

令和7年(2025年)7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
7月1日	五目厚焼き卵	鶏卵、かつおだし、野菜（にんじん、たけのこ）、鶏肉、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、もずく、しょうゆ、みりん、食酢、しいたけ、食塩、植物油（なたね油）、酵母エキス	小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご	
7月2日	ビーフコロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類（砂糖、果糖）、しょうゆ、牛脂、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）、還元水あめ、ショートニング〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、香料	小麦・乳・牛肉・大豆	同一ラインで卵を含む食品を製造
7月3日	梅ちりごはんの素	しらす、ごま、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、デキストリン、鰹削り節粉末、加工でん粉、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）、炭酸カルシウム ※本品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。	ごま	
7月3日	ビーマン肉づめフライ	豚肉、ビーマン、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、砂糖、醤油、食塩、こしょう、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
7月4日	さばみりんしょうゆづけ	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
7月4日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
7月7日	星型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、南瓜、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
7月7日	星型ハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、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	
7月7日	七タゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、ぶどう果汁（濃縮還元）、レモン果汁（濃縮還元）、水あめ、粉末油脂、寒天、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、着色料（クチナシ、カロチノイド）、乳化剤		
7月8日	いかナゲット	いか、小麦粉、たらすり身、小麦でん粉、植物油脂（大豆油）、砂糖、食塩、みりん風調味料、水	小麦・いか・大豆	
7月9、16日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
7月10日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
7月10日	白身魚のフリッター	タラ、衣（小麦粉、とうもろこし澱粉、植物性たん白、食塩）、ベーキングパウダー、揚げ油（なたね油）	小麦・大豆	
7月11日	ミンチカツ	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、黒こしょう、衣〔パン粉、大豆粉、植物油脂（ベニバナ油）〕、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄	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
7月11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〕		
7月14日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぶん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
7月14日	塩ざけ	秋鮭、食塩	鮭	
7月14日	たくあん	大根、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、酵母エキス、米ぬか、食塩、昆布、唐辛子、ビール酵母）		同一ラインで小麦・ごま・大豆を含む食品を製造
7月15日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
7月15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
7月15日	ナタデココ	ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料		
7月17日	ほうれん草オムレツ	液卵、油脂加工品〔植物油脂（なたね油、大豆油）、卵黄、食塩〕、ほうれんそう、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	
7月17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、赤ビーマン、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		

令和7年(2025年)8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
8月26日	白身魚フライ	ホキ、衣（パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス）、加工澱粉、増粘多糖類	小麦	
8月26日	焼き豚	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉	
8月26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		
8月27日	バジルペースト	バジル、オリーブ油		同一ラインで乳を含む食品を製造
8月28日	トック	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
8月28日	ポークしゅうまい	豚肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮（小麦粉、還元水あめ）	小麦・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
8月28日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
8月28日	ちりめんじゃこ	しらす、食塩 ※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いかที่混ざる漁法で採取しております。		
8月29日	いかフライ	いか、食塩、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、グァーガム）、調味料（アミノ酸）、乳化剤	小麦・いか・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
8月29日	枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	

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。