

令和7年(2025年)5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
5月2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	
5月2日	こどものひゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、りんご果汁（濃縮還元）、豆乳加工食品〔植物油脂（パーム核油、パーム油）〕、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこし澱粉、食塩〕、レモン果汁（濃縮還元）、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、炭酸Ca、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、着色料（クチナシ、カロチノイド）、ピロリン酸第二鉄	大豆・りんご	
5月7、14、16、30日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
5月7日	やさいぎょうざ	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく、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、キャッサバでん粉、ごま油、食塩、砂糖、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、皮（小麦粉、食塩）	小麦・ごま・大豆・豚肉	
5月9日	こめこたこやき	米粉、キャベツ、タコ、砂糖、食塩、和風だしの素、加工でんぶん、膨脹剤、安定剤（キサンタンガム） ※本品で使用しているたこは、えび、かにを食べています。	大豆	同一ラインで小麦・卵・乳・いかを含む食品を製造
5月12日	こんぶとまっちゃんふりかけ	ドロマイト、煎り米、昆布、とうもろこしでん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素 ※本品で使用している昆布、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。		
5月12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
5月13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
5月14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、パームラ油）、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	
5月14日	パオズ	野菜（たまねぎ、たけのこ、キャベツ、しいたけ）、皮（小麦粉、こんにゃく、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白）、豚肉、粒状大豆たん白、つなぎ（とうもろこしでん粉、パン粉）、調味料（こんぶ粉、ほたて粉、かつお粉）、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、米油	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
5月15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	
5月15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
5月15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		
5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
5月20日	カップグラタン(かぼちゃ)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、安定剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄、乳化剤	大豆	
5月21日	おさかなそばろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩	小麦・大豆	
5月21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	
5月21日	ふき(水煮)	ふき、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）		
5月21日	じゃこてん	魚肉（いとより、ほたるじゃこ）、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油（菜種油）、加工デンプン（タビオカ）		
5月21日	かんそううめ	梅、食塩、シソ梅酢		
5月23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	
5月23日	フローズンヨーグルト	乳製品、果糖、インマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、ミルクカルシウム、乳たんばく、寒天、トレハロース、増粘多糖類、香料、コンニャクイモ抽出物	乳	
5月26日	しらたまだんご	うるち米、もち米		

令和7年(2025年)5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
5月27日	おさかなナゲット	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油脂（なたね油）、豚脂、水飴、チキンエキス調味料、カレー粉、食塩、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、大豆粉、植物油脂（パーム油、ペニバナ油）〕、揚げ油（なたね油）、加工デンプン、クエン酸鉄、ベーキングパウダー ※本製品で使用しているあじは、「えび・かに」を食べています。	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
5月27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
5月27日	りんごゼリー(角切り)	りんご果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、クエン酸鉄Na	りんご	
5月27日	みかんゼリー(角切り)	みかん果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸鉄Na		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月28日	とうにゅう	大豆	大豆	
5月29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）、ピクルス、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	
5月29日	しろみぎかなフライ	ホキ、衣（パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス）、加工澱粉、増粘多糖類	小麦	
5月30日	ひらつくね	鶏肉、野菜（ごぼう、玉ねぎ、れんこん、里芋）、豚脂、つなぎ（タPIOカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白）、砂糖、しょうゆ（大豆、食塩）、食物繊維、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、発酵調味料、こんにゃく粉、香辛料	大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造

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。