

令和8年度

7月～変更分

…変更箇所に網掛けしています。

調味料等の原材料配合表

令和8年度 1年間を通じて、使用する調味料等の配合表です。

毎月の献立表<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

原材料 (除去する必要のない調味料・だし・添加物)	アレルギー表示 (原因物質)
卵殻カルシウム	鶏卵
乳糖	牛乳
乳清焼成カルシウム	牛乳
しょうゆ	小麦・大豆
酢	小麦
みそ	小麦・大豆
大豆油	大豆
ごま油	ゴマ
かつおだし	魚類
いりこだし	魚類
魚醤	魚類
エキス	肉類

※表に記載のある調味料・だし・添加物等(香辛料含む)については、基本的に除去の必要はありませんが、表に記載のないものについては完全除去を基本とします。

名称:肉だんご
 原材料名:豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス、調味料

【小麦の例】
 このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

資料:文部科学省HPより引用し、一部改変
 「学校給食における食物アレルギー対応指針」

※本紙「調味料等の原材料配合表」と毎月の献立表の<学校給食用の半製品の材料>について

上記調味料・だし・添加物に対してのアレルギー表示は記載いたしません。

例:
 しょうゆ(小麦・大豆) → しょうゆ(~~小麦~~・大豆)
 みそ(大豆) → みそ(~~大豆~~)

<令和8年度7月より追記>

※学校給食では「いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)」を食材、原材料、加工品に使用していませんが、同一ラインで製造されている場合があります。

※学校給食で使用している「海産物(海藻類、小魚類、貝類)」はえび・かに・いか・たこ等が混ざる漁法で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している海産物を使用しています。

※極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

ご不明な点がある場合は、学校給食センターへお問い合わせください。(TEL:072-751-8311)



詳しくは、左のQRコードから、池田市HP「アレルギー対応について」をご確認ください。

<令和8年度4月より除去副食対応食の魚卵解除について>

国のガイドラインにより、調理事故や誤食を防止することが望ましいとされており、令和8年4月より、下記のとおり変更いたします。

除去食品

変更前(令和8年3月まで)	⇒	変更後(令和8年4月より)
鶏卵・うずら卵、魚卵		鶏卵・うずら卵

※「いくら」は池田市の学校給食では使用しません。

※「いくら」以外にも、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ(令和8年4月より)も、学校給食では使用しません。

<献立表 食材名の魚卵表記について>

※魚卵の除去解除に伴い、食材名の記載方法を以下の通りに変更します。

(令和8年4月分の献立には該当の食材はありません。)

①稚魚の場合(例:ミニフィッシュ、ちりめんじゃこ等)

→魚卵は含まれていない。**食品名のみ。**

②成魚、1匹まるまる食べる場合(例:きびなご、ししゃも等)

→魚卵を含む。**食品名の後ろに「(魚卵を含む)」を記載**

③成魚、筒形のものの場合(例:いわしの生姜煮、さんまの煮つけ等)

→内臓は処理されているため、魚卵を含む可能性は低いですが、残っている可能性がある。

コンタミネーションとして含まれている可能性もある。

食品名の後ろに「(筒形)」を記載

④成魚、開かれているものの場合(例:いわしの開き、あじの開き等)

→開いて調理されているため、魚卵を含む可能性は極めて低い。**食品名の後ろに「(開き)」を記載**

※白身魚フライ、ほっけ一夜干し等の切身に関しては従来どおり、食品名のみ記載となります。

年間使用物資

令和8年度 No.1

食品名は50音順に並んでおります。食品名で検索してください。

池田市立学校給食センター

あ～

青じそ ドレッシング	あおのり	赤みそ	揚げ油	味付けのり(2g)		厚揚げ
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	あおさ ※えび、かにが混 ざる漁法で採取 しています。	米 大豆 食塩	食用なたね油 シリコーン	乾のり 砂糖 醤油 風味だし 鰹 昆布 食塩 水あめ コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉	※乾のりは 「えび・かに」が生 息している海域で 採取しています。	豆乳(大豆) 植物油(大豆) 加工でん粉 焼成カルシウム ピロリン酸第二鉄 グァーガム チアミン塩酸塩 凝固剤製剤(大豆) トランスグルタミ ナーゼ製剤

厚揚げ(小)	油揚げ	甘夏みかん (缶詰)	アルファベット マカロニ	いちごジャム (15g)	糸こんにゃく	ウインナーソー セージ(20g)
大豆 食塩 揚げ油(植物油) (大豆) 加工デンプン 豆腐用凝固剤 増粘剤 (キサンタンガム) ピロリン酸鉄	大豆 植物油(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 レシチン(大豆)	夏みかん 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 クエン酸	デュラム小麦 のセモリナ (小麦)	水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム	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

淡口しょうゆ	ウスターソース	オイスターソース		黄桃(缶詰)	おさつ スティック(5g)	おさつチップス (5g)
食塩 脱脂加工大豆 (大豆) 小麦 砂糖 大豆 米 アルコール	醸造酢 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	かき 水あめ 醤油 砂糖液糖 食塩 酒精 加工でん粉 (増粘剤)	※かきなどの二枚 貝には、かにが 共生しているもの が含まれます。	黄もも 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 クエン酸	さつまいも 砂糖 植物油脂	さつまいも 砂糖 植物油脂

年間使用物資

令和8年度 No.3
池田市立学校給食センター

クリームゴールド (15g)(乳含む)	クリンクル カットポテト	黒豆きなこクリーム (10g)(乳含む)	削り節	濃口しょうゆ	こしょう	コチジャン
食用油脂 植物油脂(大豆) 加工油脂 デキストリン 糖類 砂糖 粉末水あめ 難消化性デキストリン ホエイパウダー(乳) 全粉乳(乳) 脱脂粉乳(乳) 食塩 乳化剤(大豆) 炭酸カルシウム 香料 ミルクフレーバー(乳) バニラフレーバー	じゃがいも 揚げ油 (パーム油)	食用油脂 植物油脂(ごま) 加工油脂 糖類(乳) 砂糖 乳糖(乳) ぶどう糖 粉末水あめ きなこ(黒大豆) (大豆) 乳等を主要原料 とする食品(乳) 食塩 乳化剤(大豆)	サバ カツオ	脱脂加工大豆 (大豆) 小麦 食塩 大豆 アルコール	コーンパウダー ブラックペッパー ホワイトペッパー 唐辛子	米みそ(大豆) 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

さ～

粉かつお	ごま ドレッシング	ごま油	小麦粉	こんにゃく	さけふりかけ (2.5g)	ささみフレーク
かつおのふし	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	食用ごま油	小麦	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム 海藻粉	さけ ゴマ 砂糖 ドロマイト 炭酸カルシウム マグネシウム含有物 食塩 大豆油 こんぶだし さけエキス(さけ) ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素	ボイル鶏肉 米油 野菜エキス

年間使用物資

令和8年度 No.4
池田市立学校給食センター

さつま揚げ	砂糖	塩中華 ドレッシング		醤油 ドレッシング		食塩
魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) ※魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	原料糖 甘蔗原料糖 てん菜原料糖	糖類 (水あめ、砂糖) 醸造酢 食用植物油脂 還元水あめ 食塩 発酵調味料 たん白加水分解物	にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤 (キサンタンガム) 香料	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 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 増粘剤 (キサンタン)	食塩

食酢	白みそ	信州みそ	スティック チーズ(10g)	スライス チーズ(15g)	スープストック	
米 アルコール 酒粕	米 大豆 食塩	米 大豆 塩	ナチュラルチーズ (乳) 乳化剤	ナチュラルチーズ (乳) 乳化剤	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

た～

精製塩	ソテード オニオン	ソファール ヨーグルト(70g)	ダイスゼリー (梨)	ダイスゼリー (ぶどう)	ダイスゼリー (マスカット)	ダイスゼリー (みかん)
天日塩	たまねぎ 大豆油	脱脂粉乳(乳) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳(乳) ゼラチン 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリン酸鉄	なし果汁(還元) 糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 ドロマイト	ぶどう果汁 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 砂糖 水あめ ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na	糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 クエン酸鉄Na ビタミンC 着色料 クチナシ色素	みかん果汁 糖類 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 グラニュー糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄Na

年間使用物資

令和8年度 No.5
池田市立学校給食センター

アイスゼリー (りんご)	アイスゼリー (レモン)	だし昆布	中華そば	中華 スープの素	中華 ドレッシング	中華めん
りんご果汁(りんご) 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 乳酸Ca 香料 クエン酸鉄Na	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 粉あめ レモン果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 着色料	昆布 ※昆布は 「えび・かに」が生 息する海域で 採取しています。	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 着色料 クチナシ色素	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 (ゼラチン) 野菜エキス(大豆) ごま油 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 カラメル色素	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(ごま) 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)	小麦粉 小麦たん白(小麦) 食塩 かんすい クチナシ色素

つきこんにやく	デミグラス ソース	テンメンジャン	トウバンジャン	豆乳(調整)	豆乳(無調整)	豆腐
こんにやく製粉 水酸化カルシウム 海藻粉	ブラウnlウ(小麦) (小麦粉、ラード) トマトペースト ソテードオニオン 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	味噌(大豆) 砂糖 植物油脂(ごま) 醤油	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)	脱皮大豆 水あめ 食塩 トレハロース 乳酸カルシウム ビタミンE	脱皮大豆	大豆 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄

な～

トマト ケチャップ	トマトパウダー	トマト ピューレー	トマト水煮	なたね油	ナチュラル カットポテト
トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料	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(豚肉) ガーリックパウダー	ホワイトペッパーパウダー ナツメグ末 ローレル末 カラメル色素 酸味料 増粘剤 (キサンタンガム、 グァーガム)	トマト 食塩	トマト トマトピューレー	食用なたね油 シリコーン 馬鈴しょ 植物油脂(大豆)

年間使用物資

令和8年度 No.6
池田市立学校給食センター
は～

なめしの素	なると	日本酒	練りごま	濃厚ソース	ノンエッグマヨ	ハイチーズ (12g)
乾燥青菜 (大根葉・ブドウ糖) 食塩 砂糖 昆布エキス 酵母エキス 昆布粉末	魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 還元水飴 なたね油 加工澱粉 着色料 クチナシ トマトリコピン	水あめ たんぱく加水分解物 米・米こうじの 醸造調味料 食塩 清酒 酸味料	白ごま	野菜 トマト たまねぎ にんじん 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	食用植物油脂 (なたね・大豆) 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性 たん白(大豆) 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物	ナチュラルチーズ (乳) 乳化剤

白菜キムチ	梅肉	パイン(缶詰)	バジル ペースト	はっ酵乳 (アシドミルク)	はっ酵乳 (ジョア)	八丁味噌
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	梅 食塩	パインアップル 砂糖 クエン酸 酸化防止剤 (ビタミンC)	バジル オリーブ油	乳製品(乳) 脱脂粉乳(乳) 全粉乳(乳) 砂糖・異性化液糖 インマルトオリゴ 糖シロップ ポリデキストロース (食物繊維) 乳たんぱく(乳) ミルクカルシウム(乳) 香料(ヨーグルト) (乳) ピロリン酸鉄	脱脂粉乳(乳) 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤 (スクシノグリカン) ビタミンD	大豆 食塩

年間使用物資

令和8年度 No.7
池田市立学校給食センター

花かつお	ハヤシルウ (乳・小麦不使用)	フランクフルトソー セージ(40g)	ブルーベリー ジャム(15g)	粉末コンソメ	粉末ソース	ベーキング パウダー
かつおのふし	パーム油・なたね油 混合油脂 でん粉 砂糖 食塩 デキストリン トマトパウダー オニオンパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 酵母エキスパウダー 焙煎米粉 野菜ペースト マッシュルームエキスパウダー 香辛料 ソースパウダー 増粘剤 加工デンプン カラメル色素 乳化剤 酸味料 香料	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	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)	食塩 糖類 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン でん粉 麦芽エキス粉末 野菜粉末 野菜エキス粉末 酵母エキス 植物油脂 香辛料	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 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	炭酸水素ナトリウム リン酸二水素ナトリウム グルコノデルタラクトン 食品素材 (コーンスターチ)

ま～

ベーコン	干しひじき	ホールコーン	ポークブイヨン	ホワイトルウ (乳・小麦不使用)	ボンレスハム	まぐろ油漬
豚肩肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	ひじき ※ひじきは えび、かにの生 息する海域で 採取しています。	とうもろこし	豚骨(豚肉)	でん粉 パーム油・なたね油 混合油脂 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー オニオンパウダー 白菜エキスパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 粉末発酵調味料 香辛料 焙煎米粉 増粘剤 (加工デンプン) 乳化剤 香料	豚モモ肉 食塩 こしょう	きはだまぐろ 米油 野菜エキス 食塩

年間使用物資

令和8年度 No.8
池田市立学校給食センター

マッシュルーム	マッシュルーム(刻み)	みかん(缶詰) (大阪産)	ミニがんとどき	ミニゼリー (アセロラ)(22g)	ミニゼリー (パイン)(16g)	ミニゼリー (ぶどう)(16g)
マッシュルーム 食塩 酸化防止剤 (ビタミンC)	マッシュルーム ビタミンC クエン酸	みかん 砂糖 酸味料(クエン酸)	豆腐(大豆) 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白 (大豆) 植物油 揚げ油(なたね油) にんじん でん粉 米粉	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 クエン酸 クエン酸Na ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 クエン酸第一 鉄ナトリウム 香料 アセロラフレーバー クチナシ赤色素	異性化液糖 パインアップル濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 クエン酸 クエン酸Na 香料 ベニバナ黄色素	異性化液糖 グレープ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 クエン酸 クエン酸Na 香料 (グレープフレーバー)

ミニゼリー (りんご)(16g)	ミニフィッシュ (5g)	みりん	ミルク (キャラメル)(7g)	ミルク (ココア)(8g)	ミルク (コーヒー)(5g)
異性化液糖 アップル濃縮果汁 (りんご) 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 クエン酸 クエン酸Na 香料 (アップルフレーバー)	いりこ (片口いわし) 澱粉加水分解物 砂糖 ※片口いわしは えび・かにを 食べています。	もち米 米麴 糖類 醸造アルコール	砂糖 食塩 炭酸Ca 香料 着色料 (フラボノイド) ピロリン酸鉄	砂糖 ぶどう糖 ココア 食塩 炭酸Ca 植物レシチン (大豆) 香料 V.C V.B1 V.B2	砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸菌 炭酸Ca 着色料(キャラメル) V.C クエン酸鉄Na V.A 香料 V.B1 V.B2

年間使用物資

令和8年度 No.9
池田市立学校給食センター

や～

焼きかまぼこ	焼き竹輪	焼き竹輪(大)	焼き豚	野菜ふりかけ (1.2g)	ゆかりふりか け(0.8g)	洋梨ジャム (10g)
魚肉 助宗たら イトヨリダイ タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉 本みりん ぶどう糖 食塩 砂糖 昆布だし	魚肉 助宗たら イトヨリダイ タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉 本みりん 食塩 砂糖 昆布だし	魚肉 助宗たら イトヨリダイ タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉 本みりん 食塩 砂糖 昆布だし	豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 しょうゆ 砂糖 香辛料抽出物	塩蔵青菜 広島菜 京菜 大根葉 砂糖 鯉削り節 塩蔵赤しそ 食塩 かぼちゃフレーク にんじんフレーク みりん 酵母エキス 鯉削り節粉末 食用植物油脂 昆布エキス 酸味料 酸化防止剤 (ビタミンE)	塩蔵赤しそ 赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	洋なし(ラ・フランス) 砂糖 水飴 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 酸化防止剤 (ビタミンC)
※イトヨリダイは エビ・カニを捕食 しています。	※イトヨリダイは エビ・カニを捕食 しています。	※イトヨリダイは エビ・カニを捕食 しています。				

ら～

緑豆はるさめ	りんご(缶詰)	りんごジャム (15g)	冷凍うどん	冷凍 おろししょうが	冷凍 おろしにんにく	ロースハム
緑豆澱粉	りんご 砂糖混合 異性化液糖 酸化防止剤 (ビタミンC) 酸味料 乳酸Ca	りんご 糖類(水あめ、砂糖) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 酸化防止剤(V.C)	小麦粉 食塩 加工デンプン	しょうが	にんにく	豚ロース肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物

わ～

わかめご飯の 素	和風だし
わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー	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)

年間使用物資(パン)

令和8年度 No.10

池田市立学校給食センター

パン用副資材

おさつダイス	ドライアップル	ドライパン
さつまいも 砂糖 ビタミンC クチナシ黄色素	りんご 砂糖 クエン酸	パン 砂糖 クエン酸 保存料 (メタ重亜硫酸Na)

ナン(70g) (低・高)	ナン(100g) (中学校)
小麦粉 57.47% なたね油 2.22% イースト 1.72% 砂糖 1.15% 食塩 1.15%	小麦粉 57.47% なたね油 2.22% イースト 1.72% 砂糖 1.15% 食塩 1.15%

※その他別の種類のパンを使用する場合は、その月の献立表に記載いたします。

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0.94g 食塩0.81g 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1.26g 食塩1.08g 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1.68g 食塩1.44g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

減量コッペパン (低)	減量コッペパン (高)
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2g 脱脂粉乳2g ショートニング2g

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1.08g 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1.44g 砂糖3.2g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

減量食パン(低)	減量食パン(高)
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2g 脱脂粉乳2g ショートニング2g

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1.17g 食塩0.67g 黒砂糖6.75g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g	強力粉60g イースト1.56g 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2.08g 食塩1.2g 黒砂糖12g 脱脂粉乳3.2g ショートニング3.2g

減量黒糖パン(低)	減量黒糖パン(高)
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1.3g 食塩0.75g 黒砂糖7.5g 脱脂粉乳2g ショートニング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1.26g 食塩0.67g 砂糖1.8g 脱脂粉乳1.8g ショートニング1.8g ドライパン9g	強力粉60g イースト1.68g 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12g	強力粉80g イースト2.24g 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

減量パンパン(低)	減量パンパン(高)
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8g	強力粉50g イースト1.4g 食塩0.75g 砂糖2g 脱脂粉乳2g ショートニング2g ドライパン10g

年間使用物資(パン)

令和8年度 No.11

池田市立学校給食センター

アップルパン (低)	アップルパン (高)	アップルパン (中学校)
強力粉45g	強力粉60g	強力粉80g
イースト1.26g	イースト1.68g	イースト2.24g
食塩0.67g	食塩0.9g	食塩1.2g
砂糖1.8g	砂糖2.4g	砂糖3.2g
脱脂粉乳1.8g	脱脂粉乳2.4g	脱脂粉乳3.2g
ショートニング1.8g	ショートニング2.4g	ショートニング3.2g
ドライアップル9g	ドライアップル12g	ドライアップル16g

減量アップル パン(低)	減量アップル パン(高)
強力粉40g	強力粉50g
イースト1.12g	イースト1.4g
食塩0.6g	食塩0.75g
砂糖1.6g	砂糖2g
脱脂粉乳1.6g	脱脂粉乳2g
ショートニング1.6g	ショートニング2g
ドライアップル8g	ドライアップル10g

おさつパン (低)	おさつパン (高)	おさつパン (中学校)
強力粉45g	強力粉60g	強力粉70g
イースト1.26g	イースト1.68g	イースト1.96g
食塩0.67g	食塩0.9g	食塩1.05g
砂糖1.8g	砂糖2.4g	砂糖2.8g
脱脂粉乳1.8g	脱脂粉乳2.4g	脱脂粉乳2.8g
ショートニング1.8g	ショートニング2.4g	ショートニング2.8g
おさつダイス13.5g	おさつダイス18g	おさつダイス21g

減量おさつパ ン(低)	減量おさつパ ン(高)
強力粉40g	強力粉50g
イースト1.12g	イースト1.4g
食塩0.6g	食塩0.75g
砂糖4g	砂糖5g
脱脂粉乳1.6g	脱脂粉乳2g
ショートニング1.6g	ショートニング2g
おさつダイス12g	おさつダイス15g

パーカーパン (低)	パーカーパン (高)	パーカーパン (中学校)
強力粉45g	強力粉60g	強力粉70g
イースト0.9g	イースト1.2g	イースト1.4g
砂糖2.7g	砂糖3.6g	砂糖4.2g
食塩0.81g	食塩1.08g	食塩1.26g
ショートニング2.7g	ショートニング3.6g	ショートニング4.2g
脱脂粉乳1.8g	脱脂粉乳2.4g	脱脂粉乳2.8g
ショートニング0.9g	ショートニング1.2g	ショートニング1.4g

減量パーカー パン(低)	減量パーカー パン(高)
強力粉40g	強力粉50g
イースト0.8g	イースト1.0g
砂糖2.4g	砂糖3.0g
食塩0.72g	食塩0.9g
ショートニング2.4g	ショートニング3.0g
脱脂粉乳1.6g	脱脂粉乳2.0g
ショートニング0.8g	ショートニング1.0g

※イーストの量は季節によって変わります。

(低)・・・低学年用 幼、小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)