

令和7年(2025年)9月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（A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
9月1日	防災カレー	野菜（玉ねぎ、じゃがいも、にんじん）、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、香辛料抽出物		
9月1日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	
9月2日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
9月2日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料〔かつお節エキス、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、もち米でん粉、食塩〕		
9月2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	
9月3、19日	米粉	こしいぶき		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
9月3、22、30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
9月4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	
9月5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、ボークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ボ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
9月8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	
9月8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。		
9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、とうもろこしでんぶん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	小麦・大豆・豚肉	
9月9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
9月9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		
9月10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	
9月11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	
9月12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
9月16日	いろいろごはんの素	塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、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、鰹削り節粉末、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	
9月16、18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）		
9月16日	さんま（でん粉付き）	サンマ、じゃがいもでん粉、白醤油、みりん風調味料、生姜	小麦・大豆	
9月17日	いろいろ野菜のミンチカツ	野菜（たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、キャベツ）、食肉（鶏肉、豚肉）、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、しょうが、香辛料、衣（パン粉、米粉加工品、大豆油）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	

令和7年(2025年)9月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（A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
9月18日	五目厚焼き卵	鶏卵、だし汁〔醤油、糖類、風味原料（かつおエキス、濃縮煮干だし）、食塩〕、人参、グリーンピース、コーン、筍、とうもろこし澱粉、椎茸、砂糖、醤油、食塩、植物油脂（なたね油）	小麦・卵・大豆	
9月18日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
9月19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	
9月22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
9月24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
9月25日	塩ざけ	サケ、塩	鮭	
9月25日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
9月25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）		
9月26日	クイッティオ	米、馬鈴薯澱粉		
9月29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		
9月30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	
9月30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	

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。