

## 令和8年(2026年)5月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (B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
5月1日	やきふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤 (ビタミンE)	小麦	
5月1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
5月1日	かしわもち	小豆粒あん、米粉、砂糖、食用油脂 (ココヤシ油、パーム油)、加工でん粉、酵素 (大豆由来)	大豆	
5月7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
5月7日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
5月7日	まっちゃんプリン	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、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)、イヌリン (食物繊維)、抹茶、ゲル化剤 (増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、塩化マグネシウム	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月8、11、13日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤 (クエン酸)		
5月11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
5月12、19、25日	バター	生乳、食塩	乳	
5月13日	チャーハンのもと	野菜 (にんじん、たけのこ)、食用植物油脂 (なたね油、ごま油、パーム油)、豚肉、食塩、野菜エキス、ポークエキス、砂糖、かきエキス、チキンエキス、香辛料、乾燥たまねぎ、魚醤、干しいたけ、酵母エキス、たまねぎペースト、馬鈴薯でん粉、大豆多糖類	ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
5月13日	とうにゅう	大豆	大豆	
5月13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	
5月14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	
5月14日	こめこまカロニ	米粉		同一ラインで小麦を含む食品を製造
5月14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	
5月18日	ひらてんぶら	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)		
5月18日	いとこんにゃく	こんにゃく製粉、水酸化カルシウム		
5月19日	ピーマンにくづめフライ	ピーマン、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	
5月21日	とりとやさいのフリッター	鶏肉、野菜 (玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参)、揚げ油 (なたね油)、鶏皮、天ぷら粉 (小麦を含む)、砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス、トレハロース、膨張剤	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
5月22日	あぶらふ	小麦粉、グルテン、植物油 (大豆油)	小麦・大豆	
5月22日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぷん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
5月22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 (タピオカ)		
5月25日	しろみぎかなフライ	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・さけ・さば・大豆を含む食品を製造
5月25日	バジルペースト	バジル、植物油脂 (なたね油、大豆油)、食塩	大豆	
5月26日	カップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、安定剤 (キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、乳化剤	大豆	
5月27日	おさかなそばろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	

## 令和8年(2026年)5月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (B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
5月27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	
5月27日	ふき(水煮)	塩蔵ふき、乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤		
5月29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、ペニバナ油)〕、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
5月29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)		

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。