

令和8年(2026年)7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
7月1日	たこナゲット	魚肉(たこ、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ことたちうおは、「えび・かに」を食べています。	小麦・いか・大豆・豚肉	
7月2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
7月3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	
7月3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)		
7月6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	
7月7日	星型かまぼこ	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉、カロチノイド色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
7月7日	星型ハンバーグ	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	
7月7日	七夕ゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、水あめ、ぶどう果汁(濃縮還元)、レモン果汁(濃縮還元)、粉末油脂、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料、着色料(クチナシ、カロチノイド)、乳化剤		
7月7日	大豆フレーク	大豆	大豆	
7月9日	塩こうじ	米こうじ、食塩、酒精		
7月9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	
7月10日	豆乳	大豆	大豆	
7月10日	こんにやく寒天	寒天、こんにやく粉、増粘多糖類		
7月10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。		
7月13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	
7月14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	
7月14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	
7月15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	
7月16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(タビオカ)		
7月16日	そうめんのパチ	小麦粉、食塩、食用植物油(オリーブ油、米油)	小麦	
7月16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	
7月16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

令和8年(2026年)8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	アレルギー	コンタミネーション
8月27日	トック	米、馬鈴薯澱粉、塩、酒精		
8月27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
8月28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	
8月28日	枝豆（大豆）	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
8月31日	魚介ナゲット	エソすり身、玉ねぎ、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）、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油（なたね油、パーム油）、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄		
8月31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
8月31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）		

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ギーが混入（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。