

## 中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表（B献立）

- ・1年間を通じて使用する食品を記載しています。
- ・本配合表に記載している食品については、毎月配信する「中学校給食予定献立表」の食品名の前に「●」の記号を表記しています。
- ・製造工程における他食品の混入（コンタミネーション）については、商品に表示があるものについて記載しています。
- ・本配合表に変更がある場合は、毎月配信する「中学校給食予定献立表」にてお知らせします。

### 給食用パン（同一工場において製造）

食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
アップルパン	小麦粉、ドライアップル（りんご、砂糖、クエン酸）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳・りんご	同一ラインでくるみ・卵・乳・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
クロワッサン	小麦粉、シートマーガリン〔食用油脂（豚脂、パーム油、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵バター、発酵乳、食塩、粉乳、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、安定剤（ペクチン）、アナトー色素〕、砂糖、イースト、ショートニング（パーム油）、脱脂粉乳、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳・大豆	
黒糖パン	小麦粉、黒糖（原料糖、黒糖）、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳	
コッペパン・食パン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳	
米粉豆乳パン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン）、砂糖、ショートニング（パーム油）、豆乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・大豆	
さつまいもパン	小麦粉、スイートポテト（さつまいも、砂糖、ビタミンC、クチナシ黄色素）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳	
バインパン	小麦粉、ドライバイン（パインナップル、砂糖、クエン酸、保存料）、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳	
ミルクパン	小麦粉、練乳（生乳、しょ糖）、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC	小麦・乳・大豆	
レーズンパン	小麦粉、レーズン、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC ※レーズンの茎が混入していることがあります。	小麦・乳	

### 年間使用食品

青さ粉	あおさ ※本製品はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。		
赤みそ	大豆、米、食塩	大豆	
赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、ぶどう、輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）		
アセロラゼリー	異性化液糖、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ムラサキイモ色素・トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、クチナシ赤色素		
厚揚げ	大豆、植物油（なたね油、大豆油）、安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	大豆	
あま夏みかん（缶）	なつみかん、砂糖、酸味料		
アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
板こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		
イタリアンドレッシング	食用植物油（なたね油）、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）		
いちごとりんごのジャム	糖類（水あめ、砂糖）、果実（いちご、りんご）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料	りんご	
糸こんにゃく	こんにゃく粉、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		
ウインナーソーセージ（1本）	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造

食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
ウインナーソーセージ (輪切り)	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
うす揚げ	大豆、植物油(なたね油)、豆腐用凝固剤	大豆	
薄口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、大豆、米、アルコール	小麦・大豆	
ウスターソース	糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、にんにく)、食塩、たん白加水分解物、香辛料		
エルボマカロニ	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ	小麦	
オイスターソース	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工でん粉)		
黄桃(缶)	黄もも、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸	もも	
おろししょうが	生姜、酸化防止剤(ビタミンC)		
かつお節	かつおのふし		同一ラインでさばを含む食品を製造
かつおふりかけ(小袋)	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE) ※本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんび、シナモン、フェンネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、クローブ、サボリー、ナツメグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガラングアル、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード、メース、ローズマリー		
かんきつドレッシング	醸造酢、食用植物油脂(なたね油)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料		
キャンディーチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤	乳	
黒豆きな粉クリーム	食用油脂(大豆油、パーム油、ごま油、パーム核油、からし油)、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)、きなこ(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤	乳・ごま・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
削り節	かつおのふし		
濃口しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	小麦・大豆	
コチジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー	大豆	
ごま油	食用ごま油	ごま	
ごまドレッシング	食用植物油脂(なたね油、ごま油)、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料	ごま	
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
コンソメ	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料	鶏肉・豚肉	
酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料		
ささみ(レトルト)	鶏ささみ肉、馬鈴薯でん粉、食塩、野菜エキス、チキンエキス	鶏肉	
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
白みそ	大豆、米、食塩	大豆	
白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩)		

食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
酢	米、アルコール		
スパゲティ	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ	小麦	
すりおろし洋なしゼリー	異性化液糖、洋梨果肉、洋梨濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、pH調整剤、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤（ビタミンC、酵素処理ルチン）、ペニバナ黄色素		
すりおろしりんごゼリー	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、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤（ビタミンC、酵素処理ルチン）	りんご	
ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油 ※【大豆アレルゲンは検出限界以下のため表示の対象外】		
たけのこ（水煮）	たけのこ、pH調整剤		
出し昆布	昆布 ※原材料の昆布は、えび・かにの生息域で採取しています。		
チキンスープ	鶏骨	鶏肉	
竹輪	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（タピオカ）		
チャツネ	糖類（水飴、砂糖）、フルーツ（リンゴ、レーズン）、香辛料、食塩、酸味料、カラメル色素、香料	りんご	
中華だし	デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料		
中華ドレッシング	糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食用植物油脂（なたね油）、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、酸味料、増粘剤（キサントガム）、香料		
チョコレートクリーム	食用油脂（大豆油、パーム油、パーム核油）、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
つきこんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		
でん粉	馬鈴しょでん粉		
テンメンジャン	味噌、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、醤油	小麦・ごま・大豆	
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）		
豆腐	丸大豆、とうもろこし澱粉、安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）	大豆	
トマト（缶）	トマト、トマトジュース、クエン酸		
トマトケチャップ	トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
トマトソース	トマト、たまねぎ、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、香辛料、クエン酸	大豆	
トマトピューレ	トマト		
とんかつソース	野菜（トマト、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、もち米でん粉、香辛料		
生クリーム	生乳	乳	
パイナップル（缶）	パイナップル、砂糖、酸味料		
バター（調理用）	生乳、食塩	乳	
ハム	豚ロース肉、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
春雨	甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉		

食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
ビーフン	米		
ひきわり大豆	脱脂大豆、植物油脂（パーム油）	大豆	
ひじきふりかけ（小袋）	芽ひじき、塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布、鰹節エキス、魚醤、酵母エキス、酸味料 <b>※本品で使用しているひじき、昆布はえび、かにの生息域で採取しています。</b>		
ぶどうゼリー	異性化液糖、砂糖、ぶどう濃縮果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ブドウ果皮色素		
ペンネマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
ポークスープ	豚骨	豚肉	
まぐろ（レトルト）	きはだまぐろ、米油、野菜エキス		
マヨネーズ風ドレッシング	食用植物油脂（なたね油、大豆油）、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物 <b>※本品は卵を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を実施しています。</b>	大豆	
みかんゼリー	異性化液糖、みかん濃縮果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ベニバナ黄色素		
みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類		
ミルククリーム	食用油脂（パーム油、大豆油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
むき枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
野菜ふりかけ（小袋）	塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレック、にんじんフレック、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂（オリーブ油）、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）		
ゆかりふりかけ（小袋）	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料		
りんご（缶）	りんご、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料、pH調整剤	りんご	
りんごジャム	りんご、糖類（水あめ、砂糖）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、酸化防止剤（V.C）	りんご	
りんご酢	りんご果汁、アルコール	りんご	
レーズンクリーム	食用油脂（大豆油、パーム油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、レーズン、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料	乳・大豆	同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
れんこん（水煮）	れんこん、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤（酢酸）		
わかめ	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）		
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、オニオンフレック、かつおぶしエキス、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、きのこエキス、赤ピーマン、おろししょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物		

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。

### お知らせ

- ・食物アレルギーのチェックには、下記サイトの検索ツールを活用することが出来ます。
- ・豊中市ホームページ内で「ダッシュボード」と検索し、「トヨナカ ダッシュボード」から「子育て・福祉」ページ内の▼「中学校給食予定献立表の検索」へお進みください。



二次元コード