

中学校給食予定献立表および半製品・加工品の配合表の見方

豊中市の中学校給食は、献立は全校共通となりますが、3つの委託調理事業者で調理しています。対象校は次ページの〈中学校給食の対象校〉のとおりです。毎月、A、B、Cそれぞれの献立表を豊中市ホームページに掲載します。

食材調達の関係で半製品・加工品の配合が異なりますので、在籍校の対象ブロックの献立をご確認ください。

- ・毎月20日頃掲載（翌月分） 「中学校給食予定献立表」…① 「中学校給食用半製品・加工品の配合表」…②
→該当月の献立内容と使用する食品について掲載
- ・4月分と同時掲載 「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」…③
→1年間を通して使用する食品について掲載

①【「中学校給食予定献立表」の見方】

実施日、献立名、食品名、重量、食品群、栄養価を記載しています。

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群								
2月5日(火)	ごはん 牛乳 大根のみそ汁 (揚)野菜入りミンチカツ キャベツのソテー 高野豆腐の卵とじ	○ 米	100	5								
		○ 牛乳	1本	2								
		● とうもろこし	5	1								
		● 大根	25	4								
		● しめじ	10	4								
		● 削り節	2									
		● 出し昆布	0.5									
		● 赤みそ	3.8	1								
		● 白みそ	3.8	1								
		▲ 野菜入りミンチカツ	1個	1								
		● なたね油	9	6								
		● ささみ(レトルト)	15	1								
		● キャベツ	30	4								
		● 玉ねぎ	15	4								
		● コーンソメ	0.3									
		● 塩	0.3									
		● こしょう	0.01									
		● なたね油	0.3	6								
		○ 卵	10	1								
		▲ 高野豆腐	5	1								
● 人参	5	3										
● グリンピース	3	4										
● 削り節	1											
● 酒	1											
● みりん	0.5											
● 砂糖	1.5	5										
● 濃口しょうゆ	2											
栄養価	1kcal 834	たんぱく質 30.1	脂質 22.3	食塩相当量 3.0	加シウム 528	マグネシウム 116	鉄 10.5	ビタミン				食物繊維 8.6
								A	B1	B2	C	
								μgRAE	mg	mg	mg	g
								216	0.40	0.48	25	

食品名の左にある「○・▲・●」の記号について

- アレルギー表示が義務付けられている8品目のうち、小麦粉、卵、牛乳に表記しています。
小麦、卵、乳が含まれる半製品・加工品については、②③の配合表に記載していますので、確認してください。
※えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)は中学校給食では使用しません。
- ▲ ②「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品に表記しています。
- ③「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品に表記しています。

②【「中学校給食用半製品・加工品の配合表」の見方】

「中学校給食予定献立表」に▲で表記している食品について記載しています。

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
2月5日	野菜入りミンチカツ	野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、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)]、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造

使用日、食品名、原材料名、食品に含まれるアレルギー、コンタミネーションを記載しています。

③【「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」の見方】

別紙「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載しています。

★中学校給食調理場内におけるアレルギーのコンタミネーションについて

- ・調理場内では、大きな釜でおかずを煮炊きし、焼き物機や揚げ物機を使って調理を行っています。
また、米飯についても同一の調理場内で炊飯しています。
使用後は丁寧に洗浄していますが、同一の調理器具を使用するため、アレルギーのコンタミネーションの可能性を完全に排除することができません。
- ・揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。
- ・パン工場についても、アレルギーのコンタミネーションの可能性がります。

【中学校給食の注意事項】

- ・配合表②③の原材料名については、製造メーカーへ確認し記載しています。
- ・配合表②③のコンタミネーションの可能性のある食品については、商品に表示があるもののみを記載しています。
- ・きびなごなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、アレルギー表記はしていませんが、魚卵が含まれる可能性があります。
- ・配合表②③のアレルギー、コンタミネーションには、表示が義務付けられている8品目および表示が推奨されている20品目を記載しています。

※表示が義務付けられている8品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

※表示が推奨されている20品目

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、

鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- ・わかめや昆布などの海藻類には、生息域に由来するえび・かに・いかなどが混入する可能性があります。
 - ・本市の中学校給食では、えび・かに・くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツを原材料としては使用しません。
- ただし、これらのアレルギーのコンタミネーションの可能性のある加工品は使用することがあります。

〈パンの提供について〉

令和8年度に提供予定のパンの種類は、「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に表示しています。小学校給食と同じ配合ですが、すべて個包装で写真の形状となります。



〈中学校給食の対象校〉

献立は全校共通となりますが、3つの委託調理事業者で調理しています。

	Aブロック	Bブロック	Cブロック
対象校名	二中	九中	一中
	千里わかば学園 八中	十二中	三中
	十一中	十五中	四中
	十三中	十六中	五中
	十四中	十七中	庄内さくら学園 (後期課程)
	十八中		

学校給食課

公式Instagram

給食献立の写真を毎日投稿しています。
イベント情報や献立レシピも掲載していますので、下記の二次元コードよりぜひご覧ください。



TOYONAKA_KYUSHOKU