

# 令和8年(2026年)6月 学校給食用半製品・加工品の配合表（庄内よつば学園 後期献立）

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	ほっけの一夜干し	シマホッケ、塩		
6月2日	ラビオリ	皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油（なたね油）〕、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン	小麦・豚肉	
6月2日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油（パーム油）		
6月2、18、19日	むき枝豆(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
6月4日	白身魚のフリッター	ホキ、衣（小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖）、揚げ油（パーム油）	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
6月5日	味付小魚	カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物、食塩 ※原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。		
6月5日	フローズンヨーグルト	乳製品、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天、トレハロース、増粘多糖類、香料、コンニャクイモ抽出物	乳	
6月8日	韓国海苔	乾のり、ごま油、食塩 ※本製品で使用している乾のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。	ごま	同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
6月8日	あさり	あさり貝 ※原料のあさり貝は、エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。		
6月8日	白菜キムチ	白菜、大根、人参、昆布、漬込原材料（唐辛子、にんにく、ネギ、生姜、食塩、砂糖、酵母エキス）		
6月8日	ポークぎょうぎ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが）、豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、皮（小麦粉、食塩）	小麦・大豆・豚肉	
6月9日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
6月9、22、24日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
6月9日	野菜シュウマイ	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	
6月9、25日	バター	生乳、食塩	乳	
6月10日	菜飯の素	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
6月12日	いかフライ	イカ、パン粉〔小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤（V.C）〕、小麦粉、香辛料（米粉、胡椒）、小麦粉加工品、食塩	小麦・いか	
6月15日	つくね団子(ノンフライ)	鶏肉、玉ねぎ、米粉、タビオカでん粉、砂糖、食塩	鶏肉	
6月15日	あじのフライ	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
6月16日	黒糖	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
6月17日	中華めん	めん〔小麦粉（小麦）、かんすい、クチナシ色素〕	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
6月17日	はもとコーンのしんじょうフライ	ハモ、とうもろこし、たまねぎ、粉末状大豆たん白、こめ油、食塩、砂糖、こしょう、衣（パン粉、小麦粉、米粉、食塩、こしょう）	小麦・大豆	
6月18日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
6月18日	カップグラタン(野菜)	ショートニング、豆乳、乾燥マッシュポテト、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油（米油）、ソテーオニオン、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤（キサンタンガム）	大豆	
6月19日	海そう春雨	アルギン酸ナトリウム、食塩、塩化カルシウム、ミョウバン		
6月22日	肉団子(フライ済み)	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、つなぎ（馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白）、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油（大豆油）、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
6月23日	沖縄めん	小麦粉、食塩、植物油（なたね油）、かんすい、クチナシ色素	小麦	同一ラインでそば・卵を含む食品を製造

# 令和8年(2026年)6月 学校給食用半製品・加工品の配合表（庄内よつば学園 後期献立）

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23日	紅しょうが	しょうが、漬け原材料（梅酢、食塩）		
6月23日	焼酎	さつまいも、米麴、米		
6月23日	紅いもコロケ	紅芋ペースト、さつまいも、パン粉、砂糖、食塩、衣（パン粉、小麦粉、米粉）	小麦	同一ラインでえび・かに・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
6月24日	お魚そばろ	かんぱち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	
6月24日	バオズ	野菜（たまねぎ、たけのこ、キャベツ、しいたけ）、皮（小麦粉、こんにゃく、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白）、豚肉、粒状大豆たん白、つなぎ（とうもろこしでん粉、パン粉）、調味料（こんぶ粉、ほたて粉、かつお粉）、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、米油	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
6月24日	三色ゼリー(角切り)	糖類（還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、油脂加工食品〔食用油脂（パーム油、なたね油）〕、杏仁霜、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロチノイド、クチナン）、酸味料、乳酸Ca、乳化剤、V.C		
6月25日	タルタルソース	食用植物油脂（大豆油、なたね油、パーム油）、醸造酢、ピクルス、砂糖類（砂糖、水あめ）、食塩、乾燥たまねぎ、粉末状大豆たん白、酵母エキス、からし粉、乾燥パセリ、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物	大豆	
6月25日	フィッシュフライ	ホキ、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	
6月25日	チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック		
6月26日	トック	米、馬鈴薯でん粉、食塩、酒精		
6月26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、グラニュー糖、食塩、小麦でん粉、ぶどう糖、たんぱく加水分解物、増粘多糖類）、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29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
6月29日	そうめんのバチ	小麦粉、食塩、食用植物油（なたね油）	小麦	
6月29日	星形ハンバーグ	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	
6月30日	ピーマン肉づめフライ	ピーマン、鶏ミンチ肉、豚ミンチ肉、玉ねぎ、パン粉、植物たん白（大豆）、小麦粉、食塩、魚醤、コショウ、生姜、酵母エキス、コーンスターチ、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・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「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。