令和8年(2026年)12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
12月1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
12月2日	一口練り天ぷら	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タピオカ）		
12月3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**	
12月4日	ミンチカツ	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉）、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、黒こしょう、衣〔パン粉、大豆粉、植物油脂（なたね油、パーム油、ベニバナ油）〕、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**	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
12月7日	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	**卵**	
12月8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
12月9、16日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
12月9日	ポークシュウマイ	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**	
12月10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**	
12月10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
12月11日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、醸造酢、糖類（水あめ、砂糖）、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物		
12月14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**	
12月14日	湯葉	大豆	**大豆**	
12月14日	豆乳	大豆	**大豆**	
12月14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。**		
12月15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**	
12月16日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
12月16日	春巻き	野菜（キャベツ、にんじん、たまねぎ）、豚肉、しょうゆ、ラード、とうもろこしでん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮〔小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂（パーム油、なたね油）、大豆粉、コーンフラワー、食塩〕、加工でん粉、ピロリン酸鉄	**小麦・大豆・豚肉**	同一ラインでえび・乳を含む食品を製造
12月16日	三色団子	上新粉、砂糖、馬鈴薯でんぷん、酵素、着色料（クチナシ、モナスカス）		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
12月16日	みかん(レトルト)	みかん、砂糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）		
12月17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
12月18日	つくね団子(ノンフライ)	鶏肉、玉ねぎ、米粉、タピオカでん粉、砂糖、食塩	**鶏肉**	

令和8年(2026年)12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
12月18日	いか天ぷら	いか、衣（小麦粉、 とうもろこし澱粉、食塩）、ベーキングパウダー、揚げ油（なたね油）	**小麦・いか**	
12月18日	高野豆腐(細切り)	大豆、豆腐用凝固剤、重曹	**大豆**	
12月21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		
12月21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		
12月21日	むき枝豆(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	**大豆**	
12月22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
12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
12月23日	お楽しみケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油（米油、なたね油）、こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、キャッサバでん粉）、清涼飲料水、加工デンプン、トレハロース、増粘剤（増粘多糖類、アルギン酸エステル）、乳化剤、炭酸Ca、膨脹剤、セルロース、安定剤（増粘多糖類）、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na	**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。