

令和8年(2026年)4月 学校給食用半製品・加工品の配合表（庄内よつば学園 後期献立）

新規

使用日	食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
4月16日	米粉マカロニ	米粉		同一ラインで小麦を含む食品を製造
4月16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	
4月16日	みかんゼリー	ぶどう糖果糖液糖、濃縮うんしゅうみかん果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料		
4月17日	玄米ふりかけ	発芽焼き玄米、ぬか、米発酵調味料、食塩、砂糖、乾燥マッシュポテト、鰹節粉末、みりん、焼のり、あおさ粉、昆布粉末、ぶどう糖、とうもろこしでん粉、酵母エキス、乾燥粉碎玉ねぎ、煮干エキス粉末、抹茶、椎茸粉末、飛魚粉末		同一ラインでアレルギー28品目を含む製品を製造
4月17日	じゃこ天	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（タピオカ）		
4月20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	
4月20、24日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）		
4月21日	米粉ヒレカツ	豚ヒレ、コシヒカリ米パン粉（コシヒカリ米粉、三温糖、食用オリーブ油、生イースト、食塩、トレハロース）、コーンスターチ、バターF（食塩、香辛料、とうもろこし澱粉、植物繊維、酵母エキス）、酢酸Na、増粘剤（HPMC）、加工澱粉、増粘剤（加工澱粉）	豚肉	
4月21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。		
4月22日	鶏そぼろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖、酵母エキス、炭酸Ca	小麦・大豆・鶏肉	
4月22日	お好み焼き	キャベツ、ミックス粉（小麦粉、米粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物）、植物油脂（こめ油）、天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造
4月23日	チキンのチーズオープン焼き	鶏肉、植物油脂（なたね油）、パン粉、チーズ、砂糖、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリ、香辛料、塩こうじ、乳化剤、重曹、加工デンプン、安定剤（グァーガム）、ピロリン酸第二鉄、香料、カロチノイド色素	小麦・乳・大豆・鶏肉	
4月24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	
4月27日	焼きふ	小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
4月27日	魚すり身カツ	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
4月28日	カップグラタン(トマト)	ショートニング、乾燥マッシュポテト、じゃがいも、植物油（米油）、おから、トマトケチャップ、米粉、粉末水あめ、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、酵母エキス、にんにくペースト、増粘剤（加工デンプン）、加工デンプン、トレハロース、炭酸Ca、メチルセルロース、ピロリン酸第二鉄、香料、ビタミンC	大豆	
4月30日	むき枝豆(大豆)	えだまめ（大豆）、食塩	大豆	
4月30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、pH調整剤、乳化剤、酸化剤（V.C）〕、小麦粉、香辛料（米粉、胡椒）、小麦粉加工品、食塩	小麦・いか	

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「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。