

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」に掲載している〈学校給食予定献立表〉の食品名の前に「●」の記号を表示します。食品名の表記は〈学校給食予定献立表〉と同じです。配合に変更がある場合は「学校給食」でお知らせします。

2. 製造工程における他食品の混入の可能性（コンタミネーション）について

同一製造ラインで下記のアレルゲン27品目を使用し、混入の可能性がある場合は「※同一ラインで○○・××・△△を含む食品を製造」と記載しています。

※アレルギー表示の義務がある7品目（えび・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生）

※アレルギー表示が推奨されている20品目（あわび・イカ・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・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・松茸・桃・山芋・りんご・ゼラチン）…令和元年9月にアーモンドが追加されましたが、表示体制が整っていないため、今年度は表示しません。

学校給食用パンの配合表（一年間を通じて提供するパンの配合表）

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（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦、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〔豚脂、バーム油、なたね油、バーム核油、大豆油、コーン油、乳脂肪、発酵乳、食塩、全粉乳、香料、乳化剤、安定剤（ベクチン）、酸化防止剤（ビタミンE）、カロテン色素〕、砂糖、イースト、ショートニング（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、脱脂粉乳、食塩、イーストフード（乳、小麦、大豆由来の原材料を含む）
こくとうパン	小麦粉、黒糖、脱脂粉乳、ショートニング（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦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（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、豆乳（大豆 ※同一ラインでオレンジ・バナナ・りんごを含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（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、ソルビトール、ミョウバン）、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦由来の原材料を含む）
しょくパン・コッペパン・リングパン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦由来の原材料を含む）
ミルクツイスト	小麦粉、コンデンスミルク（生乳、しょ糖）、マーガリン〔バーム油、豚脂、なたね油、バーム核油、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 ※同一ラインで卵、ゼラチンを含む食品を製造〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦、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（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦由来の原材料を含む）
ロールパン	小麦粉、マーガリン〔バーム油、豚脂、なたね油、バーム核油、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 ※同一ラインで卵、ゼラチンを含む食品を製造〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード（乳、小麦、大豆由来の原材料を含む）
クープパン	小麦粉、砂糖、ショートニング（バーム油 ※同一ラインで大豆を含む食品を製造）、イースト、食塩、イーストフード（小麦由来の原材料を含む）

年間使用食品の配合表（加工品で一年間を通じて使用する食品の配合表）

いちごジャム	砂糖、水あめ、いちご、ゲル化剤（ベクチン）、酸味料
あかみそ	米、大豆、食塩（大豆由来の原材料を含む）
あかワイン	輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）
あつあげ	大豆、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、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、小麦たん白（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、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、香料
いたこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉
イタリアンドレッシング	なたね油、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）
ウイナーソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む食品を製造
うすあげ	大豆、なたね油、凝固剤（大豆由来の原材料を含む）
ウスターソース	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、玉ねぎ、ブルーン、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料 ※同一ラインで卵・乳・小麦・えび・牛肉・鶏肉・豚肉・あわび・いか・さば・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造
うどん	小麦粉、食塩（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
オイスターソース	牡蠣エキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキス、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）
おうとう（レトルト）	黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）（桃由来の原材料を含む）※同一ラインでりんごを含む食品を製造
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（凝固剤）
かんきつドレッシング	醸造酢、しょうゆ、砂糖、柑橘果汁（ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼす）、大根、食塩、ワキシーコーンスターチ、酵母エキス、昆布だし、玉ねぎエキス（小麦・大豆・オレンジ・りんご由来の原材料を含む）
コーンドレッシング	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、玉ねぎ、酵母エキスパウダー、スイートコーン、にんじんエキス、ブルーン、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、乾燥とうがらし、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	ごま油（ごま由来の原材料を含む）
ごまドレッシング	なたね油、ごま油、砂糖、水あめ、しょうゆ、ごま、醸造酢、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・大豆・ごま由来の原材料を含む）
こんにゃくかんでん	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類

サウザンアイランドドレッシング	なたね油、醸造酢、水あめ、砂糖、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、ブルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物
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、しょうゆ、発酵調味料、香辛料（小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む）
さっきんカレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤とうがらし、チリペッパー、フェネル、ナツメグ、その他香辛料
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）
※令和元年度（2019年度）3月に使用できなかったしょうゆを年度始めに使用します。使用がある月は、「学校給食」（毎月配布）でお知らせします。配合については「学校給食」裏面の「学校給食用半製品・加工品の配合表」でご確認ください。	
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）※同一ラインで小麦・牛肉・大豆を含む食品を製造
しろいんげんまめペースト	手亡 ※同一ラインで大豆・山芋を含む食品を製造
しろワイン	輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩、ビタミンC）
す	米、アルコール、酒粕 ※同一ラインでりんごを含む食品を製造
スパゲティ	小麦（小麦由来の原材料を含む）
そくせきそば	小麦粉、バーム油、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）※同一ラインで卵・そば・山芋を含む食品を製造
ソテードオニオン	玉ねぎ、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）
たまふ	小麦粉、小麦たん白（小麦由来の原材料を含む）
チキンスープ	ガルスープ（鶏骨）、酵母エキス（鶏肉由来の原材料を含む）
ちくわ	すけそうたら、いとよりだい、馬鈴薯でん粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖 ※同一ラインで小麦・えび・カニを含む食品を製造
チャツネ	水あめ、砂糖、りんご、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	砂糖、水あめ、しょうゆ、醸造酢、香味食用油、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・大豆・鶏肉・ごま・りんご由来の原材料を含む）
ちゅうのうソース	醸造酢、トマト、ブルーン、玉ねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、とうもろこしでん粉、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	大豆油、バーム油、コーン油、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、大豆レシチン、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・りんご・ごまを含む食品を製造
つきこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉
でんぶん	馬鈴薯でん粉
トウバンジャン	塩蔵とうがらし、そら豆加工品、そら豆、乾燥とうがらし、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
とうふ（角切り）	大豆、とうもろこしでん粉、安定剤（加工でん粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）（大豆由来の原材料を含む）
とうふ（平切り）	大豆、とうもろこしでん粉、トレハロース、豆腐用凝固剤（大豆由来の原材料を含む）
トマトケチャップ	トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
トマトソース	トマト、玉ねぎ、大豆油、食塩、砂糖、白ワイン、にんにく、パプリカ果汁、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、トマト、ブルーン、にんじん、玉ねぎ、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 ※同一ラインで卵・乳・小麦・えび・牛肉・鶏肉・豚肉・あわび・いか・さば・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造
ナタデココ	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸
なるとかまぼこ	すけそうたら、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工でん粉、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 ※同一ラインでえび・カニ・イカを含む食品を製造 ※本製品に使用するかたくちいわしはえび・カニ・イカ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、水酸化カルシウム
バター（調理用）	生乳、食塩（乳由来の原材料を含む）※同一ラインで大豆を含む食品を製造
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）※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・鶏肉・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造
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）※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・鶏肉・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造
はるさめ	馬鈴薯でん粉、緑豆でん粉
パンこ	小麦粉、ぶどう糖、植物性ショートニング、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC（小麦由来の原材料を含む）※同一ラインで卵・乳・大豆を含む食品を製造
ピーファン	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ナトリウム）、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）※同一ラインで小麦・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む食品を製造
ブルーベリージャム	水あめ、砂糖、ブルーベリー、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、pH調整剤
ホークスープ	豚骨抽出スープ（豚肉由来の原材料を含む）
マカロニ（アルファベット・エルボ・ツイスト・ホイール）	小麦（小麦由来の原材料を含む）
まぐろ（レトルト）	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	大豆油、なたね油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物（大豆由来の原材料を含む）※同一ラインで卵を含む食品を製造
みかん（レトルト）	みかん、砂糖、クエン酸、糖転移ビタミンP
みそ	大豆、米、食塩（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、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉
やきどうふ	大豆、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、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・牛肉・鶏肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む食品を製造
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）（りんご由来の原材料を含む）
りんごジャム	りんご、水あめ、砂糖、ゲル化剤（ベクチン）、酸味料（りんご由来の原材料を含む）
わふうドレッシング	なたね油、玉ねぎ、しょうゆ、砂糖、水あめ、醸造酢、発酵調味料、食塩、りんご、ブルーン、かつお節エキス、にんにく、魚しょう、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、しいたけ、しょうが、増粘剤（キサンタンガム）（小麦・大豆・りんご由来の原材料を含む）

学校給食予定献立表の見方について

- ・食品名の左の記号「○・●・▲」について
 - アレルギー表示の義務がある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。

3 月 2 日 (木)	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄							
	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤							
	チリピーズ	ぶたにく		20	赤						
		だいず		15	赤						
		じゃがいも		40	黄						
		にんじん		15	緑						
		たまねぎ		50	緑						
		エリンギ		10	緑						
		グリーンピース		3	緑						
		●トマトソース		11	緑						
		●トマトケチャップ		11	緑						
		▲ウスターソース		2							
●トウバンジャン		0.08	赤								
しお		0.4									
こしょう		0.025									
なたねあぶら		0.1	黄								
オムレツ	▲プレーンオムレツ	1こ	赤								
いちご	いちご	2こ	緑								
栄養価	578	25.0	17.9	2.6	330	1.9	239	0.67	0.73	50	5.7

3月2日
プレーンオムレツ
卵、だし汁
でん粉、砂糖
食塩、なたね油
(卵・小麦・大豆由来の原材料を含む)
※同一ラインで乳・鶏肉・豚肉を含む食品を製造

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ついては、※印で表記しています。

- ※1 アレルギー表示の義務がある7品目（えび・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生）
- ※2 アレルギー表示が推奨されている20品目（あわび・イカ・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・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・松茸・桃・山芋・りんご・ゼラチン）… 令和元年9月にアーモンドが追加されましたが、表示体制が整っていないため、今年度は表示しません。

- ・「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。併せて同一製造ラインで使用し、混入の可能性がある食品（コンタミネーション）についても、製造メーカーへ確認し記載しています。
- ・きびなごなど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。
- ・昆布・わかめなどの海藻類には、生息域に由来するえび・カニ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・カニ・そば・落花生・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ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移染について〕
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、同一の釜や器具をしますのでアレルギーの移染の可能性があります。特に、揚げ物については、同一ラインで別製品を調理し、アレルギーが揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があります。また、パン・炊飯工場においてもアレルギーの移染の可能性があります。

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2年度（2020年度）給食の実施日程（予定）	
第1学期	4月10日（金）～7月17日（金） ※1年生は4月23日（木）から開始
第2学期	8月26日（水）～12月23日（水）
第3学期	1月12日（火）～卒業式前日

◎豊中市の学校給食は2つの学校給食センターと4つの単独調理校で調理しています。

対象校名	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
	豊島	南丘	桜塚	緑地	豊南	克明	螢池
	上野	東豊台	大池	北緑丘	南桜塚	桜井谷	原田
	庄内	箕輪	熊野田		北丘	新田	庄内南
	庄内西	東泉丘	中豊島		西丘	東豊中	島田
	野田		小曾根		高川	豊島西	
	千成		泉丘		豊島北	寺内	
	東丘		野畑		少路	桜井谷東	
	刀根山		北条		新田南		

◎主食は基本的には月・水・金がごはん、火・木がパンになります。

◎ご家庭へのお願い

毎日、清潔なお箸を持参してください。また、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。給食時間内に食べていただくようお願いいたします。