

令和8年(2026年)7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
7月1日	たこボール	魚肉（たこ、たら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、油脂加工品（植物油脂（なたね油、パーム油）、還元水あめ）、食塩、香辛料 ※この商品に使用しているたこは、かにを食べています。		同一ラインでえび・小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月2日	ニョッキ	小麦粉、乾燥じゃがいも、食塩、加工でん粉	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
7月2日	チキンナゲット	鶏肉、鶏皮、つなぎ（コーンスターチ、パン粉）、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、衣〔パン粉、小麦粉、コーングリッツ、植物油脂（大豆油、なたね油）、コーンスターチ、粉末状大豆たん白、食塩、しょうゆ、香辛料〕、揚げ油（なたね油、パーム油）、炭酸Ca、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	
7月2日	サイダーゼリー(角切り)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁（濃縮還元）、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、着色料（クチナシ、紅花黄）		
7月3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
7月3日	にらまんじゅう	野菜（キャベツ、にら、ながねぎ、にんにく、しょうが）、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、豚脂、つなぎ（コーンスターチ、パン粉）、しょうゆ、酵母エキス、米油、小麦粉加工品、砂糖、食塩、発酵調味液、こしょう	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
7月3日	ぜんまい(水煮)	ぜんまい、クエン酸、乳酸カルシウム		
7月6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6日	星形コロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、食肉（鶏肉、豚肉）、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、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、ピロリン酸鉄、調味料（無機塩）	小麦・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
7月6、13、16日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
7月6日	七タゼリー	糖類（果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、果糖、ぶどう糖）、デキストリン、果汁（マイヤールモン、メロン）、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）、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、加工デンプン、香料、クエン酸鉄Na、着色料（クチナシ、マリーゴールド）、乳化剤、pH調整剤、セルロース、塩化Mg	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月7日	ポークハンバーグ	豚肉、玉ねぎ、パン粉、タピオカ澱粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、白胡椒	小麦・大豆・豚肉	
7月8日	わかめごはんの素	塩蔵わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
7月8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
7月10日	粉さんしょう	花椒、山椒		
7月10日	棒ぎょうざ	野菜（キャベツ、にら、たまねぎ、ながねぎ、にんにく、しょうが）、食肉（豚肉、鶏すりみ）、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、砂糖、酵母エキス、米油、しょうゆ、食塩、こしょう、皮（小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白）、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ゼラチンを含む食品を製造
7月10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
7月13日	鶏そぼろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖、酵母エキス、炭酸Ca	小麦・大豆・鶏肉	
7月13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。		
7月13日	豊中野菜入りコロッケ	じゃがいも、パン粉、玉ねぎ、バターミックス、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造

令和8年(2026年)7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
7月14日	のむヨーグルト	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14日	米粉マカロニ	米粉		同一ラインで小麦を含む食品を製造
7月14日	あらびきフランクフルトソーセージ	豚肉、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月15日	ブレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	卵	

令和8年(2026年)8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
8月26日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
8月26日	枝豆(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
8月27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
8月27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
8月28日	ひまわり型かまぼこ	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、着色料(フラボノイド、カロチノイド)		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
8月31日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
8月31日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
8月31日	カラフルゼリー(角切り)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう果汁(濃縮還元)、もも果汁(濃縮還元)、デキストリン、りんご果汁(濃縮還元)、水溶性食物繊維、豆乳、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅麴、ビタミンB2)、クエン酸鉄Na、ピロリン酸第二鉄	大豆・もも・りんご	

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。