

令和8年(2026年)4月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (B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
4月10日	さくらがたかまぼこ	魚肉、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、着色料(クチナシ、トマトリコピン)		同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
4月10、17、22、27日	たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)		
4月10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
4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
4月13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
4月13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
4月14日	ラビオリ	皮〔小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油(なたね油)〕、豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン	小麦・豚肉	
4月14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	
4月14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		
4月14、28日	むきえだまめ(大豆)	えだまめ(大豆)、食塩	大豆	
4月16日	こめこまカロニ	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
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	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20日	おこのみやき	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(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21日	チキンのチーズオープンやき	鶏肉、植物油(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22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23日	こめこヒレカツ	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23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24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)		
4月27日	しろみぎかなだんご	魚肉、馬鈴薯でん粉、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖 ※原料で使用している魚はえび、かにを食べています。		同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
4月27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、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、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28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	

令和8年(2026年)4月 小学校給食用半製品・加工品の配合表 (B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
4月30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、ジャがいも、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	

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「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。