:ごま】

●醤油ドレッシング

変更前) 食用植物油脂(大豆)、おろし玉ねぎ(大豆)、食塩、醤油、おろしにんにく、醸造酢、コウショウ末、糖類(ぶどう糖カラメル色素果糖液糖、砂糖)、増粘剤(スクシノグリカン)、米発酵調味料、ソテーオニオン、玉ねぎ

変更後) 食用植物油脂(大豆)、醤油、糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)、醸造酢、たまねぎ、食塩、かつお節エキス、にんにく加工品、酵母エキス、乾燥たまねぎ、しいたけエキス、香辛料、増粘剤(キサンタン)【アレルギー:大豆】