

令和7年(2025年)6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
6月2日	ほっけのいちやぼし	鰯ホッケ、塩		
6月3日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
6月3、20日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
6月3日	やさいシュウマイ	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	
6月4日	あじつけこぎかな	かたくちいわし、砂糖、水飴、麦芽糖、食塩 ※本製品で使用しているかたくちいわしは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。		同一ラインでアーモンド・いか・ごま・大豆を含む食品を製造
6月4日	いかフライ	イカ、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・いか	
6月5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、ボークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン	小麦・豚肉	
6月9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
6月9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。		
6月9日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料（鯉節エキス、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）		
6月9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
6月10日	あじのフリッター	あじ、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
6月11日	いろいろごはんのもと	塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、乾燥かぼちゃ、ほうれん草フレーク、酵母エキス、ぶどう糖、鯉削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）	大豆	
6月12日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
6月13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	
6月13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		
6月16日	ちりめんじゃこ	しらす、食塩 ※本製品に使用するしらすは、えび、かに、いかが混ざる漁法で採取しております。		
6月17日	たまごロール	鶏卵、鯉昆布だし、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、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	
6月17日	チリパウダー	赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック		
6月19日	トック	米、馬鈴薯でん粉、食塩、酒精		
6月19日	あじのフライ	めあじ、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・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
6月20、23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
6月20日	しろかまぼこ	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		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
6月23日	おきなわめん	小麦粉、食塩、植物油脂（なたね油）、かんすい、クチナシ色素	小麦	同一ラインでそば・卵を含む食品を製造
6月23日	べにしょうが	しょうが、漬け原材料（梅酢、食塩）		

令和7年(2025年)6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
6月23日	しょうちゅう	さつまいも、米麴、米		
6月23日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
6月23日	シークワサータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁（濃縮還元）、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油（なたね油、米油）、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、加工デンプン、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨脹剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（紅花黄）、香料	大豆	
6月24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、こんにゃく製粉、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	
6月24日	フィッシュフライ	スケトウタラ、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性たん白、植物性油脂（なたね油）、食塩〕	小麦・大豆	
6月25日	つくねだんご(ノンフライ)	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、ピロリン酸第二鉄ナトリウム	鶏肉	
6月26日	ハートがたこめこマカロニ	米粉		同一ラインで小麦を含む食品を製造
6月26日	とろけるしょうぶつせいチーズ	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		
6月26日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
6月26日	チキンのチーズオープン焼き	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、乳たん白、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）、香料、カロチノイド色素	小麦・乳・大豆・鶏肉	
6月26日	こんにゃくかんでん	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
6月27日	あぶらふ	小麦粉、グルテン、植物油（大豆油）	小麦・大豆	
6月27日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぶん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
6月27日	はもとコーンのしんじょうフライ	ハモ、とうもろこし、たまねぎ、粉末状大豆たん白、こめ油、食塩、砂糖、こしょう、衣（パン粉、小麦粉、米粉、食塩、こしょう）	小麦・大豆	
6月30日	ほしがたかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、南瓜、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
6月30日	ほしがたコロッケ	野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、食肉（鶏肉、豚肉）、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂（とうもろこし油）、還元水あめ、とうもろこしでん粉〕、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、調味料（無機塩）	小麦・鶏肉・豚肉	同一ラインで卵・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「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。