

令和8年(2026年)7月 小学校給食用半製品・加工品の配合表（A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	かんこくのり	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	ほしがたかまぼこ	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	ほしがたコロッケ	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	たなばたゼリー	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	わかめごはんのもと	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	しろみざかなのフリッター	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	こなさんしょう	花椒、山椒		
7月10日	ぼうぎょうぎ	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	ちゅうかめん	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	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	とよなかやさいいりコロッケ	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
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	

令和8年(2026年)7月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
7月14日	こめこマカロニ	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	ブレーションムレット	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 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (A献立)

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	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	えだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
8月27日	にくだんご(フライずみ)	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	しろみぎかなのフリッター	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	ひまわりがたかまぼこ	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、紅麹、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	

小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ギーが混入(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。