

# 中学校給食（B）

## 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	大豆、米、食塩（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
赤ワイン	ぶどうの醸造調味料、ぶどう果汁、食塩、酒精、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）	夏みかん、砂糖、酸味料
板こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、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）	鶏肉、糖類（粉末水あめ、砂糖）、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、食塩、香辛料（ <b>鶏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、揚げ油（なたね油）、凝固剤（ <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、大豆、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	糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、野菜・果実（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく）、醸造酢、食塩、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素（ <b>大豆・りんご由来の原材料を含む</b> ）
エルボマカロニ	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> ）
オイスターソース	カキエキス、砂糖、塩、小麦粉、調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工でん粉）、カラメル色素（ <b>小麦由来の原材料を含む</b> ）
黄桃（缶）	黄もも、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸（ <b>もも由来の原材料を含む</b> ）
おろししょうが	しょうが、酸化防止剤（ビタミンC）
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグreek、こしょう、赤唐辛子、陳皮、その他香辛料
カレールウ	食用油脂（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、とうもろこしでん粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、ローストキャベツパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、にんじん、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルクパウダー、ミルポワパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、にんじんエキス、セロリ、その他）、酵母エキス調味料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤（ <b>小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも由来の原材料を含む</b> ）
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	かつおの節
濃口しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、大豆、アルコール、調味料（アミノ酸等）（ <b>小麦・大豆由来の原材料を含む</b> ）
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー
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、砂糖、乳糖、食用加工油脂、しょうゆ、チキンエキス調味料、酵母エキス、香辛料、オニオンエキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料（ <b>小麦・乳・大豆・鶏肉由来の原材料を含む</b> ）
酒	米醸造液（米、ぶどう糖、食塩）、アルコール、ぶどう糖、発酵調味料（米、食塩、アルコール）、食塩
ささみ（レトルト）	鶏肉（ <b>鶏肉由来の原材料を含む</b> ）

白みそ	大豆、米、食塩（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
白ワイン	ぶどうの醸造調味料、食塩、酒精、酸味料
酢	米、アルコール
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	鶏骨、鶏油、たん白酵素分解物、酸化防止剤（ビタミンE）（ <b>鶏肉由来の原材料を含む</b> ）
中華だし	食塩、ぶどう糖、畜肉エキス、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）（ <b>小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン由来の原材料を含む</b> ）
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	こんにゃく粉、海藻粉末、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	馬鈴薯でん粉
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	大豆、とうもろこしでん粉、ゼラチン、安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤（ <b>大豆・ゼラチン由来の原材料を含む</b> ）
トマト（缶）	トマト、トマトジュース
トマトケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、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> ）
トマトピューレ	トマト、食塩
とんかつソース	野菜・果実（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、とうもろこしでん粉、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素（ <b>大豆・りんご由来の原材料を含む</b> ）
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
なたね油	食用なたね油、シリコーン
ハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（ <b>豚肉由来の原材料を含む</b> ）
春雨	甘しょでん粉、馬鈴薯でん粉
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、クエン酸
パン粉	小麦粉、イースト、食塩、油脂加工品、大豆粉、ぶどう糖、酸化防止剤（ビタミンE）、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	食用植物油脂（大豆油、なたね油）、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、濃縮レモン果汁、増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料抽出物、香料（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、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
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（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、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸）（ <b>大豆由来の原材料を含む</b> ）
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、酸味料
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、米こうじ、醸造アルコール、糖類
りんご（缶）	りんご、砂糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）（ <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（ビタミンC、乳酸カルシウム）

※ 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	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群							
6月2日(火)	ごはん		米	105	5							
			牛乳	1本	2							
	じゃがいもみそ汁		じゃがいも	25	5							
			玉ねぎ	15	4							
	(焼)ハンバーグおろしソースかけ		● 削り節	2								
			● 出し昆布	0.5								
			● 赤みそ	3.8	1							
			● 白みそ	3.8	1							
			▲ ハンバーグ	1個	1							
			● なたね油	0.2	6							
			● 大根	25	4							
			● 青ねぎ	3	3							
			● 削り節	0.3								
			● 酒	0.7								
	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	脂肪 g	炭水化物 g	食塩相当量 mg	αカロテン mg	βカロテン mg	ビタミンA μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
栄養価	815	29.3	21.0	2.8	471	111	10.4	214	0.45	0.47	24	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>	

- ・含まれるアレルゲン※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

<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。

- ※1 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)
- ※2 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

- ・「中学校給食用半製品・加工品の配合表」は、複数の食品から製造される加工品の原材料を記載しています。併せて、同一製造ラインで使用し、アレルゲンの混入(コンタミネーション)の可能性のある食品についても記載しています。(コンタミネーションについては、食品表示法における表示義務がないため、確認できない場合もあります。)
- ・きびなごなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、太字でアレルゲン表記はしていませんが、魚卵が含まれる可能性があります。
- ・わかめや昆布などの海藻類には、生息域に由来するえび・かになどが混入する可能性があります。
- ・本市の中学校給食では、えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみを原材料としては使用しません。ただし、これらのアレルゲンのコンタミネーションの可能性のある加工品は使用することがあります。

**★中学校給食調理場内におけるアレルゲン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ゲンのコンタミネーションの可能性がります。
- ・揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルゲンが溶出・混入する可能性があります。