

令和7年(2025年)11月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B献立）

| 使用日         | 食品名         | 原材料名                                                                                                                                                                                                               | アレルゲン            | コンタミネーション                                                   |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|
| 11月5、13、26日 | 米粉          | こしいぶき                                                                                                                                                                                                              |                  | 同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造                                         |
| 11月5日       | とんかつ        | 豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂（紅花油）〕、加工デンプン、増粘剤（グァーガム）、pH調整剤、乳化剤                                                                                                                                            | 小麦・大豆・豚肉         |                                                             |
| 11月5日       | つぶ入りマスタード   | カラシの実、醸造酢、食塩、ワインビネガー、砂糖、香辛料、クエン酸                                                                                                                                                                                   |                  |                                                             |
| 11月5日       | フレンチドレッシング  | 食用植物油脂（なたね油）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁、増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物                                                                                                                                             |                  |                                                             |
| 11月6日       | トッポギ        | 米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                             |
| 11月6日       | パオズ         | 皮（小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、食塩）、野菜（たまねぎ、キャベツ）、豚肉、豚脂、肪、麦みそ、砂糖、しょうゆ、調整ラード、馬鈴薯澱粉、チキンブイオン、食塩、香味油〔植物油脂（大豆油、なたね油）、白ねぎ、たまねぎ〕、おろししょうが、膨張剤                                                                                          | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉      | 同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造                                     |
| 11月7日       | きびなごカリカリフライ | きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣〔じゃがいも、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）、玄米粉、植物油脂（なたね油）、食塩、酵母エキス、香辛料〕、揚げ油（なたね油、パーム油）                                                                                  |                  |                                                             |
| 11月7日       | ちりめんじゃこ     | しらす、食塩<br>※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いかで混ざる漁法で採取しております。                                                                                                                                                                   |                  |                                                             |
| 11月7日       | 大豆（炒り）      | 大豆                                                                                                                                                                                                                 | 大豆               | 同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・くるみ・ごま・鮭・鶏肉を含む食品を製造 |
| 11月11日      | ひと口練り天ぷら    | いとうり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タピオカ）                                                                                                                                                                       |                  |                                                             |
| 11月11日      | あおさ入り厚焼き卵   | 鶏卵、昆布だし、あおさ、とうもろこし澱粉、食塩、植物油脂（なたね油）                                                                                                                                                                                 | 卵                |                                                             |
| 11月12、28日   | うす揚げ        | 大豆、植物油（なたね油）、豆腐用凝固剤                                                                                                                                                                                                | 大豆               |                                                             |
| 11月12日      | 煮込みもち       | もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース                                                                                                                                                                                    |                  |                                                             |
| 11月12日      | さわらの梅塩こうじづけ | サワラ、塩糍、砂糖、みりん風調味料、梅肉                                                                                                                                                                                               |                  |                                                             |
| 11月13日      | お魚フライ       | すけそうだらすり身、野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん）、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油脂（なたね油）、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸                                                                                                    | 小麦・大豆            | 同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造                  |
| 11月13日      | 杏仁豆腐        | ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸Ca                                                                                                                                                                             | 大豆               |                                                             |
| 11月14日      | ハンバーグ       | 食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄                                                                                                     | 大豆・鶏肉・豚肉         |                                                             |
| 11月17日      | 春巻き         | 野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ）、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ボークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ボークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂（大豆油、なたね油、パーム油、やし油）〕、みりん、還元水あめ、食塩、馬鈴薯でん粉〕、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料（アミノ酸等） | 小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン | 同一ラインで卵・乳を含む食品を製造                                           |
| 11月18日      | わかめごはんの素    | 塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス<br>※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。                                                                                                                                                             |                  |                                                             |
| 11月18日      | かまぼこ        | いとうり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タピオカ）                                                                                                                                                                                |                  |                                                             |
| 11月18日      | かぼちゃチーズフライ  | かぼちゃ、チーズフード（ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩）、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉〕、安定剤（加工デンプン）、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄                                                                            | 小麦・乳・大豆          | 同一ラインでえび・かに・卵・くるみを含む食品を製造                                   |
| 11月19日      | オムレツ        | 液卵、油脂加工品〔植物油脂（大豆油）、卵黄、食塩〕、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油脂（パーム油）、トレハロース、加工でん粉                                                                                                                                                   | 卵・大豆             |                                                             |
| 11月19日      | 焼き豚         | 豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料                                                                                                                                                                                                    | 豚肉               |                                                             |

令和7年(2025年)11月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B献立）

| 使用日    | 食品名        | 原材料名                                                                                                                                                                                                                               | アレルゲン    | コンタミネーション                       |
|--------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------|
| 11月20日 | 人参しゅうまい    | 野菜（たまねぎ、にんじん）、魚肉すり身（スケトウダラ）、豚脂、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、ごま油、こしょう、皮（小麦粉）                                                                                                                                                              | 小麦・ごま・豚肉 |                                 |
| 11月21日 | さばのよしる干し   | サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油                                                                                                                                                                                                               | 小麦・さば・大豆 |                                 |
| 11月21日 | 昆布と抹茶のふりかけ | ドロマイト、煎り米、昆布、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素<br>※本品で使用している昆布、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。                                                                                                                                    |          |                                 |
| 11月25日 | チヂミ        | 野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、食塩、ブドウ糖、グラニュー糖、小麦澱粉、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす〔小麦粉、植物油脂（米油）、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類                                                                                                            | 小麦・いか・大豆 | 同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造 |
| 11月25日 | 白菜キムチ      | 白菜、漬け原材料〔かつお節エキス、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、もち米でん粉、食塩〕                                                                                                                                                                   |          |                                 |
| 11月26日 | おじゃがもちボール  | じゃがいも、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、食塩、加工でん粉、グルコマンナン                                                                                                                                                                                              |          |                                 |
| 11月26日 | 魚介ナゲット     | 魚肉（たちうお、いか、あじ、いわし、たら）、オニオンソテー、ぶり中骨加工品（ぶり中骨、砂糖、食塩）、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、調製ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、たん白自己消化物、衣（小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩）、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄<br>※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。 | 小麦・いか・大豆 |                                 |
| 11月26日 | 和風ドレッシング   | 食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物                                                                                        |          |                                 |
| 11月27日 | ポークコロッケ    | 野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂（とうもろこし油）、豚脂、粉末しょうゆ、食塩、酵母エキス、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂（とうもろこし油）、還元水あめ、とうもろこしでん粉〕、炭酸Ca、調味料（無機塩）、ピロリン酸鉄                                                                                   | 小麦・大豆・豚肉 | 同一ラインで卵・乳を含む食品を製造               |
| 11月27日 | こんにゃく寒天    | 寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類                                                                                                                                                                                                                    |          |                                 |

中学校給食調理場内では調理工程における他食品のアレルゲンが混入(コンタミネーション)する可能性があります。  
詳細は豊中市ホームページに掲載している「中学校給食予定献立表および半製品・加工品配合表の見方」をご覧ください。  
ご不明な点がございましたら、学校給食課(6843-9101)までご連絡ください。