

# 中学校給食（A）

## 中学校給食用年間使用食品の配合表について

- 食品の記載について

この配合表に記載している食品については、毎月配布する「中学校給食」の〈中学校給食予定献立表〉の食品名の前に「●」の記号を記載しています。
- 製造工程における他食品の混入（コンタミネーション）の可能性について

製造工程において、食品表示基準で定められている下記アレルゲン28品目が混入する可能性のある食品には「※同一ラインで○○・××・△△を含む食品を製造」と記載しています。

※ 表示が義務付けられている7品目・・・えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

※ 表示が推奨されている21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、くるみ、ごま、さけ（鮭）、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

●年間使用食品の配合表（1年間を通じて使用する半製品・加工品）

食品名	原材料名
赤みそ	米、大豆、食塩、酒精（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
赤ワイン	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖、アルコール、食塩、果実色素、香料、酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）
厚揚げ	大豆、植物油（なたね油、大豆油）、安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
あま夏みかん（缶）	甘夏みかん、砂糖、酸味料
板こんにゃく	こんにゃく精粉、海藻粉、水酸化カルシウム
イタリアンドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、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）、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）
糸こんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム
ウインナーソーセージ（1本）	鶏肉、豚脂、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、糖類（粉あめ、砂糖）、食塩、酵母エキス、香辛料（ <b>鶏肉・豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
ウインナーソーセージ（輪切り）	豚肉、砂糖、食塩、香辛料（ <b>豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
うす揚げ	大豆、植物油（大豆油、なたね油）、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）（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
薄口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、大豆、米、アルコール（ <b>小麦・大豆由来の原材料を含む</b> ）
ウスターソース	野菜（トマト、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物
オイスターソース	魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚しょう）、砂糖、かき、たん白加水分解物、昆布エキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤（加工でん粉）
黄桃（缶）	黄もも、砂糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）（ <b>もも由来の原材料を含む</b> ）
おろしりんご	りんご、酸化防止剤（ビタミンC）（ <b>りんご由来の原材料を含む</b> ）
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、陳皮、その他香辛料
カレールウ	小麦粉、食用油脂（豚脂、パーム油）、食塩、砂糖、カレー粉、酵母エキス、ポークエキス、香辛野菜、カラメル色素（ <b>小麦・豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
かんきつドレッシング	醸造酢、食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚しょう、赤ピーマン、昆布エキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料
キャンディーチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤（ <b>乳由来の原材料を含む</b> ）
削り節	うるめいわしの節、さばの節、そうだかつおの節（ <b>さば由来の原材料を含む</b> ）※本製品で使用するうるめいわし、さば、そうだかつおは、 <b>えび・かに</b> を食べています。
濃口しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール（ <b>小麦・大豆由来の原材料を含む</b> ）
コチジャン	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（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
ごま油	食用ごま油（ <b>ごま由来の原材料を含む</b> ）
ごまドレッシング	食用植物油脂（なたね油、ごま油）、糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）（ <b>小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む</b> ）
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏脂、砂糖、魚しょうパウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料（ <b>鶏肉・豚肉由来の原材料を含む</b> ）
酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸
ささみ（レトルト）	鶏ささみ肉、馬鈴薯でん粉、食塩、野菜エキス、チキンエキス（ <b>鶏肉由来の原材料を含む</b> ）
白みそ	米、大豆、食塩、酒精（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
白ワイン	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖、アルコール、食塩、香料、酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）

酢	米、アルコール、食塩
スパゲティ	強力粉、デュラル小麦のセモリナ（ <b>小麦由来の原材料を含む</b> ）
たけのこ（水煮）	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）
チキンスープ	鶏がら、野菜（玉ねぎ、にんじん）（ <b>鶏肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインでえび・小麦・卵・乳を含む食品を製造
竹輪	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工でん粉（タピオカ）
中華だし	デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、白菜エキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油（米油、ねぎ、にんにく）、香辛料
中華ドレッシング	糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、醸造酢、香味食用油（大豆油、ねぎ、にんにく、しょうゆ）、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、玉ねぎ、チキンエキス、ねぎ、食塩、発酵調味料、オイスターエキス、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）（ <b>小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご由来の原材料を含む</b> ）
つきこんにゃく	こんにゃく精粉、海藻粉、水酸化カルシウム
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、しょうゆ（ <b>小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む</b> ）
でん粉	馬鈴薯
トウバンジャン	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）
豆腐	丸大豆、とうもろこしでん粉、トレハロース、豆腐用凝固剤（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
トマト（缶）	トマト、トマトビューレー、クエン酸
トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
トマトソース	トマト、玉ねぎ、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、香辛料、クエン酸（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
トマトビューレ	トマト
とんかつソース	野菜（トマト、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料
なしゼリー（角切り）	なし果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ドロマイト※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（ <b>豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
春雨	馬鈴薯でん粉、コーンスターチ、増粘剤（カルボキシメチルセルロース、増粘多糖類）
バター（調理用）	生乳、食塩（ <b>乳由来の原材料を含む</b> ）
パインアップル（缶）	パインアップル、砂糖、酸味料
パン粉	小麦粉、ショートニング、食塩、ぶどう糖、ドライイースト、イーストフード、ビタミンC（ <b>小麦・大豆由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで乳を含む食品を製造
ビーフン	米
フレンチドレッシング	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース）
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（ <b>豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
ポークスープ	ポークエキス、豚脂、調味動物油脂（チキンオイル、しょうが、ねぎ、にんにく、しょうゆ）、香辛料抽出物（ <b>小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む</b> ）
マカロニ（エルボ、ツイスト、ペンネ）	デュラル小麦のセモリナ（ <b>小麦由来の原材料を含む</b> ）
まぐろ（レトルト）	きはだまぐろ、米油、野菜エキス
マスカットゼリー（角切り）	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）、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、クチナシ色素　※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
マヨネーズ風ドレッシング	食用植物油脂（なたね油、大豆油）、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、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（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
みかん（缶）	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、糖転移ビタミンP
みかんゼリー（角切り）	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、クエン酸鉄ナトリウム　※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
りんご（缶）	りんご、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料、pH調整剤（ <b>りんご由来の原材料を含む</b> ）
りんご酢	りんご果汁、アルコール（ <b>りんご由来の原材料を含む</b> ）
りんごゼリー（角切り）	りんご果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、難消化性デキストリン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料（ <b>りんご由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
れんこん（水煮）	れんこん、pH調整剤（酢酸）、酸化防止剤（ビタミンC）

※ 配合に変更がある場合は、毎月配布する「中学校給食」にてお知らせします。

※ 食品名の表記は、「中学校給食」の〈中学校給食予定献立表〉と同じです。

＜中学校給食予定献立表の見方＞

- ・食品名の左の記号「○・●・▲」について
  - アレルギー表示の義務がある7品目※1に記載しています。
  - 表面の「中学校給食年間使用食品の配合表について」に表示している食品に記載しています。
  - ▲ 半製品及び加工品のうち、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品に記載しています。
- ・献立名の左の記号「(揚)・(焼)」は調理方法を意味し、「(揚)」は「揚げ物」、「(焼)」は「焼き物」を示しています。

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群							
6月2日（火）	ごはん		米	105	5							
	牛乳	○	牛乳	1本	2							
	じゃがいものみそ汁		じゃがいも	25	5							
			玉ねぎ	15	4							
		●	削り節	4								
			出し昆布	0.8								
		●	赤みそ	9	1							
	(焼)ハンバーグおろしソースかけ	▲	ハンバーグ	1個	1							
			米油	0.2	6							
			大根	25	4							
			青ねぎ	3	3							
		●	削り節	0.3								
		●	酒	0.7								
		●	みりん	0.5								
		●	薄口しょうゆ	2.8								
ナポリタンスパゲティ	●	ハム	10	1								
	●	スパゲティ	10	5								
		玉ねぎ	20	4								
		人参	5	3								
	●	トマトピューレ	7									
	●	トマトケチャップ	3.5									
	●	ウスターソース	1									
		塩	0.1									
		こしょう	0.02									
		オリーブ油	0.5	6								
ごぼうサラダ		ごぼう	25	4								
		人参	10	3								
	●	薄口しょうゆ	1									
		塩	0.1									
		こしょう	0.01									
	●	マヨネーズ風ドレッシング	6	6								
みかん缶	●	みかん（缶）	30	4								
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	糖質 mg	繊維質 mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維 g	
	834	30.1	22.3	3.0	528	116	10.5	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	8.6

6月2日
<b>ハンバーグ</b>
食肉（鶏肉、豚肉）、玉ねぎ、豚脂
粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維
粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト
ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料
しょうがペースト、加工でん粉、セルロース
炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
<b>(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)</b>

- ・含まれるアレルギー※1※2を太字で表記しています。
- ・コンタミネーションについては、※印で表記しています。

＜給食費と給食実施日程＞

給食費（日額）
310円

令和4年度（2022年度）給食の実施日程（予定）	
第2学期	8月26日（金）～12月22日（木）
第3学期	1月11日（水）～終了式前日

※給食実施日については変更する可能性があります。

給食費は、月ごとに給食の実施回数に給食費単価（310円）を乗じた金額を算出し、給食実施の翌月に請求することになります。（8月分は9月分と合算し10月に請求することになります。）

給食実施月	実施回数	口座振替日	給食実施月	実施回数	口座振替日
8月分	4回	10月27日	12月分	16回	1月27日
9月分	20回		1月分	15回	2月27日
10月分	20回	11月28日	2月分	19回	3月27日
11月分	20回	12月27日	3月分	15回	4月27日

※給食費単価310円の内訳は主食（パン・米飯）40円、牛乳60円、おかず210円となります。  
 ※運動会や遠足などの行事の有無やテスト期間などにより実際の回数が増減することがあります。

＜豊中市の中学校給食＞

献立は全校共通となりますが、3つの調理委託事業者で調理しています。

	A	B	C
対象校名	二中	九中	一中
	八中	十二中	三中
	十一中	十五中	四中
	十三中	十六中	五中
	十四中	十七中	七中
	十八中		庄内さくら学園中

★中学校給食調理場内におけるアレルギーのコンタミネーションについて

- ・調理場内では、大きな釜でおかずを煮炊きし、焼き物機や揚げ物機を使って調理を行っています。使用後は丁寧に洗浄していますが、同一の調理器具を使用するため、すべての食材についてアレルギーのコンタミネーションの可能性があります。
- ・揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。

＜ご家庭へのおねがい＞

毎日、清潔な箸およびナフキンを持参してください。  
 また、給食で提供した食べ物を家庭へ持ち帰ることはできません。給食時間内に食べていただくようお願いします。