

令和8年(2026年)3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
3月3日	いろどりごはんの素	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)、食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖、塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、乾燥かぼちゃ、ほうれん草フレーク、酵母エキス、ぶどう糖、鯉削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)	大豆	
3月3日	米粉ももタルト	砂糖、豆乳、米粉、ももピューレー、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ショートニング、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油(なたね油、米油)、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品、加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、膨脹剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、紅麴色素、香料	大豆・もも	
3月4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
3月4、16、18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
3月5日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
3月5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	
3月5、12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
3月6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
3月6日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
3月6日	紅白大福	上新粉、こしあん、白あん、砂糖、もち粉、馬鈴薯でんぷん、酵素、着色料(ビートレッド)		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
3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、とうもろこしでんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料(カラメル、バプリカ色素)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
3月9日	とんかつ	豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂(紅花油)〕、加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、pH調整剤、乳化剤	小麦・大豆・豚肉	
3月9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	
3月10日	さばのみりんしょうゆづけ	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
3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	
3月11日	すりおろしりんごゼリー(大)	異性化液糖、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)	りんご	
3月12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
3月16日	千草焼き	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、とうもろこし澱粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、食塩、植物油脂(なたね油)	小麦・卵・大豆	
3月16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		
3月17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	
3月18日	自身魚フライ	ホキ、パン粉、バターミックス粉(小麦粉、コーンスターチ、グァーガム)、塩、水	小麦	
3月19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	
3月19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	

令和8年(2026年)3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	アレルギー	コンタミネーション
3月19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、いが混ざる漁法で採取しております。		
3月23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

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ギーが混入(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。