

令和8年(2026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	防災シチュー	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、トマトペースト、食塩、酵母エキス、玉ねぎエキス、ガーリックペースト、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	ミンチカツ	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、黒こしょう、衣〔パン粉、大豆粉、植物油脂（ベニバナ油）〕、加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄	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2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3日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
9月3日	あおさ入り厚焼き卵	鶏卵、昆布だし、あおさ、とうもろこし澱粉、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
9月3、25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
9月3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、ソテオニオン、ボ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	
9月4日	豆乳	大豆	大豆	
9月7、18日	かまぼこ	いとり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン（タビオカ）		
9月7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	カップグラタン（トマト）	ショートニング、乾燥マッシュポテト、じゃがいも、植物油（米油）、おから、トマトケチャップ、米粉、粉末水あめ、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、酵母エキス、にんにくペースト、増粘剤（加工デンプン）、加工デンプン、トレハロース、炭酸Ca、メチルセルロース、ピロリン酸第二鉄、香料、ビタミンC	大豆	
9月9日	さんま（でん粉付き）	サンマ、じゃがいもでん粉、白醬油、みりん風調味料、生姜	小麦・大豆	
9月9日	高野豆腐	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	大豆	
9月10日	パオズ	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、馬鈴薯でん粉、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10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11日	かつおフライ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（とうもろこし油、なたね油）〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
9月14日	塩さば	サバ、塩	さば	
9月15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（大豆を含む）、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	
9月17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、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17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
9月18、24日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		

令和8年(2026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24日	ハヤシルウ	小麦粉、食用油脂〔豚脂、植物油脂（パーム油）〕、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、パブリカ色素）、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24日	オムレッツ	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25日	お月見かまぼこ	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉、カロチノイド色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
9月25日	うさぎ型ハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白（大豆を含む）、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、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25日	たれ入りみたらし団子	みたらしのたれ（砂糖、醤油、糖蜜、食塩）、米粉、麦芽糖、食用油脂、寒天、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、カラメル色素、酸味料、酵素	小麦・大豆	
9月29日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
9月29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	
9月30日	かぼちゃひき肉フライ	野菜（かぼちゃ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、しょうゆ、つなぎ（パン粉、とうもろこしでん粉、えんどうでん粉）、豚脂、粒状植物性たん白、発酵調味料、ウスターソース、香辛料、たん白加水分解物、衣〔パン粉、とうもろこしでん粉、小麦粉、植物油脂（なたね油、パーム油）、デキストリン〕、加工デンプン、ドロマイト、乳化剤、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉・りんご	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造

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。