

令和8年(2026年)10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                       |
|-------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| 10月1日       | ミックスビーンズ               | 大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時豆）                                                                                                                                                    | 大豆          |                                 |
| 10月1日       | 卵ロール                   | 鶏卵、鰹昆布だし、砂糖、馬鈴薯でん粉、醸造酢、醤油、みりん、食塩、植物油（なたね油）、トレハロース                                                                                                                             | 小麦・卵・大豆     |                                 |
| 10月1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                                                                                                                                                   |             |                                 |
| 10月2日       | トック                    | 米、馬鈴薯でん粉、食塩、酒精                                                                                                                                                                |             |                                 |
| 10月2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、たん白加水分解物、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 |
| 10月5日       | 納豆                     | 納豆（大豆、納豆菌）、たれ〔しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、発酵調味料、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、蛋白加水分解物（大豆を含む）、こんぶエキス、かつお節エキス（さばを含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料〕                                                  | 小麦・さば・大豆    |                                 |
| 10月5日       | じゃこ天                   | 魚肉（いとより、ほたるじゃこ）、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タビオカ）                                                                                                                             |             |                                 |
| 10月6日       | フレンチポテト                | 馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）                                                                                                                                                               |             |                                 |
| 10月7日       | お魚そぼろ                  | かんばち、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、しょうが、水あめ、食塩                                                                                                                                            | 小麦・大豆       |                                 |
| 10月7日       | たけのこ(水煮)               | たけのこ、pH調整剤（クエン酸）                                                                                                                                                              |             |                                 |
| 10月7日       | 一口いか天ぷら                | いか、小麦粉、とうもろこし澱粉、揚げ油（菜種・大豆）、米粉、膨張剤、食塩、コショウ、水、炭酸Ca・ビタミンB2                                                                                                                       | 小麦・いか・大豆    |                                 |
| 10月7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）                                                                                                                                 |             |                                 |
| 10月8、22、29日 | バター                    | 生乳、食塩                                                                                                                                                                         | 乳           |                                 |
| 10月9日       | レバー入りカレーミンチカツ          | 若鶏肉（ムネ）、若鶏レバー、パン粉（小麦を含む）（つなぎ）、調味液〔砂糖、魚醤（いわし）、水飴、食塩、醸造酢、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、麦芽エキス、セロリパウダー、粉末魚醤（いわし・かつお）、増粘剤（加工デンプン）〕、玉葱、カレー粉、〔衣〕パン粉（小麦を含む）、小麦粉、米粉、澱粉（とうもろこし）                  | 小麦・鶏肉       |                                 |
| 10月9日       | ブルーベリーゼリー              | グラニュー糖、ブルーベリービュール、果糖、粉あめ、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、香料、酸味料、ビタミンC                                                                                                            |             |                                 |
| 10月13日      | アブリコットジャム              | 糖類（水飴、砂糖）、あんず、酸味料、ゲル化剤（ペクチン）                                                                                                                                                  |             |                                 |
| 10月13日      | ラビオリ                   | 皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂（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       |                                 |
| 10月14日      | ポークハンバーグ               | 食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状植物性たん白、難消化性デキストリン、つなぎ、（とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白）、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄Na                                          | 大豆・鶏肉・豚肉    |                                 |
| 10月15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 |                                 |
| 10月19日      | ぜんまい(水煮)               | ぜんまい、クエン酸、乳酸カルシウム、ビタミンC                                                                                                                                                       |             |                                 |
| 10月19日      | 刻み海苔(クラス1袋)            | 乾のり<br>※本製品で使用している海苔は、かに・えびが混ざる漁法で採取しています。                                                                                                                                    |             |                                 |
| 10月20日      | むき枝豆(大豆)               | えだまめ（大豆）、食塩                                                                                                                                                                   | 大豆          |                                 |
| 10月20日      | りんご酢                   | りんご果汁、アルコール、食塩                                                                                                                                                                | りんご         |                                 |
| 10月20日      | ツイストマカロニ               | デュラム小麦のセモリナ                                                                                                                                                                   | 小麦          |                                 |
| 10月20日      | サウザンアイランドドレッシング(クラス1本) | 食用植物油脂（大豆油、なたね油）、砂糖、ビクルス、醸造酢、トマトケチャップ、食塩、トマトペースト、濃縮レモン果汁、香辛料、香味油、さとうきび抽出物、加工デンプン、増粘多糖類、香辛料抽出物                                                                                 | 大豆          |                                 |

令和8年(2026年)10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                                                     |
|--------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|
| 10月21日 | きのこごはんの素         | 野菜（ぶなしめじ、にんじん、まいたけ）、しょうゆ、食用植物油脂（なたね油）、鰹風味調味料、鰹節エキス、みりん、干しいたけ、食塩、煮干エキス、チキンエキス、醸造調味料、砂糖、かきエキス、昆布粉末、酵母エキス<br>※本品で使用している昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。 | 小麦・大豆・鶏肉 |                                                               |
| 10月22日 | ラ・フランスジャム        | 洋梨、糖類（砂糖、水あめ）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、酸化防止剤（V.C）                                                                                                    |          |                                                               |
| 10月22日 | 肉団子(ノンフライ)       | 豚肉、玉ねぎ、米粉、タピオカでん粉、砂糖、食塩                                                                                                                    | 豚肉       |                                                               |
| 10月22日 | きな粉              | 大豆                                                                                                                                         | 大豆       |                                                               |
| 10月23日 | すいとん             | 小麦粉、馬鈴薯でんぶん                                                                                                                                | 小麦       | 同一ラインで大豆を含む食品を製造                                              |
| 10月23日 | コロッケ             | じゃがいも、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、食塩、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・鮭・さば・鶏肉・バナナ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造 |
| 10月27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、乾燥バセリ、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物                                    | 大豆       |                                                               |
| 10月27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                                              |
| 10月27日 | とろける植物性チーズ       | 食用植物油脂（パーム油、やし油）、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、ベジタブルペースト、デキストリン、加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロテン）                                           |          |                                                               |
| 10月27日 | トマト(レトルト)        | トマト、トマトピューレー                                                                                                                               |          |                                                               |
| 10月27日 | 白身魚フライ           | ホキ、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                                  |
| 10月28日 | 小魚のつくだ煮          | 水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス<br>※本製品で使用しているしらす干しは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。                                                                     |          |                                                               |
| 10月28日 | れんこんのはさみ揚げ       | 野菜（蓮根、玉ねぎ、椎茸）、パン粉、鶏肉、馬鈴薯澱粉、醤油、料理酒、バター粉、食塩、鰹エキス、生姜パウダー、pH調整剤（酢酸）、増粘剤（グアーガム）                                                                 | 小麦・大豆・鶏肉 |                                                               |
| 10月29日 | おじゃがもちボール(ほうれん草) | じゃがいも、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、ほうれん草ペースト、食塩、加工でん粉、グルコマンナン                                                                                            |          |                                                               |
| 10月29日 | 玉ねぎ入りオムレツ        | 鶏卵、玉ねぎ、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、精製ラード、コショウ、なたね油、酸化防止剤（ビタミンE）                                                                                      | 卵・豚肉     |                                                               |
| 10月30日 | 野菜シュウマイ          | 野菜（キャベツ、玉ねぎ）、豚肉、パン粉、たん白加水分解物、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、香辛料、皮（小麦粉、グルテン、食塩）                                                                                | 小麦・大豆・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。