

令和8年(2026年)6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
6月1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	
6月1、10、22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。		
6月2日	菜めしの素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
6月3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	
6月3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	
6月3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		
6月4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	
6月4日	大豆(炒り)	大豆	大豆	同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・カシューナッツ・くるみ・バナナ・マカダミアナッツを含む食品を製造
6月5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
6月5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)		
6月8日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
6月9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
6月9日	枝豆(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
6月10日	ビーフロquette	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
6月12日	チキンナゲット	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、ドロマイト、砂糖、乾燥おから、食塩、香辛料、たん白加水分解物、衣〔小麦粉、とうもろこし粉、大豆でん粉、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、デキストリン、パン粉、クラッカー粉、植物油脂(大豆油)〕、揚げ油(なたね油、パーム油)、トレハロース、加工デンプン、膨張剤、重曹、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素	小麦・大豆・鶏肉	
6月15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	
6月16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	
6月16日	きな粉わらびもち	水あめ、砂糖、きな粉、加工でんぷん、ソルビトール、増粘多糖類、酸味料	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月17日	自身魚フライ	ホキ、パン粉、バターミックス粉(小麦粉、コーンスターチ、グァーガム)、塩、水	小麦	
6月17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、ソテーオニオン、ポ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	
6月17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	
6月19日	白桃ゼリー	グラニュー糖、白桃シロップ漬け、ピーチ果汁、ぶどう糖果糖液糖、果糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(クチナシ)	もも	

令和8年(2026年)6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
6月19日	ゆかりふりかけ（調理用）	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料		
6月22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
6月23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）		
6月23日	もずく	もずく ※原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。		
6月23日	黒糖	原料糖（さとうきび）、黒糖		
6月23日	シークワサータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、シークワサー果汁（濃縮還元）、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、膨脹剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、紅花色素、香料	大豆	
6月24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、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	
6月25日	豆腐しゅうまい	豚肉、たまねぎ、豆腐、小麦粉（皮）、鶏肉、豚脂、馬鈴薯でんぷん、粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょうが、しょう油、コショウ、ベニコウジ色素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
6月26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	
6月26日	玄米ふりかけ（小袋）	発芽焼き玄米、ぬか、米発酵調味料、食塩、砂糖、乾燥マッシュポテト、鰹節粉末、みりん、焼のり、あおさ粉、昆布粉末、ぶどう糖、とうもろこしでん粉、酵母エキス、乾燥粉碎玉ねぎ、煮干エキス粉末、抹茶、椎茸粉末、飛魚粉末		同一ラインでアレルギー28品目を含む製品を製造
6月29日	こんにゃく寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
6月29日	白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鰹節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子）		
6月30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	

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。