

中学校給食（B）

中学校給食用パン及び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。
- アレルギーおよび製造工程における他食品の混入(コンタミネーション)について

商品に含まれるアレルギーを太字で、コンタミネーションに関する表示が商品にあるものについては、※印で表記しています。

●学校給食用パンの配合表(1年間を通じて提供するパン)

食品名	原材料名
黒糖パン	小麦粉、黒糖（原料糖、黒糖）、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
コッペパン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
米粉豆乳パン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン、麦芽糖）、砂糖、ショートニング（パーム油）、豆乳、イースト、食塩イーストフード、ビタミンC（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
ミルクパン	小麦粉、練乳（生乳、しょ糖）、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・大豆由来の原材料を含む ）

●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（ 大豆由来の原材料を含む ）
赤ワイン	ブドウの醸造調味料、ブドウ果汁、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（ 大豆由来の原材料を含む ）
あま夏みかん（缶）	なつみかん、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（こんにゃく用凝固剤）
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（こんにゃく用凝固剤）
ウイナーソーセージ（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（ 鶏肉・豚肉由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
ウイナーソーセージ（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（ 鶏肉由来の原材料を含む ）※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（ 大豆由来の原材料を含む ）
薄口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、アルコール（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
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、たまねぎ、にんにく）、醸造酢、食塩、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素（ 大豆・りんご由来の原材料を含む ）
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（加工デンプン）、カラメル色素（ 小麦由来の原材料を含む ）
黄桃（缶）	黄もも、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸（ もも由来の原材料を含む ）
おろししょうが	生姜、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、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料
カレールウ	小麦粉、食用油脂（ラード、パーム油）、食塩、カレー粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香辛料、カラメル色素（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
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、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、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（ 乳由来の原材料を含む ）
削り節	かつおのふし
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）（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
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（ 大豆由来の原材料を含む ）
ごま油	食用ごま油（ ごま由来の原材料を含む ）
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）（ 小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む ）

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、魚醤パウダー、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（ 鶏肉・豚肉由来の原材料を含む ）
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（ 鶏肉由来の原材料を含む ）
白みそ	大豆、米、食塩（ 大豆由来の原材料を含む ）
白ワイン	ブドウの醸造調味料、食塩、酒精、酸味料
酢	米、アルコール
スパゲティ	強力小麦粉、デュラル小麦のセモリナ（ 小麦由来の原材料を含む ）
大豆（レトルト）	大豆（ 大豆由来の原材料を含む ）
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（ 鶏肉由来の原材料を含む ）
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、はくさいエキスパウダー、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、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）（ 小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご由来の原材料を含む ）
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（こんにゃく用凝固剤）
テンメンジャン	味噌、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、醬油（ 小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む ）
でん粉	馬鈴しょでん粉（馬鈴しょ）
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（ 大豆・ゼラチン由来の原材料を含む ）
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、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
トマトソース	トマト、たまねぎ、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（ 大豆由来の原材料を含む ）
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、たまねぎ、にんにく）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、とうもろこし澱粉、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素（ 大豆・りんご由来の原材料を含む ）
ハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（ 豚肉由来の原材料を含む ）
春雨	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉
バター（調理用）	生乳、食塩（ 乳由来の原材料を含む ）
パインアップル（缶）	パインアップル、砂糖、クエン酸
ひきわり大豆	脱脂大豆、植物油脂（パーム油）（ 大豆由来の原材料を含む ）
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（ 大豆由来の原材料を含む ）
ベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料（ 豚肉由来の原材料を含む ）
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（ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む ）
マカロニ（エルボ）	強力小麦粉、デュラル小麦のセモリナ（ 小麦由来の原材料を含む ）
マカロニ（アルファベット・ツイスト・ベンネ）	デュラル小麦のセモリナ（ 小麦由来の原材料を含む ）
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）（ 大豆由来の原材料を含む ）
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（ 大豆由来の原材料を含む ）
みかん（缶）	みかん、砂糖、酸味料
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）（ りんご由来の原材料を含む ）
りんご酢	りんご果汁、アルコール（ りんご由来の原材料を含む ）
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付けられている7品目※1に記載しています。
 - 表面の「中学校給食用パン及び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																																	
2月5日(火)	ごはん		米	100	5																																	
	牛乳	○	牛乳	1本	2																																	
	大根のみそ汁	●	うす揚げ 大根 しめじ ● 削り節 出し昆布 ● 赤みそ ● 白みそ	5 25 10 2 0.5 3.8 3.8	1 4 4 1 1 1																																	
	(揚) 野菜入りミンチカツ	▲	野菜入りミンチカツ なたね油	1個 9	1 6																																	
	キャベツのソテー	●	ささみ(レトルト) キャベツ 玉ねぎ ● コンソメ 塩 こしょう なたね油	15 30 15 0.3 0.3 0.01 0.3	1 4 4 1 1 5 6																																	
	高野豆腐の卵とじ	○	卵 ▲ 高野豆腐 人参 グリーンピース ● 削り節 ● 酒 ● みりん 砂糖 ● 濃口しょうゆ	10 5 5 3 1 1 0.5 1.5 2	1 1 3 4 1 1 5 5																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">栄養価</th> <th colspan="6">エネルギー</th> <th colspan="3">ビタミン</th> <th rowspan="2">食物繊維g</th> </tr> <tr> <th>cal</th> <th>たんぱく質g</th> <th>脂質g</th> <th>炭水化物g</th> <th>カルシウムmg</th> <th>鉄mg</th> <th>A μgRE</th> <th>B1 mg</th> <th>B2 mg</th> <th>C mg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>834</td> <td>30.1</td> <td>22.3</td> <td>3.0</td> <td>528</td> <td>116</td> <td>10.5</td> <td>216</td> <td>0.40</td> <td>0.48</td> <td>25</td> <td>8.6</td> </tr> </tbody> </table>					栄養価	エネルギー						ビタミン			食物繊維g	cal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カルシウムmg	鉄mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	834	30.1	22.3	3.0	528	116	10.5	216	0.40	0.48	25	8.6
	栄養価	エネルギー						ビタミン			食物繊維g																											
		cal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	カルシウムmg	鉄mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg		C mg																										
	834	30.1	22.3	3.0	528	116	10.5	216	0.40	0.48	25	8.6																										

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・豚肉由来の原材料を含む)	
※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造	

- ・商品に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関する表示が商品にあるものについては、※印で表記しています。



＜主食について＞

◎ごはんの提供量変更

令和4年度(2022年度)の提供量は、米105g(ごはん230g)としましたが、令和4年度の生徒の喫食状況や全校で実施したアンケート結果から、本市の中学生には多いと判断し、米は5g少ない100g(ごはん220g)を基本に、学校給食摂取基準を満たすようおさずの工夫を行います。

◎パンの提供開始

令和5年度(2023年度)5月より、パンを提供いたします。令和5年度に提供予定のパンの種類は、表面の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」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。

＜給食費と給食実施日程＞

給食費(日額)
310円

令和5年度(2023年度)給食の実施日程(予定)	
第1学期	4月12日(水)～7月19日(水)
第2学期	8月28日(月)～12月21日(木)
第3学期	1月10日(水)～修了式前日

※給食実施日については変更する可能性があります。

※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製造メーカーへ確認し、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、太字でアレルギー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・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・まつたけを原材料としては使用しません。ただし、これらのアレルギー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、すべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性となります。
- ・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。
- ・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。

＜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

＜ご家庭へのおねがい＞

毎日、清潔な箸およびスプーン、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。