

令和8年(2026年)2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
2月2日	人参しゅうまい	野菜（たまねぎ、にんじん）、魚肉すり身（スケトウダラ）、豚脂、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、ごま油、こしょう、皮（小麦粉）	小麦・ごま・豚肉	
2月3日	いわしフライ	いわし、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
2月3、6、10、25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
2月3日	福豆	大豆	大豆	同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・カシューナッツ・くるみ・バナナを含む食品を製造
2月5日	ひじき入りぎょうぎ	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	
2月5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）		
2月6日	ボークコロッケ	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
2月6日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
2月9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）		
2月9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	
2月10日	さわらの梅塩こうじづけ	サワラ、塩糀、砂糖、みりん風調味料、梅肉		
2月12日	五目厚焼き卵	鶏卵、かつおだし、野菜（にんじん、たけのこ）、鶏肉、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、もずく、しょうゆ、みりん、食酢、しいたけ、食塩、植物油（なたね油）、酵母エキス	小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご	
2月13日	ニョッキ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩、加工デンプン	小麦	同一ラインでいかを含む食品を製造
2月13日	ハートハンバーグ	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	
2月13日	チョコ布林	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物性油脂クリーミング食品〔澱粉分解物、食用油脂（パーム油）〕、砂糖、水溶性食物繊維、ココアパウダー、カカオマス、米粉、炭酸Ca、乳化剤、安定剤（アラビアガム）、リン酸K、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、ピロリン酸第二鉄		
2月16日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
2月16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。		
2月17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	
2月17日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鯉節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく）		
2月18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	
2月18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	
2月19日	さばのよしる干し	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油	小麦・さば・大豆	

令和8年(2026年)2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
2月20日	いかナゲット	魚肉（いか、たちうお）、植物油脂（なたね油）、発酵調味料、豚脂、砂糖、食塩、大豆粉、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂（パーム油、ベニバナ油）〕、揚げ油（なたね油）、加工デンプン、トレハロース、ベーキングパウダー ※本製品で使用しているたちうおは、「えび・かに」を食べています。	小麦・いか・大豆・豚肉	
2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	
2月24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、紅麹、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
2月25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
2月25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	
2月26日	野菜入りオムレツ	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉、醤油、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	小麦・卵・大豆	
2月27日	豆乳	大豆	大豆	
2月27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	

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。