

令和7年(2025年)10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
10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
10月2日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
10月2日	スクマム	カタクチイワシ、食塩		
10月2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、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、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	
10月3日	こなさんしょう	花椒、山椒		
10月3日	パオズ	野菜（たまねぎ、たけのこ、キャベツ、しいたけ）、皮（小麦粉、こんにゃく、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白）、豚肉、粒状大豆たん白、つなぎ（とうもろこしでん粉、パン粉）、調味料（こんぶ粉、ほたて粉、かつお粉）、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、米油	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
10月6日	しらたまだんご	うるち米、もち米		
10月6日	さといもコロッケ	野菜（里芋、たまねぎ、にんじん）、鶏肉、砂糖、パン粉、しょうゆ、大豆油、食塩、衣（パン粉、米粉、小麦粉）	小麦・大豆・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造
10月6日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
10月6日	おつきみゼリー	りんご果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、水溶性食物繊維、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、いちご果汁（濃縮還元）、ぶどう糖、水あめ、植物油（米油）、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、乳化剤、香料、クエン酸鉄Na、着色料（クチナシ、カロチノイド）	りんご	
10月8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	
10月8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、こんにゃく粉、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、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード、食塩、小麦粉加工品、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
10月8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9日	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、米粉、タピオカでん粉、砂糖、食塩	豚肉	
10月9日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
10月10日	たまごやき	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
10月10日	ブルーベリークレープ	豆乳、加工油脂、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油（米油、なたね油）、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁（濃縮還元）、小麦不使用しょうゆ、加工デンプン、トレハロース、増粘剤（カドラン）、乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミンC、メタリン酸Na、着色料（カラメル、カロチノイド）、ピロリン酸第二鉄、酸味料、ベーキングパウダー	大豆	
10月14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15日	こぎかなのつくだに	小魚（いわしの稚魚、いかなご）、醤油、砂糖、発酵調味料、水飴、生姜、食塩 ※この製品の原料は、えび・かにが混入する漁法で採取しています。	小麦・大豆	
10月15日	もみじがたかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、人参、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		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
10月17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、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、小麦粉、米粉、澱粉（とうもろこし）〕	小麦・鶏肉	
10月20日	れんこんのはさみあげ	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、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）	小麦・鶏肉・豚肉	
10月22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）		

令和7年(2025年)10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
10月23日	アプリコットジャム	糖類（水飴、砂糖）、あんず、酸味料、ゲル化剤（ペクチン）		
10月23日	チキンカツ	鶏ムネ肉、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・鶏肉	
10月24日	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	卵	
10月27日	さばのよしるぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油	小麦・さば・大豆	
10月28日	タルタルソース	食用植物油脂（なたね油、コーン油、パーム油）、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、ビクルス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、着色料（ウコン）、ミョウバン	大豆	
10月28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
10月28日	とろけるしょくぶつせいチーズ	米粉（玄米、白米）、植物油脂（パーム油）、澱粉分解物、食塩、粉末酒粕、粉末昆布エキス、安定剤（グァーガム）、pH調整剤、香料		
10月28日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
10月28日	しろみぎかなフライ	スケソウダラ、衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料）	小麦	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月29日	ひとくちいかてんぶら	イカ、衣（小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖）、揚げ油（パーム油）	小麦・いか	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月30日	ニョッキ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩、加工デンプン	小麦	同一ラインでいかなを含む食品を製造
10月30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	
10月31日	かつおかツ	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉（大豆粉含む）、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（とうもろこし油、なたね油、大豆油）〕、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
10月31日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料（鰾節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく）		

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「小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。