

## 中学校給食予定献立表および半製品・加工品の配合表の見方

豊中市の中学校給食は、献立は全校共通となりますが、3つの委託調理事業者で調理しています。対象校は次ページの〈中学校給食の対象校〉のとおりです。毎月、A、B、Cそれぞれの献立表をコードで配信します。食材調達の関係で半製品・加工品の配合が異なりますので、在籍校の対象ブロックの献立をご確認ください。

- ・毎月配信 「中学校給食予定献立表」…① 「中学校給食用半製品・加工品の配合表」…②  
→該当月の献立内容と使用する食品について掲載
- ・年度当初に配信 「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」…③  
→1年間を通して使用する食品について掲載

### ①【「中学校給食予定献立表」の見方】

実施日、献立名、食品名、重量、食品群、栄養価を記載しています。

実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品群										
2月5日 (火)	ごはん	米	100	5										
		牛乳	1本	2										
	大根のみそ汁	○ とう揚げ	5	1										
		● 大根	25	4										
	(揚)野菜入りミンチカツ	しめじ	10	4										
		● 削り節	2											
		出し昆布	0.5											
		● 赤みそ	3.8	1										
		● 白みそ	3.8	1										
		▲ 野菜入りミンチカツ	1個	1										
		なたね油	9	6										
		● さきみ(レトルト)	15	1										
		キャベツ	30	4										
		● 玉ねぎ	15	4										
	キャベツのソテー	● コーンメ	0.3											
		塩	0.3											
		こしょう	0.01											
		なたね油	0.3	6										
		○ 卵	10	1										
		▲ 高野豆腐	5	1										
高野豆腐の卵とじ	人参	5	3											
	グリーンピース	3	4											
	● 削り節	1												
	● 酒	1												
	● みりん	0.5												
	● 砂糖	1.5	5											
	● 濃口しょうゆ	2												
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g		
	834	30.1	22.3	3.0	528	116	10.5	216	A	B1	B2	C	25	8.6

#### 食品名の左にある「○・▲・●」の記号について

- アレルギー表示が義務付けられている8品目のうち、小麦粉、卵、牛乳に表記しています。小麦、卵、乳が含まれる半製品・加工品については、②③の配合表に記載していますので、確認してください。  
※えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)は中学校給食では使用しません。
- ▲ ②「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品に表記しています。
- ③「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品に表記しています。

### ②【「中学校給食用半製品・加工品の配合表」の見方】

「中学校給食予定献立表」に▲で表記している食品について記載しています。

使用日、食品名、原材料名、食品に含まれるアレルギー、コンタミネーションを記載しています。

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
2月5日	野菜入りミンチカツ	野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油))、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造

### ③【「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」の見方】

別紙「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載しています。

#### ★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、アレルギーのコンタミネーションの可能性を完全に排除することができません。
- ・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。
- ・パン工場についても、アレルギーのコンタミネーションの可能性がります。

【中学校給食の注意事項】

- ・配合表②③の原材料名については、製造メーカーへ確認し記載しています。
- ・配合表②③のコンタミネーションの可能性のある食品については、商品に表示があるもののみを記載しています。
- ・きびなごなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、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。
- ・配合表②③のアレルゲン、コンタミネーションには、表示が義務付けられている8品目および表示が推奨されている20品目を記載しています。

※表示が義務付けられている8品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

※表示が推奨されている20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、ごま、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

- ・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・いか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・くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・まつたけ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。

〈パンの提供について〉

令和6年度（2024年度）4月より、パンを週1回程度提供いたします。

令和6年度に提供予定のパンの種類は、「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に表示しています。小学校給食と同じ配合ですが、すべて個包装で写真の形状となります。



〈中学校給食の対象校〉

献立は全校共通となりますが、3つの委託調理事業者で調理しています。

	Aブロック	Bブロック	Cブロック
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

学校給食課

公式Instagram

給食献立の写真を毎日投稿しています。

イベント情報や献立レシピも掲載していますので、下記の二次元コードよりぜひご覧ください。



TOYONAKA\_KYUSHOKU