

令和7年(2025年)11月 小学校給食用半製品・加工品の配合表（A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4日	トマト(レトルト)	トマト、トマトピューレー		
11月4日	ボークハンバーグ	豚肉、玉ねぎ、パン粉（大豆粉含む）、タピオカ澱粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、白胡椒	小麦・大豆・豚肉	
11月4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		
11月4日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
11月4日	とうにゅう	大豆	大豆	
11月4日	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精	大豆	
11月5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
11月6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	
11月6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
11月7日	さけだんご	さけ、たらすり身、玉葱、植物油脂（なたね油）、食塩、清酒、砂糖、酵母エキス、増粘剤（加工デンプン）	鮭	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造
11月10日	いとこんにゃく	こんにゃく製粉、水酸化カルシウム		
11月11日	ミックスビーンズ	大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時豆）	大豆	
11月11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	
11月12日	しろみざかなだんご	たらすり身、小麦澱粉、砂糖、植物油脂（大豆）、食塩、みりん風調味料、水	小麦・大豆	
11月13日	やさしいりオムレツ	鶏卵、昆布だし、ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉、醤油、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	小麦・卵・大豆	
11月14日	こもちししゃものフライ	からふとししゃも、衣〔パン粉（小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、ドライイースト、食塩）、打ち粉（小麦粉）、バターミックス（小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩、大豆たんぱく、ぶどう糖）〕、イーストフード、V.C、増粘多糖類	小麦・大豆	同一ラインでごま・さばを含む食品を製造
11月17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
11月17日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
11月17日	やさしいシュウマイ	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	
11月17日	さらうどんめん	小麦粉、菜種油	小麦	
11月18日	ホイールマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
11月18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	
11月19日	トック	米、馬鈴薯でん粉、食塩、酒精		
11月19日	ミンチカツ	豚肉、玉ねぎ、つなぎ（パン粉、馬鈴薯澱粉）、たん白加水分解物、砂糖、食塩、香辛料、衣（パン粉、小麦粉）	小麦・大豆・豚肉	
11月20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	
11月26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。		

令和7年(2025年)11月 小学校給食用半製品・加工品の配合表（A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26日	はくさいキムチ	白菜、漬け原材料（鰹節エキス、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）		
11月26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
11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
11月28日	なっとう	大豆、納豆菌、たれ（しょうゆ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖、昆布エキス、みりん、食塩、醸造酢、魚介調味料）	小麦・さば・大豆	
11月28日	あぶらふ	小麦粉、グルテン、植物油（大豆油）	小麦・大豆	

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。