令和8年(2026年)12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
12月1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**	
12月1日	金時豆のあま煮	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩		
12月2日	おじゃがもちボール	じゃがいも、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、食塩、加工でん粉、グルコマンナン		
12月2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
12月2日	液体ココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン（大豆由来）	**大豆**	
12月3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**	
12月3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**	
12月4、9、17日	ささみ（レトルト）	鶏肉、野菜エキス、食塩、加工でん粉	**鶏肉**	
12月7日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉**	
12月7日	大豆フレーク	大豆	**大豆**	
12月8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、とうもろこしでんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料	**小麦・大豆・豚肉**	
12月8日	オムレツ	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**	
12月8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
12月9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
12月10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
12月11日	飲むヨーグルト	乳製品、砂糖・異性化液糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖、乳たんぱく、リン酸Ca、香料、V.D	**乳**	
12月14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**	
12月14日	さわらの梅塩こうじづけ	サワラ、塩糀、砂糖、みりん風調味料、梅肉		
12月14日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
12月15日	チヂミ	野菜（キャベツ、にら）、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、食塩、ブドウ糖、グラニュー糖、小麦澱粉、たん白加水分解物）、植物油脂（米油）、天かす〔小麦粉、植物油脂（米油）、食塩、風味調味料、酵母エキス〕、いか、かつおだし、増粘多糖類	**小麦・いか・大豆**	同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
12月16日	かぼちゃコロッケ	野菜（かぼちゃ、ばれいしょ、たまねぎ）、小麦粉加工品、砂糖、食用植物油脂（パーム油）、食塩、酵母粉末、衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉）、貝Ca	**小麦・大豆**	
12月16日	粉チーズ	ナチュラルチーズ	**乳**	
12月17日	デミグラスソース	ブラウンルウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでん粉、食塩、香辛料	**小麦・鶏肉**	同一ラインでえび・かに・卵・乳・落花生を含む食品を製造
12月17日	コーンしゅうまい	野菜（とうもろこし、たまねぎ）、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉）、魚肉すり身（魚介類）、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮（小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖）、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	**小麦・大豆・豚肉**	同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造

令和8年(2026年)12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
12月18日	たこ焼き	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨張剤、安定剤（キサンタンガム） **※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。**	**大豆**	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造
12月21日	大豆衣のミンチカツ	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身（豚肉、水）、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ（大豆を含む）、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、衣〔粒状植物性たん白、植物油（なたね油）、米粉〕、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類、揚げ油（なたね油）	**大豆・鶏肉・豚肉**	
12月21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。**		
12月22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**	
12月23日	豆乳ブリンタルト	砂糖、豆乳、米粉、ショートニング、加工油脂、コーンフラワー、植物油（なたね油）、水溶性食物繊維、大豆粉、食塩、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、メチルセルロース、キサンタンガム）、着色料（カラメル、紅麹、カロチノイド）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、メタリン酸Na、安定剤（キサンタンガム）	**大豆**	

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。