

令和8年(2026年)1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
1月9日	梅型かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
1月9日	煮込みもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
1月9日	さつまいもタルト	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油（なたね油）、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ビロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、香料	大豆	
1月13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、ビロリン酸鉄	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
1月13日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
1月14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、ビロリン酸鉄、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
1月14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	
1月15日	焼き豆腐	丸大豆、加工でん粉、豆腐用凝固剤	大豆	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造
1月15日	焼きふ	小麦粉、小麦たん白	小麦	
1月15日	塩さば	サバ、塩	さば	
1月16、23、28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
1月19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
1月19日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
1月20日	バオズ	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、馬鈴薯でん粉、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
1月21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（バーム油）、トレハロース、加工でん粉	卵・大豆	
1月22日	白身魚フライ	ホキ、パン粉、パッターミックス粉（小麦粉、コーンスターク、グーガム）、塩、水	小麦	
1月22日	ちりめんじゅこ	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。		
1月23日	米粉ヒレカツ	豚ヒレ、コシヒカリ米パン粉（コシヒカリ米粉、三温糖、食用オリーブ油、生イースト、食塩、トレハロース）、コーンスターク、パッターF（食塩、香辛料、とうもろこし澱粉、植物繊維、酵母エキス）、酢酸Na、増粘剤（HPMC）、加工澱粉、増粘剤（加工澱粉）	豚肉	
1月26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）		
1月26日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
1月26日	にら焼き	野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターク、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
1月26日	野沢菜づけ	野沢菜、漬け原材料（食塩、発酵調味料、醸造酢）、調味料（アミノ酸）	りんご	
1月28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（スクロース）		
1月29日	つぶ入りマスター	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	

令和8年(2026年)1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
1月29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、コーングリット、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、バーム油）、加工デンプン、トレハロース、調味料（アミノ酸）、膨張剤、重曹、ビロリン酸第二鉄、カロチノイド色素	小麦・大豆・鶏肉	
1月30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、ビロリン酸第二鉄	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
1月30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

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。