

令和7年(2025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	やさしいりオムレツ	鶏卵、玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、砂糖、発酵調味料、しょう油、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	小麦・卵・大豆	
7月2日	さかなすりみカツ	すけそうだらすり身、野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん）、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、とうもろこしでん粉、植物油脂（なたね油）、食塩〕、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸	小麦・大豆	同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造
7月2日	シャインマスカットゼリー(角切り)	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、ぶどう果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月3日	カップグラタン(野菜)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、スイートコーン、粉末水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油（米油）、ソテーオニオン、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤（キサンタンガム）	大豆	
7月4日	こなさんしょう	花椒、山椒		
7月4日	はるまき	野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、はるさめ、豚脂、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、大豆油、発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、皮〔小麦粉、糖類（水あめ、ぶどう糖）、大豆油、食塩〕、乳化剤	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
7月7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
7月7日	そうめんのバチ	小麦粉、食塩、食用植物油（なたね油）	小麦	
7月7日	ほしがたハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、ソテーオニオン、トマトケチャップ、糖類（砂糖、ぶどう糖）、植物油脂（なたね油、パーム油、ひまわり油）、乾燥マッシュポテト、にんにくペースト、しょうがペースト、香辛料、酵母エキス、食塩、加工デンプン、炭酸Ca、調味料（無機塩）、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料（ココア）	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
7月7、15、16日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
7月7日	たなばたゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、ぶどう果汁（濃縮還元）、レモン果汁（濃縮還元）、水あめ、粉末油脂、寒天、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、着色料（クチナシ、カロチノイド）、乳化剤		
7月8、17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10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	同一ラインでいかを含む食品を製造
7月10日	とりとやさいのフリッター	鶏肉、野菜（玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参）、揚げ油（なたね油）、鶏皮、天ぷら粉、砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス、トレハロース、膨張剤	小麦・鶏肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
7月11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11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）		
7月11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、たんぱく加水分解物）、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
7月11日	ぜんまい(水煮)	ぜんまい、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸Ca、pH調整剤		
7月14日	げんまいふりかけ	味付けぬか（米ぬか、砂糖、みりん、食塩、鯉節粉末、玉ねぎ粉末、昆布粉末）、発芽焼き玄米、あおさ粉、焼きのり		同一ラインでアレルギー28品目を含む製品を製造
7月14日	すいとん	小麦粉、馬鈴薯でんぷん	小麦	同一ラインで大豆を含む食品を製造
7月14日	こもちししゃも	カラフトシヤモ、塩		
7月14日	たくあん	塩押だいこん、漬け原材料〔糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類〕	大豆	

令和7年(2025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16日	とよなかやさいいりコロッケ	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・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・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17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
7月17日	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、醸造酢、糖類（水あめ、砂糖）、トマトケチャップ、ビクルス、食塩、にんじんエキス、ブルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物		

令和7年(2025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	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	
8月26日	なしゼリー(角切り)	なし果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、香料、酸味料、ドロマイト		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
8月27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
8月27日	えだまめ(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
8月28日	フレンチポテト	馬鈴しょ、植物油脂（パーム油）		
8月29日	クイッティオ	米、馬鈴薯でん粉		
8月29日	ヌクマム	カタクチイワシ、食塩		

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。