

令和7年(2025年)6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
6月2日	ポークぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮（小麦粉、小麦たん白、食塩）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄	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
6月2、24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。		
6月3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、パブリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
6月3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	
6月4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）		
6月6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 ※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	
6月9日	さわらみりんしょうゆづけ	サワラ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
6月9日	大豆フレーク	大豆	大豆	
6月10日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス ※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。		
6月10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、チキンブイヨン、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
6月10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	
6月11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	
6月12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
6月12、30日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
6月12日	きな粉わらびもち	水あめ、砂糖、きな粉、加工でんぶん、ソルビトール、増粘多糖類、酸味料	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月16日	あおさ入り厚焼き卵	鶏卵、昆布だし汁、食用大豆油、米酢、砂糖、あおさ、食塩、加工澱粉	卵・大豆	
6月17、19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
6月18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
6月19日	豆腐しゅうまい	豚肉、たまねぎ、豆腐、小麦粉（皮）、鶏肉、豚脂、馬鈴薯でんぶん、粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょうが、しょう油、コショウ、ベニコウジ色素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
6月19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		
6月20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	
6月20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）		
6月23日	かまぼこ	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タビオカ）		

令和7年(2025年)6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
6月23日	もずく	もずく ※原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。		
6月23日	黒糖	原料糖（さとうきび）、黒糖		
6月24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	
6月25日	あじフライ	めあじ、衣（小麦粉、パン粉、食塩）、乳化剤、増粘多糖類	小麦	同一ラインで卵・乳・いか・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
6月25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	
6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		
6月27日	魚介ナゲット	エソすり身、玉ねぎ、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）、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油（なたね油、パーム油）、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄		
6月30日	豆乳	大豆	大豆	
6月30日	かぼちゃひき肉フライ	野菜（かぼちゃ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ（とうもろこしでん粉、パン粉）、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、小麦粉、植物油脂（なたね油、パーム油）、デキストリン〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル、紅麴、ラック）	小麦・大豆・豚肉・りんご	同一ラインでえび・かに・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。