令和8年(2026年)11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
11月2日	ビーフコロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類（砂糖、果糖）、しょうゆ、牛脂、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）、還元水あめ、ショートニング〕、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ココア、カラメル）、香料	**小麦・乳・牛肉・大豆**	同一ラインで卵を含む食品を製造
11月4日	ホワイトルウ	小麦粉、植物油脂（パーム油）、砂糖、とうもろこしでんぷん、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**	
11月4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		
11月5日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス **※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。**		
11月5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、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂（ごま油）、ポ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
11月6、19日	かまぼこ	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）		
11月6日	いかフライ	イカ、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・いか**	
11月6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。**		
11月6日	大豆（炒り）	大豆	**大豆**	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・くるみ・ごま・鮭・鶏肉・マカダミアナッツを含む食品を製造
11月9日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
11月9日	豆乳	大豆	**大豆**	
11月9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**	
11月10日	煮込みもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
11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（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**	
11月11日	バジルペースト	バジル、オリーブ油		同一ラインで乳を含む食品を製造
11月12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**	
11月12、18日	ささみ（レトルト）	鶏肉、野菜エキス、食塩、加工でん粉	**鶏肉**	
11月13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
11月17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（ベニバナ油）〕、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**	
11月18日	野菜入りオムレツ	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉、醤油、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	**小麦・卵・大豆**	
11月19日	皿うどんめん	小麦粉、食用植物油（なたね油）	**小麦**	
11月19日	いかナゲット	魚肉（いか、たちうお）、植物油脂（なたね油）、発酵調味料、豚脂、砂糖、食塩、大豆粉、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂（パーム油、ベニバナ油）〕、揚げ油（なたね油）、加工デンプン、トレハロース、ベーキングパウダー **※本製品で使用しているたちうおは、「えび・かに」を食べています。**	**小麦・いか・大豆・豚肉**	

令和8年(2026年)11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
11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）		
11月20日	トック	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
11月20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
11月24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**	
11月24日	昆布と抹茶のふりかけ	ドロマイト、煎り米、昆布、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素 **※本品で使用している昆布、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。**		
11月25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		
11月26日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
11月26日	卵焼き	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**	
11月30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**	

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。