

# 令和8年(2026年)5月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (C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
5月1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）		
5月1日	こいのぼりハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、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	
5月1日	かしわもち	こしあん、上新粉、砂糖、酵素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
5月7日	あじ（でん粉付き）	アジ、じゃがいも澱粉		
5月7日	大豆フレーク	大豆	大豆	
5月8日	かぼちゃチーズフライ	かぼちゃ、チーズフード（ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩）、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（大豆油、なたね油）、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉〕、安定剤（加工デンプン）、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄	小麦・乳・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・くるみを含む食品を製造
5月8日	フレンチドレッシング	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース）		
5月11日	ポークロquette	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂（とうもろこし油）、豚脂、粉末しょうゆ、食塩、酵母エキス、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂（とうもろこし油）、還元水あめ、とうもろこしでん粉〕、炭酸Ca、調味料（無機塩）、ピロリン酸鉄	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
5月12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	
5月12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、クチナン青色素 ※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。		
5月13日	いかなゲット	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	
5月14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。		
5月15日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
5月18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
5月19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
5月19日	抹茶プリン	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム油）、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩〕、イヌリン（食物繊維）、抹茶、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月20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
5月21日	人參しゅうまい	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	
5月22日	大豆とごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、野菜（たまねぎ、ごぼう）、大豆、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、粒状植物性たん白、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、衣（パン粉、大豆油、粉末状植物性たん白）、炭酸Ca、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
5月25日	トッポギ	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		

## 令和8年(2026年)5月 中学校給食用半製品・加工品の配合表 (C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
5月25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
5月25日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
5月27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	
5月28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	
5月28日	杏仁豆腐	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸Ca	大豆	
5月29日	バジルペースト	バジル、植物油脂（なたね油、大豆油）、食塩	大豆	

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。