# 令和8年(2026年)11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 |
|---|---|---|---|---|
| 11月2日 | なめこ(水煮) | なめこ、食塩、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC） | | |
| 11月2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** | |
| 11月2日 | ゆば | 大豆 | **大豆** | |
| 11月4日 | きざみのり | 乾のり<br>**※原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。** | | 同一ラインでえび・小麦・さば・大豆を含む食品を製造 |
| 11月4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、加工でんぷん、膨脹剤、安定剤（キサンタンガム）<br>**※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 |
| 11月5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 |
| 11月5、17、19日 | むきえだまめ(大豆) | えだまめ（大豆）、食塩 | **大豆** | |
| 11月5、11、19日 | バター | 生乳、食塩 | **乳** | |
| 11月5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** | |
| 11月6日 | いもけんぴ | さつまいも、砂糖、植物油脂（米油） | | |
| 11月9日 | にこみもち | もち米粉、米粉、とうもろこしでん粉、こんにゃく粉、トレハロース | | |
| 11月9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** | |
| 11月9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 | | |
| 11月10、20日 | たけのこ(水煮) | たけのこ、pH調整剤（クエン酸） | | |
| 11月10、11日 | とうにゅう | 大豆 | **大豆** | |
| 11月10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** | |
| 11月11日 | チキンボール | 鶏肉、玉ねぎ、米フレーク、砂糖、食塩、酵母エキス、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄 | **鶏肉** | |
| 11月11日 | バラベーコン(拍子) | 豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物 | **豚肉** | 同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造 |
| 11月11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） | | |
| 11月11日 | エルボマカロニ | デュラム小麦のセモリナ | **小麦** | |
| 11月11日 | しろみそ | 米、大豆、食塩 | **大豆** | |
| 11月16日 | もちむぎ | もち麦（もち大麦）、植物油脂（なたね油） | | |
| 11月16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 |
| 11月17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** | |
| 11月17日 | こんぶ(細切り) | 昆布、氷酢酸<br>**※刻み昆布の原材料の北海道産昆布は、えび・かに・いかの生息する海域で採取しています。** | | |
| 11月18日 | ワンタンのかわ | 小麦粉、麦たん白（小麦を含む）、野菜粉末（オニオン）、食塩 | **小麦** | |
| 11月18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 |

# 令和8年(2026年)11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 |
|---|---|---|---|---|
| 11月19日 | フィッシュフライ | ホキ、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** | |
| 11月20日 | なっとう | 納豆（大豆、納豆菌）、たれ〔しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、発酵調味料、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、蛋白加水分解物（大豆を含む）、こんぶエキス、かつお節エキス（さばを含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料〕 | **小麦・さば・大豆** | |
| 11月20日 | あぶらふ | 小麦粉、グルテン、植物油（大豆油） | **小麦・大豆** | |
| 11月25日 | チキンのチーズオーブンやき | 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** | |
| 11月25日 | はくとうゼリー(角切り) | 糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、白桃ピューレー、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素 | **もも** | 同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造 |
| 11月26日 | ホイールマカロニ | デュラム小麦のセモリナ | **小麦** | |
| 11月27日 | こもちししゃものフライ | カラフトシシャモ干（カラフトシシャモ、食塩）、衣（パン粉、小麦粉）、増粘多糖類 | **小麦・大豆** | |
| 11月30日 | ごましお | ごま、食塩、コーンスターチ | **ごま** | |

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。