

令和8年(2026年)10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
10月1日	ミックスビーンズ	大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんめ（手亡、金時豆）	大豆	
10月1日	たまごロール	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	かいそうはるさめ	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	じゃこてん	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	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
10月7日	ひとくちいかてんぶら	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	はくさいキムチ	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	レバーい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レ、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	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	きざみのり(クラス1袋)	乾のり ※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	むきえだまめ(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
10月20日	りんごす	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	
10月21日	きのこごはんのもと	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 ※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	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、米粉、タビオカでん粉、砂糖、食塩	豚肉	
10月22日	きなこ	大豆	大豆	

令和8年(2026年)10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
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	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
10月27日	とろけるしょくぶつせいチーズ	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	しろみざかなフライ	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	れんこんのはさみあげ	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	たまねぎいりオムレツ	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	やさいシュウマイ	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。