

令和8年(2026年)2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
2月2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）		
2月2日	たまごやき	鶏卵、鰹昆布だし、砂糖、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、醸造酢、醤油、みりん、食塩、植物油（なたね油）、トレハロース	小麦・卵・大豆	
2月3日	ふくめめ	大豆	大豆	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・くるみ・ごま・鮭・鶏肉を含む食品を製造
2月3日	いわしハンバーグ	野菜（玉ねぎ、キャベツ）、いわしすり身、食肉（豚肉、鶏肉）、粒状大豆たん白、パン粉、ひじき、馬鈴薯でん粉、調整ラード、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、こく味調味料、なたね油、食塩、おろししょうが、こしょう	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造
2月4日	いろいろごはんのもと	塩蔵青菜（塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉）、食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖、塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、乾燥かぼちゃ、ほうれん草フレーク、酵母エキス、ぶどう糖、鰹削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）	大豆	
2月4日	やきふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
2月5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	
2月6日	ハートコロッケ	じゃがいも、パン粉、バターミックス、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、食塩、こしょう	小麦・大豆	同一ラインでえび・かに・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・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
2月9日	さけかす	米、米こうじ		
2月9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
2月10日	いわしのフライ	いわし、衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性蛋白、植物性油脂（なたね油）、食塩〕	小麦・大豆	
2月13日	ハートハンバーグ	食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、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	
2月13日	ハートがたあんにんどうふ	砂糖、ブドウ糖果糖液糖、植物性油脂（大豆油、なたね油）、乳製品、寒天、こんにゃく、ゲル化剤（増粘多糖類）、着色料（野菜色素）、香料、酸味料、乳化剤、乳酸Ca	乳・大豆	
2月13日	みかん(レトルト)	みかん、砂糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）		
2月16日	しろみぎかなだんご	魚肉（スケソウタラ、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、昆布だし、本みりん、砂糖、食塩、食用植物油脂（なたね油）		
2月16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
2月17日	ラーメン	めん（小麦粉、小麦たん白、食塩、小麦でん粉、こんにゃく加工品、卵殻カルシウム）	小麦	同一ラインで卵を含む食品を製造
2月17、25日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
2月17日	とうにゅう	大豆	大豆	
2月17日	ひとくちいかてんぷら	いか、小麦粉、とうもろこし澱粉、揚げ油（菜種・大豆）、米粉、膨張剤、食塩、コショウ、水、炭酸Ca・ビタミンB2	小麦・いか・大豆	
2月18日	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、タピオカでん粉、穀物酢、食塩、なたね油	卵	

令和8年(2026年)2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
2月19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	
2月19日	にくだんご(ノンフライ)	豚肉、玉ねぎ、米粉、タPIOカでん粉、砂糖、食塩	豚肉	
2月19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
2月20日	トッポギ	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精		
2月20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）		
2月20日	にらまんじゅう	野菜（キャベツ、にら、ながねぎ、にんにく、しょうが）、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）、豚肉、豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード、食塩、小麦粉加工品、発酵調味液、こしょう	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
2月24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		
2月25日	ボークシュウマイ	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	
2月27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	

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。