

令和7年度上半期分 学校給食食物アレルギー資料

※この資料は、令和7年4月～令和7年9月まで使用します。
毎月の資料には掲載されません。

※加工食品等は、メーカーにおいて、同一のラインで原因食品(アレルゲン)を含む製品を製造している可能性があります。

※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。

資料の内容につきまして、ご不明な点等ありましたら給食センターまでご連絡ください。

| | | |
|-----------------|-----|-----------|
| 狭山市立入間川学校給食センター | TEL | 2954-2414 |
| 狭山市立堀兼学校給食センター | TEL | 2959-4201 |
| 狭山市立柏原学校給食センター | TEL | 2955-6861 |

令和7年度 上半期使用分の食品

| | | | |
|----|----------|----|-------------|
| 1 | しょうゆ | 13 | オイスターソース |
| 2 | ウスターソース | 14 | コンソメ |
| 3 | 濃厚ソース | 15 | ラー油 |
| 4 | クラス別ソース | 16 | テンメンジャン |
| 5 | 赤みそ | 17 | オニオンソテーパウダー |
| 6 | 白みそ | 18 | 清酒 |
| 7 | みりん | 19 | 赤ワイン |
| 8 | トマトケチャップ | 20 | 白ワイン |
| 9 | ダイストマト | 21 | こんにゃく |
| 10 | カレー粉 | 22 | 白こんにゃく・しらたき |
| 11 | 豆板醤 | 23 | 白ごはん |
| 12 | 穀物酢 | 24 | デミグラスソース |

1 しょうゆ

| 原材料名 (名称) | 配合割合 |
|--------------|-------|
| 脱脂加工大豆 | 34 |
| 小麦 | 33 |
| 食塩 | 31.27 |
| アルコール | 1.73 |

2 ウスターソース

| 表示原料名 | 配合率 |
|----------|------|
| 醸造酢 | 32.9 |
| 砂糖類 | 26.7 |
| ぶどう糖果糖液糖 | |
| 砂糖 | |
| 野菜・果実 | 11.8 |
| トマト | |
| にんじん | |
| たまねぎ | |
| ブルーベリー | |
| 食塩 | 6.1 |
| たん白加水分解物 | 3.5 |
| 酵母エキス | 0.6 |
| 香辛料 | 0.3 |
| 水 | 18.1 |

3 濃厚ソース

| 表示原料名 | 配合率 |
|----------|------|
| 醸造酢 | 29.6 |
| 野菜・果実 | 28.5 |
| トマト | |
| ブルーベリー | |
| にんじん | |
| たまねぎ | |
| 砂糖類 | 24.8 |
| ぶどう糖果糖液糖 | |
| 砂糖 | |
| 食塩 | 4.3 |
| コーンスターチ | 3.0 |
| 酵母エキス | 1.7 |
| たん白加水分解物 | 1.2 |
| 香辛料 | 0.3 |
| 水 | 6.6 |

4 クラス別ソース

| 原材料名/添加物名 | 配合率 (%) |
|-----------|------------|
| 野菜・果実 | |
| トマト | 32.49 |
| チーズ | 4.20 |
| たまねぎ | 1.16 |
| その他 | 1.13 |
| 糖類 | |
| 砂糖 | 20.32 |
| ぶどう糖 | 7.10 |
| 醸造酢 | 26.65 |
| 食塩 | 5.04 |
| でん粉 | 2.35 |
| 香辛料 | 0.26 |
| 昆布 | 0.03 |
| (水蒸発分) | -0.73 |

5 赤みそ

| 原材料名 | 配合率 |
|------|--------|
| 米 | 30.00% |
| 大豆 | 27.30% |
| 食塩 | 10.30% |
| 水 | 29.40% |
| 酒精 | 3.00% |

6 白みそ

| 原材料名 | 配合率 |
|------|--------|
| 米 | 30.00% |
| 大豆 | 27.30% |
| 食塩 | 10.30% |
| 水 | 29.40% |
| 酒精 | 3.00% |

7 みりん

| |
|------------|
| 原材料名 |
| 白酒(みりんもろみ) |
| もち米 |
| 米こうじ |
| 糖類 |
| 醸造アルコール |
| 水 |

8 トマトケチャップ

| 原材料名 | 配合比率 |
|----------|--------|
| トマト | 65.89% |
| 果糖ぶどう糖液糖 | 22% |
| 醸造酢 | 5% |
| 食塩 | 4% |
| たまねぎ | 3% |
| 香辛料 | 0.11% |

9 ダイストマト

| 原材料名 | 配合率 (%) |
|----------|---------|
| トマト | 60.00 |
| トマトピューレー | 39.85 |
| クエン酸 | 0.15 |

10 カレー粉

| 原料名・添加物物質名 | | |
|------------|---------|---------|
| ターメリック | 天草 | キャラウェイ |
| コリアンダー | クローブ | セロリーシード |
| クミン | サボリー | タラゴン |
| フェネグリーク | ナツメグ | ディルシード |
| こしょう | ローレル | バジル |
| 赤唐辛子 | オールスパイス | パプリカ |
| ちんぴ | オレガノ | マジョラム |
| シナモン | セージ | マスタード |
| フェンネル | タイム | メース |
| ジンジャー | カルダモン | ローズマリー |
| スターアニス | アニスシード | |
| ガーリック | ガランガル | |

11 豆板醤

| 原材料名 | 構成比 (%) |
|--------------|---------|
| とうがらし | 77.0 |
| 食塩 | 14.0 |
| そら豆みそ | 3.5 |
| 酒精 | 3.5 |
| 酸味料 | 0.5 |
| ポリリン酸Na | 0.3 |
| 酸化防止剤(ビタミンC) | 0.2 |
| 水 | 1.0 |

12 穀物酢

| 原材料名 | |
|------|-------|
| 1 | 米 |
| 2 | アルコール |
| 3 | 酒粕 |

13 オイスターソース

| 原材料名 | 配合率(%) |
|------------------------|--------|
| 魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤) | 33.1 |
| 砂糖 | 12.9 |
| かき | 10.2 |
| たん白加水分解物 | 10.2 |
| こんぶエキス | 7.9 |
| 酵母エキス | 5.3 |
| 水あめ | 3.2 |
| 食塩 | 3.0 |
| 酒精 | 3.0 |
| 増粘剤(加工でん粉) | 1.7 |
| (水) | 9.5 |

14 コンソメ

| 原材料名 | 配合率(%) | アレルギー特定原材料等 |
|-------------|--------|-------------|
| 食塩 | 30.3 | |
| デキストリン | 22.6 | |
| 麦芽糖 | 19.6 | |
| チキンエキスパウダー | 8.9 | 鶏肉 |
| ぶどう糖 | 5.3 | |
| 酵母エキスパウダー | 2.7 | |
| たん白加水分解物 | 2.7 | 鶏肉,豚肉 |
| 鶏脂 | 2.4 | 鶏肉 |
| チキンコンソメパウダー | 1.8 | 鶏肉 |
| 砂糖 | 1.1 | |
| 魚醤パウダー | 0.7 | |
| 香辛料 | 0.6 | |
| トマトパウダー | 0.3 | |
| オニオンエキスパウダー | 0.2 | |
| 香辛料抽出物 | 0.5 | |
| 酸味料 | 0.3 | |

16 テンメンジャン

| 原材料名 | 配合比(%) | アレルギー物質 |
|--------|--------|---------|
| 味噌 | 42.0 | |
| (大豆) | | 大豆 |
| (米) | | — |
| (食塩) | | — |
| 砂糖 | 25.0 | — |
| 植物油 | 21.0 | 大豆 |
| | | ごま |
| 発酵調味料 | 6.6 | — |
| 香辛料 | 0.4 | — |
| | | — |
| 酒精 | 3.0 | — |
| カラメル色素 | 2.0 | — |

15 ラー油

| 原材料名(一括表示記載名) | アレルギー物質 |
|---------------|---------|
| 食用大豆油 | 大豆 |
| 乾燥唐辛子 | |
| ねぎ | |
| 生姜 | |
| 桂皮 | |
| 八角 | |

17 オニオンソテーパウダー

| 原料名・添加物物質名 | 配合比 | アレルゲン物質名 |
|--------------|-------|----------|
| 玉ねぎ | 65.08 | |
| フライドオニオン | 15.75 | |
| 玉ねぎ | 非開示 | |
| パーム油 | 非開示 | |
| 果糖 | 8.90 | |
| ぶどう糖 | 8.90 | |
| でん粉 | 0.41 | |
| なたね油 | 0.25 | |
| カラメル | 0.68 | |
| グリセリン脂肪酸エステル | 0.03 | |
| 植物レシチン | 微量 | 大豆 |

18 清酒

| 品名 |
|---------|
| 米 |
| 米麹 |
| 醸造アルコール |
| 水飴 |
| 乳酸 |
| コハク酸 |

19 赤ワイン

| 原材料名 | 配合 (%) |
|-----------|--------|
| ブドウ果汁 | 96.1 |
| ぶどう糖 | 1.80 |
| ブドウ | 2.00以内 |
| 砂糖 | 0.1 |
| ピロ亜硫酸カリウム | <0.035 |

20 白ワイン

| 原材料名 | 比率 (%) |
|-----------|--------|
| ブドウ果汁 | 94.2 |
| ぶどう糖 | 3.3 |
| ブドウ | 2.00以内 |
| 砂糖 | 0.5 |
| ピロ亜硫酸カリウム | <0.035 |

21 こんにやく

水分
こんにやく精粉
海藻粉
水酸化カルシウム(石灰由来)

22 白こんにやく・しらたき

水分
こんにやく精粉
水酸化カルシウム(石灰由来)

23 白ごはん

| 原材料名 | 配合比 % |
|----------------------------|--------|
| 精米 (精米100gに対し強化米0.3%添加) | 100.00 |
| 合計 | 100 |

24 デミグラスソース

| 原材料名 | 配合 (%) | 原材料内訳 | アレルゲン | |
|---------|--------|-----------|-------|----|
| | | | 物質名 | 表示 |
| たまねぎ | | たまねぎ | — | — |
| 米粉パウダー | | うるち米 | — | — |
| ラード | | 豚脂 | 豚肉 | 無※ |
| 豚肉 | | 豚肉 | 豚肉 | 有 |
| トマトペースト | | トマト | — | — |
| 食用なたね油 | | 食用なたね油 | — | — |
| | | シリコーン | — | — |
| 酵母エキス | | 酵母エキス粉末 | — | — |
| | | 食塩 | — | — |
| 赤ワイン | | 濃縮還元ぶどう果汁 | — | — |
| | | ぶどう糖 | — | — |
| 還元水飴 | | タピオカ澱粉 | — | — |
| 食塩 | | 海水 | — | — |

| 原材料名 | 配合 (%) | 原材料内訳 | アレルゲン | |
|---------------------|--------|-------------|-------|----|
| | | | 物質名 | 表示 |
| にんにん | | にんにん | — | — |
| チキンエキス | | 鶏骨 | 鶏肉 | 有 |
| | | 食塩 | — | — |
| ポークエキス | | 豚骨 | 豚肉 | 有 |
| | | 食塩 | — | — |
| にんにく | | にんにく | — | — |
| ナツメグパウダー | | ナツメグ | — | — |
| カラメル色素 | 0.5 | ぶどう糖 | — | — |
| | | | — | — |
| | | | — | — |
| ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン | 0.3 | ワキシーコーンスターチ | — | — |
| クエン酸第一鉄ナトリウム | 0.1 | クエン酸ナトリウム | — | — |
| | | 硫酸第一鉄 | — | — |
| 貝殻焼成カルシウム | 0.1 | ホタテ貝殻 | — | — |
| 水 | | 水 | — | — |