

令和8年(2026年)9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
9月1日	ミニフルーツゼリー	異性化液糖、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC、酵素処理ルチン）	りんご	
9月1日	ぼうさいシチュー	野菜（玉ねぎ、じゃがいも、にんじん）、パーム油、砂糖、デキストリン、トマトペースト、食塩、酵母エキス、玉ねぎエキス、ガーリックペースト、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、香辛料抽出物		
9月1日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	同一ラインで卵・乳・大豆を含む食品を製造
9月2日	バター	生乳、食塩	乳	
9月2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	
9月4、30日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
9月4日	こめこぎょうざ	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	
9月4日	ちゅうかめん	めん〔小麦粉（小麦）、小麦たん白、食塩、小麦でん粉、こんにゃく加工品、卵殻カルシウム、クチナシ色素〕	小麦	
9月7日	さばのみりんぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
9月8日	こめこたこやき	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぶん、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
9月9日	ごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、ごぼう、パン粉、醤油、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
9月9日	レモンゼリー(角切り)	糖類（果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、粉あめ、砂糖）、レモン果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クチナシ黄色素		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
9月11日	はっちょうみそ	大豆、食塩、酒精	大豆	
9月14日	ビーマンにくづめフライ	ビーマン、鶏ミンチ肉、豚ミンチ肉、玉ねぎ、パン粉、植物たん白（大豆）、小麦粉、食塩、魚醤、コショウ、生姜、酵母エキス、コーンスターチ、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・大豆・鶏肉・豚肉	
9月16日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
9月17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。		
9月17日	フローズンヨーグルト	乳製品、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天、トレハロース、増粘多糖類、香料、コンニャクイモ抽出物	乳	
9月18日	さかなすりみカツ	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
9月24日	つくねだんご(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	
9月24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	
9月25、28日	おつきみかまぼこ	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
9月25日	うさぎがたハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白（大豆を含む）、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆・鶏肉・豚肉	
9月25日	おつきみだんご	上新粉、砂糖、馬鈴薯でんぶん、酵素、着色料（クチナシ）		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
9月28日	さといもコロッケ	里いも、玉ねぎ、マッシュポテト、食塩、たん白加水分解物、砂糖、香辛料、衣（パン粉、小麦粉）	小麦・大豆	
9月29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

令和8年(2026年)9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
9月29日	チキンのチーズオープン やき	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	
9月29日	とりだしのもと	鶏肉粉末、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、馬鈴薯でん粉	鶏肉	
9月30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

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。