

令和7年(2025年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（C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
10月2日	焼きふ	小麦粉、小麦たん白	小麦	
10月2日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（とうもろこし油、なたね油）〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月2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、いかが混ざる漁法で採取しております。		
10月3、8、14、17、22、31日	ショルダーベーコン	豚肩肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物	豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月3日	白身魚のフリッター	ホキ、小麦粉、とうもろこしでん粉、揚げ油（菜種・大豆）、米粉、膨張剤、塩コショウ、炭酸カルシウム、ビタミンB2、水	小麦・大豆	同一ラインでえび・いか・鮭・さばを含む食品を製造
10月3日	梅肉	うめ、食塩、しそ		
10月6日	お月見かまぼこ	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
10月6日	うさぎ型ハンバーグ	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	
10月6日	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）		
10月6日	たれ入りみたらし団子	みたらしのたれ（砂糖、醤油、糖蜜、食塩）、米粉、麦芽糖、植物油脂（ココヤシ油、パームヤシ油）、寒天、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、カラメル色素、酸味料、酵素	小麦・大豆	
10月7、24日	肉団子（フライ済み）	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、食塩、しょうがペースト、砂糖、にんにくペースト、香辛料、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油（なたね油）	大豆・鶏肉・豚肉	
10月7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
10月8、17、31日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
10月8日	ブルーベリージャム	糖類（水あめ、砂糖）、ブルーベリー、濃縮レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）		
10月9日	さけフライ	鮭、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・鮭	
10月14日	チキンナゲット	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、ドロマイト、乾燥おから、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、衣〔小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、コーングリッツ、砂糖、パン粉、食塩、デキストリン、クラッカー粉、植物油脂（大豆油）〕、揚げ油（なたね油、パーム油）、加工デンプン、トレハロース、調味料（アミノ酸）、膨張剤、重曹、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素	小麦・大豆・鶏肉	
10月15日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、小麦澱粉、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
10月17日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂（パーム油）、砂糖、とうもろこしでんぶん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉	
10月17日	大豆とごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、野菜（たまねぎ、ごぼう）、大豆、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状植物性たん白、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、衣（パン粉、大豆油、粉末状植物性たん白）、炭酸Ca、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
10月20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	
10月20日	福神づけ	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料（異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうがらし）、酸味料	小麦・大豆	
10月21日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		

令和7年(2025年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（C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
10月21日	れんこんのはさみ揚げ	野菜（蓮根、玉ねぎ、椎茸）、パン粉、鶏肉、馬鈴薯澱粉、醤油、料理酒、バター粉、食塩、鰹エキス、生姜パウダー、pH調整剤（酢酸）、増粘剤（グァーガム）	小麦・大豆・鶏肉	
10月23日	いかフライ	イカ、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・いか	
10月27日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
10月27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	
10月28日	ささみチーズフライ	鶏ササミ肉、チーズ、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・乳・鶏肉	
10月28日	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油（なたね油）、クエン酸	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月29日	白身魚フライ	ホキ、パン粉、バターミックス粉（小麦粉、コーンスターチ、グァーガム）、塩、水	小麦	
10月30日	コーンしゅうまい	野菜（とうもろこし、たまねぎ）、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉）、魚肉すり身（すけとうだら）、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮（小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造
10月31日	かぼちゃプリン	かぼちゃペースト、砂糖、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム油）、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕、イヌリン（食物繊維）、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造

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。