

令和7年(2025年)5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
5月1日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
5月1日	抹茶プリン	糖類（果糖ぶどう糖液糖、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）、抹茶、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、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
5月2、8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）		
5月2日	さわらの西京づけ	サワラ、白味噌、砂糖、みりん風調味料、酒	大豆	
5月2日	かしわもち	こしあん、上新粉、砂糖、酵素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
5月2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
5月7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（大豆油、なたね油）、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
5月7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）		
5月7、27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。		
5月8日	塩さば	サバ、塩	さば	
5月8日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
5月9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	
5月12日	白身魚のバジルフライ	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）、バジル、加工澱粉、増粘多糖類	小麦	
5月13日	ひじき入りぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油脂（ごま油）、粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮〔小麦粉、植物油脂（なたね油）、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉〕、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
5月14日	豆腐ハンバーグ	鶏肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、豚脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、香辛料、加工でん粉、貝カルシウム、豆腐用凝固剤	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
5月15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
5月15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
5月15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	
5月16日	バジルペースト	バジル、植物油脂（なたね油、大豆油）、食塩	大豆	
5月19日	あじ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	
5月20日	ボークしゅうまい	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、ボークエキス、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
5月21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、ボークエキス、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	
5月21日	コーンコロッケ	スイートコーン、パン粉、ジャガイモ、バターミックス（とうもろこし澱粉、食塩、香辛料）、玉葱、食用大豆油、食塩、白胡椒、pH調整剤、加工澱粉、トレハロース、増粘多糖類	小麦・大豆	

令和7年(2025年)5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
5月21日	枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
5月22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
5月23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	
5月23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、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ポ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
5月26日	あじハンバーグ	あじ、野菜（たまねぎ、大葉）、つなぎ（パン粉、馬鈴薯澱粉）、砂糖、発酵調味料、みそ、醤油、しょうが、食塩、トレハロース	小麦・大豆	
5月27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	
5月27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	
5月29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
5月29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 ※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。		
5月30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
5月30日	梅肉	うめ、食塩、しそ		

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。