

令和7年(2025年)4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
4月10日	ホイールマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月11日	ひとくちいかてんぷら	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
4月14、17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。		
4月14、28、30日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
4月15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	
4月17日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
4月18日	さくらがたかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、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、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
4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
4月21日	ぼうぎょうざ	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
4月22日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身（すけとうだら）、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
4月22日	ふき(水煮)	ふき、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）		
4月23日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
4月23日	ハートハンバーグ	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	
4月23日	みかんゼリー	ぶどう糖果糖液糖、濃縮うんしゅうみかん果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料		
4月25日	こどものひハンバーグ	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	
4月28日	こんぶのつくだに	しょうゆ、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天	小麦・大豆	
4月30日	さけごはんのもと	紅鮭フレーク（紅鮭、食塩）、食塩、砂糖、酸化防止剤（ビタミンE）	鮭	
4月30日	うめがたかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
4月30日	りんごず	りんご果汁、アルコール、食塩	りんご	
4月30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		

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。