

令和7年(2025年)12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                   |
|---------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| 12月1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          |                             |
| 12月2日   | キャベツミンチカツ    | キャベツ、食肉（豚肉、鶏肉）、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂（なたね油、パーム油）、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）〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）                                               | 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     |
| 12月2日   | 大豆フレーク       | 大豆                                                                                                                                                                             | 大豆            |                             |
| 12月3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 |                             |
| 12月3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             |
| 12月3日   | 液体ココア        | 果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン                                                                                                                                          | 大豆            |                             |
| 12月3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）                                                                                   |               |                             |
| 12月4日   | あじのみりんしょうゆづけ | アジ、醤油、砂糖、みりん風調味料                                                                                                                                                               | 小麦・大豆         |                             |
| 12月5日   | チキンカツ        | 鶏ムネ肉、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・鶏肉         |                             |
| 12月5、9日 | 焼き豚          | 豚もも肉、糖類（砂糖、粉あめ）、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品（しょうゆ、砂糖）、香辛料抽出物                                                                                                                                | 小麦・大豆・豚肉      | 同一ラインで卵・乳を含む食品を製造           |
| 12月5日   | つぶ入りマスタード    | 醸造酢、からし、植物油脂（なたね油）、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物                                                                                                   | 小麦・大豆・豚肉・りんご  |                             |
| 12月8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      |                             |
| 12月8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         |                             |
| 12月9日   | ハヤシルウ        | 小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、とうもろこしでんぶん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル、バブリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料                                                                                     | 小麦・大豆・豚肉      |                             |
| 12月9日   | 卵ロール         | 鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）                                                                                                                                              | 卵             |                             |
| 12月11日  | 豆腐ナゲット       | 野菜（たまねぎ、にんじん）、豆腐、魚肉すり身（イトヨリ、キントキ）、植物油（大豆油）、豆乳、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、デキストリン、衣（小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩）、揚げ油（大豆油）、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、ベーキングパウダー<br>※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。 | 小麦・大豆         |                             |
| 12月12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          |                             |
| 12月15日  | れんこんのはさみ揚げ   | 野菜（連根、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      |                             |
| 12月17日  | デミグラスソース     | ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでん粉、食塩、香辛料                                                                                                         | 小麦・鶏肉         | 同一ラインでえび・かに・卵・乳・落花生を含む食品を製造 |
| 12月17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      |                             |
| 12月17日  | メープルマフィン     | 豆乳、砂糖、米粉、大豆粉、植物油（米油、なたね油）、メープルシロップ、清涼飲料水、発酵調味料、加工デンプン、膨脹剤、安定剤（カードラン）、乳化剤、炭酸Ca、香料、増粘剤（アルギン酸エステル）、ピロリン酸第二鉄                                                                       | 大豆            |                             |
| 12月18日  | 豆乳           | 大豆                                                                                                                                                                             | 大豆            |                             |

令和7年(2025年)12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                |
|--------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| 12月18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 |
| 12月18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、いかが混ざる漁法で採取しております。                      |             |                          |
| 12月19日 | かまぼこ         | いとり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タピオカ）                                    |             |                          |
| 12月19日 | 野菜しゅうまい      | 野菜（たまねぎ、しょうが）、豚肉、馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、ごま油、ほたてエキス、魚介エキス調味料、こしょう、皮（小麦粉） | 小麦・ごま・大豆・豚肉 |                          |
| 12月22日 | さわらのゆず塩こうじづけ | サワラ、塩糀、砂糖、みりん風調味料、柚子果汁                                                |             |                          |
| 12月23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                           |             |                          |

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。