

令和8年(2026年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B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
10月1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	
10月1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
10月2日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
10月2、16日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	乳	
10月5日	玉ねぎ入りオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、精製ラード、コショウ、なたね油、酸化防止剤（ビタミンE）	卵・豚肉	
10月6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	
10月6日	あじのみりんしょうゆづけ	アジ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・大豆	
10月6、14、27日	ささみ（レトルト）	鶏肉、野菜エキス、食塩、加工でん粉	鶏肉	
10月8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
10月9日	ブルーベリータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、コーンフラワー、植物油（米油、なたね油）、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、ぶどう糖、こんにゃく加工品、加工デンプン、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、ビタミンC、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、膨脹剤、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香料	大豆	
10月13日	さけフライ	鮭、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・鮭	
10月14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	
10月15日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
10月15、26日	ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩 ※本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。		
10月16日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂（パーム油）、砂糖、とうもろこしでんぶん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉	
10月16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（大豆を含む）、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	
10月19日	きびなごカリカリフライ	きびなご、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、衣〔じゃがいも、コーンスターチ、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）、玄米粉、植物油脂（なたね油）、食塩、酵母エキス、香辛料〕、揚げ油（なたね油、パーム油）		
10月19日	さつま揚げ	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タピオカ）		
10月20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	
10月21日	いろいろ野菜ミンチカツ	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	
10月21日	フレンチドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁、増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物		
10月22日	人参しゅうまい	野菜（たまねぎ、にんじん）、魚肉すり身、豚脂、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、ごま油、こしょう、皮（小麦粉）	小麦・ごま・豚肉	
10月23日	れんこんのはさみ揚げ	野菜（蓮根、玉ねぎ、椎茸）、パン粉、鶏肉、馬鈴薯澱粉、醤油、料理酒、バター粉、食塩、鰹エキス、生姜パウダー、pH調整剤（酢酸）、増粘剤（グアーガム）	小麦・大豆・鶏肉	

令和8年(2026年)10月 中学校給食用半製品・加工品の配合表（B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
10月23日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳（大豆を含む）、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸Ca	大豆	
10月27日	つぶ入りマスタード	カラシの実、醸造酢、食塩、ワインビネガー、砂糖、香辛料、クエン酸		同一ラインでくみを含む食品を製造
10月27日	豆腐ナゲット	野菜（たまねぎ、枝豆、にんじん）、豆腐、衣（コーンフラワー、小麦粉、小麦でん粉、とうもろこしでん粉、食塩、粉末しょうゆ、香辛料）、粉末状大豆たん白、植物油脂（大豆油）、砂糖、香辛料、酵母エキス、しょうゆ、食塩、揚げ油（大豆油）、加工でん粉、ベーキングパウダー、豆腐用凝固剤、乳化剤、着色料（カロチノイド）	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
10月28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	
10月29日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、小麦澱粉、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
10月29日	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油（なたね油）、クエン酸	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月30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	

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。