

1年間

調味料等の配合表

令和2年度 1年間を通じて、使用する調味料等の配合表です。

池田市立学校給食センター

年間使用物資

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.1
池田市立学校給食センター

ビーフン	小麦粉	カットスパゲッティ	ペンネ	フジッリマカロニ	ツイストマカロニ	シェルマカロニ
米	小麦	デュラム小麦 のセモリナ	デュラム小麦 のセモリナ	デュラム小麦 のセモリナ	デュラム小麦 のセモリナ	デュラム小麦 のセモリナ

冷凍うどん	中華そば	中華めん(冷凍)	白菜キムチ		トマトパウダー	
小麦粉	小麦粉 食用油脂 小麦たん白 加工でん粉 かんすい 酒精 クチナシ色素	小麦粉 かんすい クチナシ色素	白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜	食塩 砂糖 昆布 酵母エキス	砂糖、食塩 トマトパウダー オニオンパウダー 酵母エキス 粉末水あめ パプリカパウダー 豚脂	ガーリックパウダー ホワイトペッパーパウダー ナツメグ、ローレル カラメル色素 酸味料 増粘剤(キサンタンガム、グアーガム)

こんにゃく	糸こんにゃく	つきこんにゃく(小)	つきこんにゃく	片栗粉	緑豆はるさめ	砂糖
こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム	こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム	こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム	馬鈴しょ	緑豆でん粉	原料糖 甘蔗原料糖 てん菜原料糖

唐揚げ粉	冷)豆腐	赤みそ	白みそ	信州みそ	八丁味噌	ハッシュドポテト
小麦粉 食塩 粉末しょうゆ ガーリック粉 ぶどう糖 ジンジャー粉 赤唐辛子	豆乳 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 ピロリン酸第二鉄製剤 凝固剤	大豆 米 食塩	米 大豆 食塩	大豆 米 塩	大豆 食塩	馬鈴薯 たまねぎ 上新粉 精製塩 植物油脂 ビタミンC ピロリン酸二水素二ナトリウム

カットポテト	ナチュラルカットポテト	練りごま	なたね油	油揚げ	冷凍おろししょうが	冷凍おろしにんにく
馬鈴薯	馬鈴しょ 植物油脂(パーム)	ごま	食用なたね油 シリコーン	丸大豆 植物油脂 凝固剤	しょうが	にんにく

揚げ油	ごま油	トマト水煮	ソテードオニオン	まぐろ油漬	韓国のり	マッシュルーム
なたね油	食用ごま油(ごま)	トマト トマトピューレー	たまねぎ 大豆油	きはだまぐろ 大豆油 食塩 野菜エキス 調味料(アミノ酸等)	乾海苔 植物油 (なたね、コーン、パーム) 食塩	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC)

年間使用物資

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.2
池田市立学校給食センター

*うずら卵	*液卵	りんご酢	食酢	日本酒	白ワイン	赤ワイン
うずら卵 食塩 (一部に卵を含む)	鶏卵 (一部に卵を含む)	りんご果汁 アルコール 食塩	米 アルコール 食塩	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 酸味料	輸入ワイン (ブドウ) 酸化防止剤 (亜硫酸塩) (ビタミンC)	輸入ワイン (ブドウ) 酸化防止剤 (亜硫酸塩)

あおのり	きざみのり (個袋)	削り節	ポークブイヨン	オリーブオイル	調理用牛乳	ガラスープ
ヒトエグサ	乾のり	サバ カツオ (背側のみ) 魚卵は含まない	豚骨抽出スープ	食用オリーブオイル	生乳	ガラスープ(鶏骨) 酵母エキス

濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	ケチャップ	ボンレスハム	ベーコン	焼き豚	ベーキングパウダー
脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール	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	トマト 砂糖・ ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 たまねぎ 食塩 香辛料	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ(小麦、大豆) 食塩 しょうゆ加工品(小麦、大豆) 香辛料抽出物	コーンスターチ 炭酸水素ナトリウム ピロリン酸二水素ナトリウム グルコノデルタラクトン フマル酸 リン酸二水素カルシウム ステアリン酸カルシウム

味付けのり(袋)	焼きかまぼこ	焼き竹輪	カットウインナー	ウインナーソー セージ(20g)	平天	ハムステーキ
のり 砂糖 醤油 (大豆、小麦を含む) こんぶエキス みりん 魚醤(いわし) かつおぶしエキス かつおエキス 食塩 唐辛子	魚肉 助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 昆布だし 本みりん 食塩 砂糖	魚肉 助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 昆布だし 本みりん 食塩 砂糖	豚肉 砂糖 食塩 香辛料 白コショウ オニオン末 コリアンダー メース ナツメグ ジンジャー ガーリック末	豚肉 砂糖 食塩 香辛料 白コショウ オニオン末 コリアンダー メース ナツメグ ジンジャー ガーリック末	助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 本みりん 食塩 昆布だし 砂糖 揚げ油 (なたね、シリコーン)	鶏肉 豚肉 豚脂 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料

年間使用物資

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No3
池田市立学校給食センター

白湯スープ	カレー粉	粉末ソース		デミグラスソース	かき油	中華スープの素
豚骨スープ 食塩 砂糖 オニオンエキス キャロットエキス ガーリックエキス 蛋白加水分解物 (小麦、大豆) 調味料(アミノ酸等) 増粘剤 (とうもろこし) 香辛料抽出物 (大豆)	コリアンダー ターメリック 黒胡椒 メッチ クミン セロリーシード カルダモン 唐辛子	砂糖 食塩 粉末ソース(りんご) デキストリン たん白加水分解物 豚脂 酵母エキスパウダー かつおぶしパウダー かつおエキスパウダー 香辛料 乳酸発酵酵母 エキスパウダー	いわしぶしパウダー むろぶしパウダー 乳酸発酵トマト エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工でん粉) カラメル色素 酸味料 香辛料抽出物	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 にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料 (一部に小麦、大豆、 豚肉、鶏肉を含む)	魚介エキス (かきエキス、 ほたてエキス、魚醤) 砂糖 かき たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス 水あめ 食塩 酒精 増粘剤(加工でん粉)	食塩 チキンパウダー (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) 鶏脂 粉末しょうゆ デキストリン 酵母エキス たん白加水分解物 野菜エキス ごま油 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 カラメル色素 (一部に小麦、大豆、豚肉、 鶏肉、ゼラチン、ごまを含む)

コチジャン	トウバンジャン	テンメンジャン	ウスターソース	濃厚ソース		スープストック
米みそ 水あめ 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 (一部に大豆を含む)	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 そら豆 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤 (ビタミンC)	味噌(大豆、 米こうじ、食塩) 砂糖 醤油 (大豆、小麦、食塩) 植物油脂 (ごま、なたね)	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実 トマトピューレー りんご濃縮果汁 りんごピューレー オニオンエキス ガーリックエキス 香辛料(黒コショウ粉末) カラメル色素 香辛料抽出物	糖類(砂糖) 野菜・果実 (りんご) 糖類(ぶどう糖果糖液糖) 醸造酢 野菜・果実 (トマト) 食塩 発酵調味料 でん粉 香辛料 シナモン末 ナットメグ末 ローレル末 クミン末 セージ末 タイム末 フェネル末	唐辛子粉末 黒こしょう末 クローブ末 野菜・果実 オニオンピューレー ガーリックエキス オニオンエキス 増粘剤(増粘多糖類) カラメル色素 増粘剤(加工でん粉) 香辛料抽出物	食塩 砂糖 ぶどう糖 豚脂 コーンスターチ 馬鈴しょでん粉 粉末動物油脂 たん白加水分解物 乳酸発酵酵母 エキスパウダー 乳酸発酵トマト エキスパウダー デキストリン かつおエキスパウダー 酵母エキスパウダー 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸味料 (一部に豚肉・大豆 ・ゼラチンを含む)

年間使用物資

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.4
池田市立学校給食センター

バジルペースト	黒こしょう	こしょう	トマトピューレ	和風だし	りんごペースト	みりん
バジル オリーブ油	黒胡椒	コーンフラワー 米粉 胡椒	トマト	食塩 砂糖 風味原料 (かつお節粉末、 かつおエキス) 調味料(アミノ酸等)	りんご 酸化防止剤 (ビタミンC)	糖類 液状ぶどう糖 液状水あめ もち米 醸造アルコール 米 米こうじ

カレールウA	カレールウB	フレンチ ドレッシング	イタリアン ドレッシング	中華ドレッシング	醤油ドレッシング	ごまドレッシング
小麦粉 食用油脂 (パーム油、なたね油) 砂糖 でん粉(とうもろこし) 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル I	小麦粉 牛脂豚脂混合油脂 食塩 カレー粉 砂糖 酸化デンプン L-グルタミン酸 ナトリウム 5'-リボヌクレオチド 二ナトリウム カラメル I	食用植物油脂(大豆) 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 香辛料抽出物製剤 増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) 濃縮レモン果汁 酸味料 香料製剤	食用植物油脂(菜種) 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 米油 バジル ミックスコフェロール 酵母エキスパウダー 酵母エキス デキストリン 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム)	醤油 食用植物油脂 (ごま、大豆) 糖類 (果糖ぶどう糖液糖、 砂糖) 醸造酢 発酵調味料 調味料(アミノ酸) ラー油 ポークエキスパウダー 香辛料抽出物製剤 増粘剤(キサンタン) (一部に小麦、大豆、 ごま、豚肉を含む)	食用植物油脂(菜種) 玉ねぎ しょうゆ(小麦・大豆) 糖類 (砂糖、水あめ) 醸造酢 発酵調味料 食塩 りんご プルーン かつお節エキス にんにく 魚醤 酵母エキスパウダー 赤ピーマン しいたけ しょうが 増粘剤 (キサンタンガム)	食用植物油脂 (菜種、ごま) 糖類 (砂糖、水あめ) しょうゆ ごま 醸造酢 食塩 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤 (キサンタンガム)

ホワイトルウ	ハヤシルウA	ポターージュの素	ベシヤメルソース		
小麦粉 乳等を主要原料とする食品 乳糖 調整ホエイ 乳たん白 クリーム(乳製品) パーム油 植用油脂 パーム油 なたね油	乳糖 でん粉 食塩 白菜エキスパウダー キャベツエキスパウダー 砂糖 魚醤パウダー 酵母エキス シヨ糖脂肪酸エステル 香料	小麦粉 食用油脂(ラード パーム油) 食塩 糖類 砂糖 ぶどう糖 トマトペースト オニオンパウダー 脱脂大豆 ぶどう糖	ガーリックパウダー デキストリン 香辛料 ローレル ペッパー シナモン 酵母エキスパウダー (タピオカ) カラメル色素 (とうもろこし)	小麦粉 デキストリン 乳糖 食塩 食用油脂 脱脂粉乳 たまねぎ 香辛料 チキンエキス 調味料(アミノ酸等) (一部に乳・小麦 鶏肉を含む)	乳製品 粉末植物油脂(乳) 小麦粉 たん白加水分解物 (小麦、大豆) 小麦たん白発酵調味料 砂糖 デキストリン(乳、大豆) 食塩 酵母エキスパウダー オニオンパウダー ほたてエキスパウダー

年間使用物資

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.5
池田市立学校給食センター

ミニゼリー (オレンジ)	ミニゼリー (りんご)	ミニゼリー (ブドウ)	パイン(缶詰)	黄桃(缶詰)	ミニフィッシュ	黒糖そら豆
異性化液糖 オレンジ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料(クエン酸、 クエン酸Na) 香料 (オレンジフレーバー) 酸化防止剤(ビタミンC)	異性化液糖 アップル濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料(クエン酸、 クエン酸Na) 香料 (アップルフレーバー)	異性化液糖 グレープ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料(クエン酸、 クエン酸Na) 香料 (グレープフレーバー)	パインアップル 砂糖 クエン酸	黄桃 砂糖 クエン酸	片口いわし 澱粉加水分解物 (とうもろこし) 砂糖	そらまめ 加工黒糖 植物油脂(菜種白絞油) 食塩

昆布ふりかけ	わかめふりかけ	ごまふりかけ		野菜と雑穀ふりかけ	
昆布 ごま 砂糖 食塩 ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム) 黒のり 青のり 酵母エキス	塩蔵わかめ ごま 砂糖 酵母エキス ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム) 青のり 食塩	すりごま 砂糖 鰹削り節 食塩 しょうゆ 黒のり ミルクカルシウム 酵母エキス 乾燥マッシュポテト	でん粉 昆布エキス みりん かぼちゃ粉末 還元水飴 酸化防止剤 (ビタミンE、ビタミンC) カロチン色素 (一部に小麦・乳・ ごま・大豆を含む)	煎り米 塩蔵青菜 広島菜 京菜 大根葉 うるちひえパフ 砂糖 でん粉 乾燥マッシュポテト とうもろこしフレーク キヌアパフ 食塩	トマトフレーク 還元水飴 モロヘイヤ粉末 かぼちゃ粉末 昆布エキス 酵母エキス 鰹削り節粉末 酸化防止剤 (ビタミンC) カロチン色素

パン添加物配合表

いちごジャム	りんごジャム	マーマレード	ブルーベリー ジャム	洋梨ジャム	黒豆きなこクリーム	ソフトチーズ
砂糖 水あめ いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸)	りんご 糖類(砂糖・水飴) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V.C)	夏みかん みかん 糖類(砂糖・水飴) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 香料(ミカンオイル) PH調整剤 (クエン酸Na)	ブルーベリー 糖類(砂糖・水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) PH調整剤(クエン酸Na)	洋なし 糖類(砂糖・水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V.C)	食用油脂(大豆、コーン、 パーム、ごま) グラニュー糖 乳 生乳 乳清 コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉 粉末水あめ きなこ(黒大豆) チーズホイイ 食塩 乳化剤	ナチュラルチーズ ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物) バター 乳化剤 pH調整剤 安定剤(キサンタン)

パン配合表

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.6
池田市立学校給食センター

食パン(低)	食パン(高)	食パン(中学校)
強力粉45g イースト0.9g 食塩0.8g 砂糖1.8g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g	強力粉60g イースト1.2g 食塩1.1g 砂糖2.4g 脱脂粉乳2.4g ショートニング2.4g	強力粉80g イースト1.6g 食塩1.4g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

コッペパン(低)	コッペパン(高)	コッペパン(中学校)
強力粉45g イースト0.9g 食塩0.8g 砂糖1.8g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g	強力粉60g イースト1.3g 食塩1.1g 砂糖2.4g 脱脂粉乳2.4g ショートニング2.4g	強力粉80g イースト1.7g 食塩1.4g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

バターロール(低)	バターロール(高)	バターロール(中学校)
強力粉45g イースト0.9g 食塩0.8g 砂糖1.8g 脱脂粉乳1.8g マーガリン6.8g (乳、大豆)	強力粉60g イースト1.3g 食塩1.1g 砂糖2.4g 脱脂粉乳2.4g マーガリン9.0g (乳、大豆)	強力粉80g イースト1.7g 食塩1.4g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g マーガリン12g (乳、大豆)

黒糖パン(低)	黒糖パン(高)	黒糖パン(中学校)
強力粉45g イースト1.2g 食塩0.7g 黒砂糖6.8g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g	強力粉60g イースト1.6g 食塩0.9g 黒砂糖9.0g 脱脂粉乳2.4g ショートニング2.4g	強力粉80g イースト2.0g 食塩1.2g 黒砂糖12g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

パンパン(低)	パンパン(高)	パンパン(中学校)
強力粉45g イースト1.3g 食塩0.7g 砂糖1.8g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g ドライパン9.0g	強力粉60g イースト1.7g 食塩0.9g 砂糖2.4g 脱脂粉乳2.4g ショートニング2.4g ドライパン12.0g	強力粉80g イースト2.2g 食塩1.2g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g ドライパン16g

クロワッサン(低)	クロワッサン(高)	クロワッサン(中学校)
強力粉40g イースト2.0g 食塩0.6g 砂糖3.2g 脱脂粉乳1.6g マーガリン14g (乳、大豆) ショートニング1.6g	強力粉50g イースト2.5g 食塩0.8g 砂糖4.0g 脱脂粉乳2.0g マーガリン17.5g (乳、大豆) ショートニング2g	強力粉50g イースト2.5g 食塩0.8g 砂糖4.0g 脱脂粉乳2.0g マーガリン17.5g (乳、大豆) ショートニング2g

※イーストの量は季節によって変わります。

(低)・・・低学年用 1～3年生

(高)・・・高学年用 4～6年生

(中)・・・中学校用 1～3年生(7～9年生)

パン配合表

学校給食用(2学期以降)

令和2年度 No.7
池田市立学校給食センター

減量 食パン(低)	減量 食パン(高)	食パン(中学校)
強力粉40g イースト0.8g 食塩0.72g 砂糖1.6g 脱脂粉乳1.6g ショートニング1.6g	強力粉50g イースト1.0g 食塩0.9g 砂糖2.0g 脱脂粉乳2.0g ショートニング2.0g	強力粉80g イースト1.6g 食塩1.4g 砂糖3.3g 脱脂粉乳3.3g ショートニング3.3g

減量 コッペパン (低)	減量 コッペパン (高)	コッペパン(中学校)
強力粉40g イースト0.84g 食塩0.72g 砂糖1.6g 脱脂粉乳1.6g ショートニング1.6g	強力粉50g イースト1.05g 食塩0.9g 砂糖2.0g 脱脂粉乳2.0g ショートニング2.0g	強力粉80g イースト1.7g 食塩1.4g 砂糖3.3g 脱脂粉乳3.3g ショートニング3.3g

減量 バターロール (低)	減量 バターロール (高)	バターロール(中学校)
強力粉40g イースト0.84g 食塩0.72g 砂糖1.6g 脱脂粉乳1.6g マーガリン6.0g (乳、大豆)	強力粉50g イースト1.05g 食塩0.9g 砂糖2.0g 脱脂粉乳2.0g マーガリン9.0g (乳、大豆)	強力粉80g イースト1.7g 食塩1.4g 砂糖3.3g 脱脂粉乳3.3g マーガリン13g (乳、大豆)

減量 黒糖パン(低)	減量 黒糖パン(高)	黒糖パン(中学校)
強力粉40g イースト1.04g 食塩0.6g 黒砂糖6.0g 脱脂粉乳1.6g ショートニング1.6g	強力粉50g イースト1.56g 食塩0.75g 黒砂糖7.5g 脱脂粉乳2.0g ショートニング2.0g	強力粉80g イースト2.1g 食塩1.3g 黒砂糖13g 脱脂粉乳3.3g ショートニング3.3g

減量 パンパン (低)	減量 パンパン (高)	パンパン(中学校)
強力粉40g イースト1.12g 食塩0.6g 砂糖1.6g 脱脂粉乳1.6g ショートニング1.6g ドライパン8.0g	強力粉50g イースト1.4g 食塩0.75g 砂糖2.0g 脱脂粉乳2.0g ショートニング2.0g ドライパン10.0g	強力粉80g イースト2.2g 食塩1.3g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.3g ショートニング3.3g ドライパン17g

クロワッサン(低)	クロワッサン(高)	クロワッサン(中学校)
強力粉40g イースト2.0g 食塩0.6g 砂糖3.2g 脱脂粉乳1.7g マーガリン15g (乳、大豆) ショートニング1.7g	強力粉50g イースト2.5g 食塩0.8g 砂糖4.0g 脱脂粉乳2.0g マーガリン17.5g (乳、大豆) ショートニング2g	強力粉50g イースト2.5g 食塩0.8g 砂糖4.0g 脱脂粉乳2.0g マーガリン17.5g (乳、大豆) ショートニング2g

※イーストの量は季節によって変わります。

(低)・・・低学年用 1～4年生

(高)・・・高学年用 4～7年生

(中)・・・中学校用 1～3年生(7～10年生)