

1年間

調味料等の配合表

令和3年度 1年間を通じて、使用する調味料等の配合表です。

令和3年度より各学期の調味料配合表はありません。

献立表の〈学校給食用の半製品の材料〉と合わせてご確認ください。

池田市立学校給食センター

年間使用物資

令和3年度 No.1
池田市立学校給食センター

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	ビーフン
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	米

冷凍うどん	中華そば	中華めん	砂糖	豆腐	油揚げ	緑豆はるさめ
小麦粉 食塩	小麦粉 食用油脂 小麦たん白(小麦) 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	原料糖 甘蔗原料糖 てん菜原料糖	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 植物油 (菜種油・大豆油) 凝固剤 消泡剤 (一部に大豆を含む)	緑豆でん粉

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	冷凍 おろししょうが	冷凍 おろしにんにく
こんにゃく精粉 水酸化カルシウム 海藻紛	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム 海藻紛	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム 海藻紛	馬鈴薯	しょうが	にんにく

赤みそ	白みそ	信州みそ	八丁味噌	トマト水煮	マッシュルーム	練りごま
大豆 米 食塩	米 大豆 食塩	大豆 米 塩	大豆 食塩	トマト トマトピューレー	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC)	ごま

カットポテト	ナチュラル カットポテト	ソテード オニオン	バジルペースト	あおのり	韓国のり	削り節
じゃがいも	じゃがいも なたね油	たまねぎ 大豆油 (一部に大豆を含む)	バジル (一部に大豆を含む)	あおさ	乾海苔 (なたね、コーン、パーム) 食塩	サバ カツオ (魚卵の混じらない内臓 除去した背側を使用)

年間使用物資

令和3年度 No.2
池田市立学校給食センター

オリーブオイル	ごま油	なたね油	揚げ油	まぐろ油漬	ガラスープ	ポークブイヨン
食用オリーブオイル	食用ごま油 (ごま)	食用なたね油 シリコーン	なたね油	きはだまぐろ 米油 食塩 野菜エキス	ガラスープ(鶏骨) (鶏肉) 酵母エキス	豚骨抽出スープ (豚肉)

味付けのり	ボンレスハム	ベーコン	焼き豚	日本酒	みりん	りんご酢
乾のり 砂糖 醤油(大豆) 風味だし 鰹削り節 昆布 食塩 水あめ コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉	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(大豆・小麦) 食塩 しょうゆ加工品(大豆・小麦) 砂糖 香辛料抽出物	醸造調味料 米 アルコール 食塩 米こうじ アルコール 水あめ 食塩 クエン酸	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類	りんご果汁 アルコール 食塩

濃口しょうゆ	淡口しょうゆ	食酢	和風だし	トマトケチャップ	ベーキングパウダー	唐揚げ粉
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	米 コーン アルコール 酒かす 食塩	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)	トマト 砂糖、 ブドウ糖果糖液糖 醸造酢 たまねぎ 食塩 香辛料	炭酸水素ナトリウム リン酸二水素カルシウム グルコノデルタラクトン コーンスターチ	小麦粉 食塩 粉末しょうゆ(大豆) ガーリック粉 ぶどう糖 ジンジャー粉 赤唐辛子

黒こしょう	こしょう	トマトピューレ	りんごペースト	*液卵
黒胡椒	コーンフラワー 米粉 胡椒	トマト	りんご	鶏卵

年間使用物資

令和3年度 No3

池田市立学校給食センター

白菜キムチ	ハッシュドポテト	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)	ハムステーキ
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	馬鈴薯 たまねぎ 上新粉 精製塩 植物油 <small>(なたね油・大豆油)</small> ビタミンC ピロリン酸二水素ナトリウム	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	鶏肉 豚肉 豚脂 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料

トマトパウダー	カレー粉		粉末ソース		デミグラスソース	中華スープの素
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)	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク 陳皮 黒コショウ シナモン スターアニス フェネル 唐辛子	マスタード アニス クローブ ナツメグ ローレル セロリー カルダモン 甘草 オールスパイス オレガノ ローズマリー	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 (大豆) 豚脂(豚肉) 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 (豚肉)) トマトペースト ソテードオニオン (たまねぎ、大豆油 (大豆)) チキンエキス (鶏肉) にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料	食塩 チキンパウダー (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) 鶏脂(小麦、 大豆、鶏肉) 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)

かき油	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
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)	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 植物油 (ごま、なたね) 醤油 (大豆、小麦、食塩)	醸造酢 砂糖類(砂糖・ ぶどう糖果糖液糖) 野菜 (トマト、たまねぎ) 食塩 たん白加水分解物 酵母エキス 香辛料	野菜(トマト、 たまねぎ、にんじん) 砂糖類(砂糖・ ぶどう糖果糖液糖) 醸造酢 たん白加水分解物 食塩 でん粉 香辛料

年間使用物資

令和3年度 No.4
池田市立学校給食センター

カレーウA	カレーウB	フレンチ ドレッシング	ごまドレッシング	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
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 カラメル色素	小麦粉 牛脂豚脂混合油脂 食塩 カレー粉 砂糖 増粘剤 (加工デンプン) 調味料 (アミノ酸等) カラメル色素	食用植物油脂(なたね) 糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醸造酢 食塩 増粘剤(キサンタン) 香辛料抽出物製剤 酵母エキス 濃縮レモン果汁 香料製剤	食用植物油脂 (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)	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 酵母エキスパウダー 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(小麦、大豆) 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 (小麦・大豆・豚肉) 香辛料抽出物製剤 増粘剤(キサンタン)	食用植物油脂 (菜種) 玉ねぎ 糖類 (砂糖、水あめ) たん白加水分解物 醸造酢 還元水あめ 発酵調味料 プルーン かつお節エキス にんにく 魚醤 酵母エキス 酵母エキスパウダー 赤ピーマン きのこエキス しょうが 増粘剤 (キサンタンガム)

スープストック	ホワイトルウ	ハヤシルウ	ベシヤメルソース
食塩 砂糖 ぶどう糖 豚脂(豚肉) コーンスターチ 馬鈴しょでん粉 粉末動物油脂(豚肉) たん白加水分解物 (大豆・ゼラチン) 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	でん粉 食用油脂 (パーム油、なたね油) 砂糖 食塩 酵母エキス 白菜エキスパウダー オニオンパウダー ガーリック 増粘剤 (加工デンプン) 乳化剤 香料 酸味料	小麦粉 加工油脂 砂糖 食塩 ぶどう糖 コーンスターチ トマトペースト オニオンパウダー 酵母エキス たん白加水分解物 (大豆) 香辛料 カラメル色素 香料 酸味料	乳製品 脱脂粉乳 ホエイパウダー 全粉乳 チーズ バター 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 (小麦) 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

令和3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 (ぶどう)	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、 ビタミンC) 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	黄もも 砂糖 酸味料 酸化防止剤(V、C) (一部にももを含む)	いりこ(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
糖類 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 (水あめ、砂糖) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤(V.C)	糖類(砂糖、水あめ) 果実 なつみかん みかん 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(ラ・フランス) 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)

パン配合表

令和3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

(中学校)・・・中学校用 1～3年生(7～9年生)

パン配合表

令和3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 1～3年生

(高)・・・高学年用 3～6年生

(中学校)・・・中学校用 1～3年生(7～9年生)