

中学校給食（A）

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	米、大豆、食塩、酒精（ 大豆由来の原材料を含む ）
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（ 大豆由来の原材料を含む ）
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（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）
ウインナーソーセージ(1本)	豚肉、砂糖、食塩、香辛料（ 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
ウインナーソーセージ(輪切り)	豚肉、砂糖、食塩、香辛料（ 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
うす揚げ	大豆、植物油（なたね油、大豆油）、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）（ 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、砂糖、大豆、米、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	野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、ジャロット）、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、魚醤）、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、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・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸（ もも由来の原材料を含む ）
おろしりんご	りんご、酸化防止剤（ビタミンC）（ りんご由来の原材料を含む ）
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（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（ 小麦・豚肉由来の原材料を含む ）※同一ラインでえび・かに・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	うるめいわしのふし、さばのふし、そうだかつおのふし（ さば由来の原材料を含む ）
濃口しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール（ 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、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、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、香辛料抽出物、酸味料（ 鶏肉・豚肉由来の原材料を含む ）
酒	米発酵調味料、水あめ、クエン酸
ささみ（レトルト）	鶏ささみ肉、馬鈴薯でんぶん、食塩、野菜エキス、チキンエキス（ 鶏肉由来の原材料を含む ）
白みそ	米、大豆、食塩、酒精（ 大豆由来の原材料を含む ）
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、食塩（ 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	鶏がら、野菜（たまねぎ、にんじん）（ 鶏肉由来の原材料を含む ）※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、加工デンプン（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、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（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）（ 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	こんにゃく精粉、海藻粉、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）、醤油（ 小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む ）
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	丸大豆、とうもろこしでん粉、トレハロース、豆腐用凝固剤（ 大豆由来の原材料を含む ）
トマト（缶）	トマト、トマトピューレー、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、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
とんかつソース	野菜（トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、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
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（ 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
春雨	じゃがいも澱粉、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（ 乳由来の原材料を含む ）
バインアップル（缶）	バインアップル、砂糖、酸味料
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	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（ 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
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・ペンネ）	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、米油、野菜エキス
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・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、糖転移ビタミンP
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、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（ 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（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	5 25 10	1 4 4								
		●	削り節 出し昆布 赤みそ	4 0.8 9	1 1 1								
	(揚) 野菜入りミンチカツ	▲	野菜入りミンチカツ	1個	1								
			米油	9	6								
	キャベツのソテー	●	ささみ（レトルト） キャベツ 玉ねぎ	15 30 15	1 4 4								
		●	コンソメ 塩 こしょう 米油	0.3 0.3 0.01 0.3	1 1 1 6								
	高野豆腐の卵とじ	○	卵	10	1								
		▲	高野豆腐 人参 グリーンピース	5 5 3	1 3 4								
	●	削り節 酒 みりん 砂糖	1 1 0.5 1.5	1 1 1 5									
	●	濃口しょうゆ	2	2									
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (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	A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	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。

- ※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。

＜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）としていましたが、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か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。

＜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。