

# 令和8年(2026年)3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
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、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、こんにゃく加工品、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、バブ리카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	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
3月18日	白身魚フライ	ホキ、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	
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	

## 令和8年(2026年)3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
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	
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、いか混ぜ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。