

令和7年(2025年)12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
12月1日	ゆば	大豆	大豆	
12月1日	とうにゅう	大豆	大豆	
12月1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ที่混ざる漁法で採取しています。		
12月2日	ポークハンバーグ	豚肉、玉ねぎ、パン粉、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	
12月3日	チャーハンのもと	野菜（にんじん、たけのこ）、食用植物油脂（なたね油、ごま油、パーム油）、豚肉、食塩、野菜エキス、ポークエキス、砂糖、かきエキス、チキンエキス、香辛料、乾燥たまねぎ、魚醤、干しいたけ、酵母エキス、たまねぎペースト、馬鈴薯でん粉、大豆多糖類	ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
12月3日	ちゅうかめん	めん〔小麦粉（小麦）、かんすい、クチナシ色素〕	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
12月3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
12月4日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
12月4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
12月5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	
12月5日	いかてんぷら	いか、衣（小麦粉、とうもろこし澱粉、食塩）、ベーキングパウダー、揚げ油（なたね油）	小麦・いか	
12月8日	ブレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	卵	
12月9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
12月10日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
12月10日	ポークシュウマイ	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	
12月11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	
12月11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
12月12日	いとかまぼこ	魚肉（たら）、魚介エキス、米でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉		同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・ごま・大豆・ゼラチンを含む食品を製造
12月12日	ひとくちがんもどき	豆腐、粉状大豆たん白、植物油脂（なたね油）、にんじん、とうもろこしでん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）、豆腐用凝固剤	大豆	同一ラインでごまを含む食品を製造
12月15日	ひとくちねりてんぷら	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タピオカ）		
12月16日	かぼちゃいりニョッキ	乾燥マッシュポテト、かぼちゃフレーク、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
12月16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		
12月17日	こなさんしょう	花椒、山椒		
12月17日	ポークぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが）、豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、皮（小麦粉、食塩）	小麦・大豆・豚肉	
12月18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	
12月19日	さけかす	米、米こうじ		

令和7年(2025年)12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
12月19日	さばのみりんぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料	小麦・さば・大豆	
12月22日	ほうとう	めん〔小麦粉（小麦）〕	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
12月22日	かぼちゃコロッケ	野菜（かぼちゃ、ばれいしょ、たまねぎ）、小麦粉加工品、砂糖、食用植物油脂（パーム油）、食塩、酵母粉末、衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉）、貝Ca	小麦・大豆	
12月23日	はっちょうみそ	大豆、食塩、酒精	大豆	
12月23日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
12月23日	おたのしみケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油（米油、なたね油）、こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、キャッサバでん粉）、清涼飲料水、加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤（カードラン、アルギン酸エステル）、炭酸Ca、セルロース、膨脹剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na	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。