

令和8年(2026年)7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(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1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
7月3日	こなさんしょう	花椒、山椒		
7月3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、こんにやく粉、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3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	そうめんのパチ	小麦粉、食塩、食用植物油(なたね油)	小麦	
7月6日	ほしがたハンバーグ	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、酵母エキス、トマトペースト、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	
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(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	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	
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9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9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(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9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10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10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、こんにやく、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10日	ぜんまい(水煮)	ぜんまい、クエン酸、乳酸カルシウム		
7月13日	ブレンオムレット	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	卵	
7月14、15日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
7月15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。		

令和8年(2026年)7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	アレルゲン	コンタミネーション
7月15日	とよなかやさいいりコロケ	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16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	
7月16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16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

令和8年(2026年)8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	アレルゲン	コンタミネーション
8月26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27日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
8月27日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
8月27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、紅麴、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	
8月28日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
8月28日	えだまめ(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
8月31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31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

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。