令和8年(2026年)11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
11月2日	ごま塩	ごま、食塩、コーンスターチ	**ごま**	
11月4日	チキンのチーズオーブン焼き	鶏肉、植物油脂（なたね油）、パン粉、チーズ、砂糖、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリ、香辛料、塩こうじ、乳化剤、重曹、加工デンプン、安定剤（グァーガム）、ピロリン酸第二鉄、香料、カロチノイド色素	**小麦・乳・大豆・鶏肉**	
11月4日	白桃ゼリー(角切り)	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、白桃ピューレー、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素	**もも**	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
11月5日	ホイールマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	**小麦**	
11月6日	子持ちししゃものフライ	カラフトシシャモ干（カラフトシシャモ、食塩）、衣（パン粉、小麦粉）、増粘多糖類	**小麦・大豆**	
11月9日	もち麦	もち麦（もち大麦）、植物油脂（なたね油）		
11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、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
11月10、12、26日	むき枝豆(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	**大豆**	
11月10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**	
11月10日	昆布(細切り)	昆布、氷酢酸 **※刻み昆布の原材料の北海道産昆布は、えび・かに・いかの生息する海域で採取しています。**		
11月11日	ワンタンの皮	小麦粉、麦たん白（小麦を含む）、野菜粉末（オニオン）、食塩	**小麦**	
11月11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
11月11日	杏仁豆腐	乳又は乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、杏仁パウダー、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、香料	**乳・大豆**	
11月12、18、26日	バター	生乳、食塩	**乳**	
11月12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**	
11月13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**	
11月13、17日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
11月13日	油ふ	小麦粉、グルテン、植物油（大豆油）	**小麦・大豆**	
11月16日	煮込みもち	もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース		
11月16日	さばのみりん干し	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	**小麦・さば・大豆**	
11月16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		
11月17、18日	豆乳	大豆	**大豆**	
11月17日	米粉ぎょうざ	野菜（キャベツ、にら、生姜）、皮〔米粉餃子皮ミックス、植物油脂（なたね油、大豆油）〕、豚肉、豚脂、粉末状植物性蛋白、馬鈴薯澱粉、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、食塩、醤油、コショウ、ソルビット、酒精	**大豆・豚肉**	
11月18日	チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米フレーク、砂糖、食塩、酵母エキス、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	**鶏肉**	
11月18日	バラベーコン(拍子)	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物	**豚肉**	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
11月18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）		
11月18日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	**小麦**	

令和8年(2026年)11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
11月18日	白みそ	米、大豆、食塩	**大豆**	
11月20日	お魚そぼろ	かんぱち、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**	
11月24日	魚すり身カツ	すけそうだらすり身、野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん）、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油脂（なたね油）、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	**小麦・大豆**	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
11月25日	刻み海苔	乾のり **※原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。**		同一ラインでえび・小麦・さば・大豆を含む食品を製造
11月25日	米粉たこ焼き	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぷん、膨脹剤、安定剤（キサンタンガム） **※本製品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。**	**大豆**	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造
11月26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
11月26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**	
11月27日	いもけんぴ	さつまいも、砂糖、植物油脂（米油）		
11月30日	玄米ふりかけ	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、乾燥粉砕玉ねぎ、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品目を含む食品を製造
11月30日	なめこ(水煮)	なめこ、食塩、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）		
11月30日	サーモンフライ	さけ、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩）、小麦粉、香辛料（米粉、胡椒）、小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤（V.C）	**小麦・鮭**	
11月30日	湯葉	大豆	**大豆**	

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。