

令和8年(2026年)3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
3月2日	ひなあられ	もち米、しょうゆ、砂糖、のり	大豆	
3月2、9日	うめがたかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油、加工澱粉、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
3月2日	さばのよしるぼし	サバ、醤油、砂糖、みりん風調味料、魚醤油	小麦・さば・大豆	
3月3日	サーモンフライ	さけ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩)、小麦粉、香辛料(米粉、胡椒)、小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤(V.C)	小麦・鮭	
3月4日	なめしのもと	塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		
3月4日	ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
3月5日	はっちょうみそ	大豆、食塩、酒精	大豆	
3月5日	こくとう	原料糖、糖蜜、黒糖、水酸化カルシウム		
3月5日	やさしいオムレツ	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	
3月6日	はるのコロッケ	じゃがいも、パン粉、キャベツ、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう	小麦・大豆・豚肉	同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・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
3月9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。		
3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、加工でんぷん、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
3月9日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
3月10日	バジルペースト	バジル、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩	大豆	
3月12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、砂糖、食塩)、小麦粉、香辛料(米粉、胡椒)、小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤、酸化剤(V.C)	小麦・いか	
3月13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	
3月16日	おいわかまぼこ	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、トマト色素		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
3月16日	おいわいクレープ	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油(米油、なたね油)、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、炭酸Ca、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、着色料(紅麴、カラメル、カロチノイド)、メタリン酸Na、酸味料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	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。