

学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について

1. 食品の記載について

この配合表に記載している食品については、毎月配布する「学校給食」の<学校給食予定献立表>の食品名の前に「●」の記号を記載しています。

2. アレルゲンおよび製造工程における他食品の混入（コンタミネーション）について

商品に含まれるアレルゲンを太字で、コンタミネーションに関する表示が商品にあるものについては、※印で表記しています。

●学校給食用パンの配合表（1年間を通じて提供するパン）

食品名	原材料名
アップルパン	小麦粉、ドライアップル（りんご、砂糖、クエン酸）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・りんご由来の原材料を含む ）
クロワッサン	小麦粉、シートマーガリン〔食用油脂（豚脂、パーム油、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵バター、発酵乳、食塩、粉乳、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、安定剤（ペクチン）、アナトー色素 〕、砂糖、イースト、ショートニング（パーム油）、脱脂粉乳、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・大豆由来の原材料を含む ）
こくとうパン	小麦粉、黒糖（原料糖、黒糖）、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
コッペパン・しょくパン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
こめこオリーブパン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン、麦芽糖）、オリーブオイル、ショートニング（パーム油）、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
こめことうにゅうパン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン、麦芽糖）、砂糖、ショートニング（パーム油）、豆乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
さつまいもパン	小麦粉、スイートポテト（さつまいも、砂糖、ビタミンC、クチナシ黄色素）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
パーカーハウス	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・大豆由来の原材料を含む ）
painパン	小麦粉、ドライpain（painナップル、砂糖、保存料）、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
ミルクツイスト	小麦粉、練乳（生乳、しょ糖）、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・大豆由来の原材料を含む ）
レーズンパン	小麦粉、レーズン、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳由来の原材料を含む ）
ロールパン	小麦粉、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（ 小麦・乳・大豆由来の原材料を含む ）

※令和5年（2023年）4月より、こめことうにゅうパンの形状は、丸型からコッペパン型へ変更となります。

●年間使用食品の配合表（1年間を通じて使用する加工品）

あかみそ	米、大豆、食塩、酒精（ 大豆由来の原材料を含む ）
あかワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）
あつあげ(角切り)	丸大豆、植物油（なたね油）、安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）（ 大豆由来の原材料を含む ）
あつあげ(平切り)	丸大豆、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、揚げ油（なたね油）、トレハロース、豆腐用凝固剤（ 大豆由来の原材料を含む ）
あっしゅくふ	小麦粉、小麦たんぱく（ 小麦由来の原材料を含む ）
アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ（ 小麦由来の原材料を含む ）
アロエ	アロエベラ葉肉部位、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸
いたこんにゃく	こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）
いちごジャム	いちご、糖類（砂糖、麦芽糖）、レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）
ウインナーソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（ 豚肉由来の原材料を含む ）
うすあげ	大豆、植物油（なたね油、大豆油）、凝固剤（ 大豆由来の原材料を含む ）
ウスターソース	醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーン）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料
うどん	めん（小麦粉）（ 小麦由来の原材料を含む ）※同一ラインで卵を含む食品を製造
えきたいココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン（ 大豆由来の原材料を含む ）
オイスターソース	かき、水あめ、醤油、砂糖、食塩、酒精、増粘剤（加工でん粉）（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）※本製品で使用するかきなどの二枚貝には、 かにが共生しているものが含まれます。
おうとう(レトルト)	黄もも、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）（ もも由来の原材料を含む ）
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
くろまめきなこクリーム	食用油脂（大豆油、コーン油、パーム油、ごま油、パーム核油、からし油）、糖類（砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ）、きなこ（黒大豆）、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤（乳・ごま・ 大豆由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
コールドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、発酵調味料、ソテーオニオン、酵母エキスパウダー、ブルーンビューレ、にんじんエキス、レモン果汁、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、乳化剤、酸味料、香料
コチジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー（ 大豆由来の原材料を含む ）
ごまあぶら	食用ごま油（ ごま由来の原材料を含む ）
ごまドレッシング	食用植物油脂（なたね油、ごま油）、糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）（ 小麦、ごま、大豆由来の原料を含む ）
こめこツイストマカロニ	発芽玄米粉、白米粉、加工デンプン、増粘剤（アルギン酸エステル、増粘多糖類）
さけ(酒)	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料

ささみ(レトルト)	鶏ささみ肉、米油、食塩、野菜エキス、チキンエキス、加工デンプン（ 鶏肉由来の原材料を含む ）
さっきんカレーこ	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェンネル、甘草、ローレル、マスタード
しおこうじ	米こうじ、食塩、酒精
しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）
ショルダーベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料（ 豚肉由来の原材料を含む ）
しろワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）
す	米、アルコール、酒粕
スパゲティ	デュラム小麦のセモリナ（ 小麦由来の原材料を含む ）
そくせきそば	小麦粉、植物油脂（パーム油）、食塩、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）（ 小麦・大豆由来の原材料を含む ）※同一ラインでそば・卵・大豆・やまいもを含む食品を製造
ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油（ 大豆アレルゲンは検出限界以下のため表示の対象外 ）
たけのこ(水煮)	たけのこ、pH調整剤（クエン酸）
だしパック	うるめいわし節、さば節（ さば由来の原材料を含む ）
チキンスープ	ガラスープ（鶏骨）、酵母エキス（ 鶏肉由来の原材料を含む ）
ちくわ	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖
チャツネ	糖類（水飴、砂糖）、フルーツ（リンゴ、レーズン）、香辛料、食塩、酸味料、カラメル色素、香料（ りんご由来の原材料を含む ）
ちゅうかドレッシング	糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、醸造酢、香味食用油（大豆油、ねぎ、にんにく、しょうゆ）、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、玉ねぎ、チキンエキス、ねぎ、食塩、発酵調味料、オイスターエキス、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）（ 小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご由来の原材料を含む ）
ちゅうのうソース	醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーン、たまねぎ、にんじん）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、とうもろこし澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
チョコレートクリーム	食用油脂（大豆油、パーム油、コーン油、パーム核油）、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料（乳・ 大豆由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
つきこんにゃく	こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）
でんぶん	馬鈴薯でん粉
テンメンジャン	味噌、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、醤油（ 小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む ）
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
とうふ	丸大豆、とうもろこし澱粉、安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）（ 大豆由来の原材料を含む ）
トマトケチャップ	トマト、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、たまねぎ、食塩、香辛料
トマトケチャップ(クラス1本)	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
トマトソース	トマト、たまねぎ、ピーマン、大豆油、食塩、砂糖、ワイン、にんにく、香辛料、クエン酸（ 大豆由来の原材料を含む ）
とんかつソース	醸造酢、野菜・果実（トマト、ブルーン、にんじん、たまねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
なまクリーム	生乳（ 乳由来の原材料を含む ）
なるとかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、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
にぼしこ	かたくちいわし、食塩　※本製品に使用するかたくちいわしは、えび・かに・いか が 混ざる漁法で採取しています。
ねじりこんにゃく	こんにゃく芋、こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）
バター	生乳、食塩（ 乳由来の原材料を含む ）
ハム	豚もも肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（ 豚肉由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
バラベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（ 豚肉由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
はるさめ	馬鈴薯澱粉、緑豆澱粉
ビーファン	米、タピオカでん粉、とうもろこしでん粉、糊料（繊維素グリコール酸Na）、乳化剤
フランクフルトソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（ 豚肉由来の原材料を含む ）
ポークスープ	豚骨抽出スープ（ 豚肉由来の原材料を含む ）
まぐろ(レトルト)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、食塩
マヨネーズふうドレッシング	食用植物油脂（なたね油、コーン油、パーム油）、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類（ 大豆由来の原材料を含む ）
みそ	米、大豆、食塩、酒精（ 大豆由来の原材料を含む ）
みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
ミルククリーム	食用油脂（パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料（乳・ 大豆由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
やきどうふ	大豆、安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤（ 大豆由来の原材料を含む ）
やきぶた	豚もも肉、糖類（砂糖、粉あめ）、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品（しょうゆ、砂糖）、香辛料抽出物（ 小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む ）※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
りんご(レトルト)	りんご、砂糖混合異性化液糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸Ca（ りんご由来の原材料を含む ）
りんごジャム	りんご、糖類（水あめ、砂糖）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（ りんご由来の原材料を含む ）
レーズンクリーム	食用油脂（大豆油、コーン油、パーム油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、レーズン、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料（乳・ 大豆由来の原材料を含む ）※同一ラインで小麦・落花生を含む食品を製造
わふうドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、糖類（砂糖、水あめ）、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物

・配合に変更がある場合は、毎月配布する「学校給食」にてお知らせします。

・食品名の表記は、「学校給食」の<学校給食予定献立表>と同じです。

＜学校給食予定献立表の見方＞

- 食品名の左の記号「○・●・▲」について
 - アレルギー表示が義務付けられている7品目*1に記載しています。
 - 表面の「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」に表示している食品に記載しています。
 - ▲ 半製品及び加工品のうち、当月分の「学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品に記載しています。
- 献立名の左の記号「揚・焼」は調理方法を意味し、「揚」は「揚げ物」、「焼」は「焼き物」を示しています。
- 低学年（1・2年生）、中学年（3・4年生）、高学年（5・6年生）で主食・副食の量が違うため、栄養価が異なります。献立表には、中学年の栄養価を記載しています。

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色								
3月7日（月）	ごはん		こめ	70	黄								
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤								
	わかめのみそしる	●	うすあげ	3	赤								
			じゃがいも	20	黄								
			にんじん	5	緑								
			たまねぎ	25	緑								
			わかめ(国東市)	0.5	赤								
			だしこんぶ	0.2									
			●だしパック	2									
			●みそ	9	赤								
		●しろみざかなフライ	▲しろみざかなフライ	1こ	赤								
		●きんぴらごぼう	なたねあぶら	5	黄								
		ぶたにく	10	赤									
		にんじん	5	緑									
		●つきこんにゃく	5										
		ごぼう	20	緑									
		しろいりごま	1	黄									
		●みりん	1										
		●さけ(酒)	1										
		さとう	0.5	黄									
		●しょうゆ	1.5										
		なたねあぶら	0.1	黄									
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミ ン				食物繊維 g	
	606	24.0	17.7	1.7	294	89	2.0	A1 mg	RAE B1 mg	B2 mg	C mg	11	5.2

3月7日
しろみざかなフライ

ホキ衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（大豆油）、食塩、小麦でん粉、大豆粉、砂糖、香辛料〕増粘剤（グァーガム）乳化剤（小麦・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインでえび・卵・乳・いか・ごま・鮭・さばを含む食品を製造

- 商品に含まれるアレルギー*1*2を太字で表記しています。
- コンタミネーションに関する表示が商品にあるものについては、※印で表記しています。

- ※1 表示が義務付けられている7品目…えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
- ※2 表示が推奨されている21品目…アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ(鮭)、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- 「学校給食用半製品・加工品の配合表」は、複数の食品から製造される加工品の原材料を製造メーカーへ確認し記載しています。
- コンタミネーションの可能性のある食品については、商品に表示があるもののみを記載しています。
- ししゃもなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、太字でアレルギー表記はしていませんが、魚卵が含まれる可能性があります。
- わかめや昆布などの海藻類には、生息域に由来するえび・かに・いかなどが混入する可能性があります。
- 本市の学校給食では、えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・まつたけを原材料としては使用しません。
- ただし、これらのアレルギーのコンタミネーションの可能性のある加工品は使用することがあります。

★学校給食調理場内におけるアレルギーのコンタミネーションについて

- 調理場内では、大きな釜でおかずを煮炊きし、焼き物機や揚げ物機を使って調理を行っています。使用後は丁寧に洗浄していますが、同一の調理器具を使用するため、すべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性がります。
- 揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。
- パン及び炊飯工場についても、アレルギーのコンタミネーションの可能性がります。

＜給食費と給食実施日程＞

給食費（日額）		
低学年（1・2年生）	中学年（3・4年生）	高学年（5・6年生）
241円	243円	245円

令和5年度（2023年度）給食の実施日程（予定）	
第1学期	4月12日（水）～ 7月19日（水） ※1年生は4月24日（月）から開始
第2学期	8月28日（月）～ 12月21日（木）
第3学期	1月10日（水）～ 卒業式前日

※給食実施日については変更する可能性があります。

＜豊中市の学校給食＞

2つの学校給食センターと3つの単独調理校で調理しています。

	走井学校給食センター		原田南学校給食センター		単独調理校
	A献立	B献立	A献立	B献立	A献立
対象校名	豊島	桜塚	豊南	克明	螢池
	上野	大池	南桜塚	桜井谷	原田
	庄内西	熊野田	北丘	新田	庄内南
	東丘	中豊島	西丘	東豊中	千成※
	刀根山	小曾根	高川	豊島西	
	南丘	泉丘	豊島北	寺内	
	東豊台	野畑	少路	桜井谷東	
	箕輪	北条	新田南		
	東泉丘	緑地			
	庄内さくら学園	北緑丘			

※令和5年（2023年）4月～庄内南小学校の調理場より提供します。

＜主食について＞

基本的に、月・水・金がご飯、火・木がパンになります。

＜ご家庭へのおねがい＞

- 毎日、清潔な箸を持参してください。
- 給食で提供した食べ物を家庭へ持ち帰ることはできません。