

令和7年(2025年)9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
9月1日	ぼうさいカレー	野菜（玉ねぎ、じゃがいも、にんじん）、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、香辛料抽出物		
9月1日	かんパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、黒ごま、イースト	小麦・ごま	同一ラインで卵・乳・大豆を含む食品を製造
9月1日	はくとうゼリー	異性化液糖、白桃ピューレ、白桃濃縮果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンC）	もも	
9月2日	エルボマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9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
9月3日	べにいもコロッケ	紅芋ペースト、さつまいも、パン粉、砂糖、食塩、衣（パン粉、小麦粉、米粉）	小麦	同一ラインでえび・かに・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
9月5日	のりのつくだに	醤油、水飴、砂糖、のり、キャッサバでん粉、とうもろこしでん粉、酵母エキス、食塩 ※この製品の原料は、えび・かにが混入する漁法で採取しています。	小麦・大豆	
9月5日	たまごやき	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
9月8日	たまふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉、重曹、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
9月8日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
9月8日	しろみそ	米、大豆、食塩、酒精	大豆	
9月9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	
9月9日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
9月9日	サウザンアイランドドレッシング(クラス1本)	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		
9月10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	
9月11日	ごぼうのミンチカツ	食肉（鶏肉、豚肉）、ごぼう、パン粉、醤油、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
9月12日	きんしたまご	鶏卵、昆布だし、とうもろこし澱粉、砂糖、食塩、植物油脂（なたね油）	卵	
9月12日	ゆかり(大容量)	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料		
9月16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
9月17日	わかめごはんのもと	塩蔵わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。		
9月18日	きなこ	大豆	大豆	

令和7年(2025年)9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
9月19日	こなさんしょう	花椒、山椒		
9月22日	トック	米、馬鈴薯でん粉、食塩、酒精		
9月22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		
9月24、26、29日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
9月25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
9月25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	
9月26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、その他（砂糖、食塩）〕、小麦粉、香辛料（米粉、胡椒）、小麦粉加工品、食塩、p h調整剤、乳化剤、酸化剤（V.C）	小麦・いか	
9月26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
9月29日	ぼうぎょうざ	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、こんにゃく粉、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
9月30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	
9月30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

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。