

中学校

令和6年度4月分 学校給食食物アレルギー資料

- ・ 調味料等につきましては、「令和6年度上半期分学校給食食物アレルギー資料」もご覧ください。
- ・ 資料の内容につきまして、ご不明な点等がありましたら給食センターまでご連絡ください。

※ 加工食品等は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品(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。

狭山市立柏原学校給食センター

TEL 04-2955-6861

大場

令和6年4月10日(水)

中学校

チキンカレーライス	①麦ごはん	91.00	g
鶏肉		39.00	g
人参		13.00	g
玉ねぎ		45.50	g
じゃが芋		65.00	g
にんにく		0.13	g
ケチャップ		3.90	g
濃厚ソース		2.60	g
塩		1.04	g
菜種油		0.65	g
砂糖		0.65	g
カレー粉		1.30	g
小麦粉		7.80	g
菜種油		5.85	g
トマトピューレ		3.90	g
白胡椒		0.01	g
すりおろしりんご		5.20	g
オニオンパウダー		0.65	g
しょうゆ		0.65	g
鶏がら		13.00	g
玉ねぎ		1.30	g
人参		1.30	g
長ねぎ		1.30	g
根生姜		0.39	g
ローリエの葉		0.01	g
水		65.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
キャベツとウインナーのソテー	キャベツ	52.00	g
	人参	6.50	g
	②ウインナーソーセージ	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.65	g
	じゃが芋でん粉	0.13	g
いちごのお祝いゼリー	③いちごゼリー	40.00	g

①麦ごはん

原材料名	配合比%
精米 (精米100gに対し強化米0.3% 添加) (精米100gに対し具10g使用)	
米粒麦	100.00
合計	100

②ウインナーソーセージ

原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質
豚肉(豚脂肪含)	97.44	豚肉
食塩	1.40	
砂糖	0.90	
香辛料	0.26	
白コショウ		
カルワイ		
マスタード		
合計	100.00	

③いちごゼリー

材料名	組成%	アレルギー
いちご	16.7	
いちご果汁(濃縮還元)	7.4	
砂糖	7.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、 砂糖類、その他)	6.3	大豆
ぶどう糖	5.6	
水あめ	0.3	
水	48.7	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麴色素	使用	
安定剤(増粘多糖類)	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
セルロース	使用	

令和6年4月11日(木)

中学校

わかめごはん	①わかめごはん	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すまし汁	鶏肉	6.50	g
	人参	13.00	g
	竹の子	13.00	g
	小松菜	13.00	g
	長ねぎ	3.90	g
	②カット豆腐	13.00	g
	③糸かまぼこ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.04	g
	塩	0.39	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.26	g
	水	130.00	g
和風おろしハンバーグ	④ハンバーグ	80.00	g
	菜種油	1.00	g
	大根	16.00	g
	しょうゆ	2.40	g
	みりん	2.40	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
うどんのきんぴら	うどん	13.00	g
	⑤さつま揚げ	13.00	g
	ごぼう	23.40	g
	人参	6.50	g
	ごま油	0.52	g
	砂糖	1.95	g
	しょうゆ	3.25	g
	清酒	0.52	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	0.91	g

①わかめごはん

原材料名	配合比%
精米 (精米100gに対し強化米0.3%添加) (精米100gに対し具3.5g使用)	
わかめ	88.80
砂糖	8.20
食塩	2.10
酵母エキス	0.90
合計	100

②カット豆腐

材料名	比率	アレルギー
豆乳	94.6%	大豆
加工でん粉	1.6%	
加工でん粉	0.5%	
凝固剤製剤	0.7%	大豆
水	2.6%	
	100.0%	

③糸かまぼこ

原材料名	配合(%)
魚肉すりみ	68.00
米粉	3.55
でん粉(タピオカ)	3.55
食塩	2.20
砂糖	1.80
加水	20.90

【魚肉すり身魚種名】

すけそうたら

④ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	39.0	鶏肉
たまねぎ	19.5	
豚脂	6.1	豚肉
粒状植物性たん白	6.1	大豆
豚肉	4.3	豚肉
砂糖	1.5	
水溶性食物繊維	1.4	
酵母エキス	0.6	
食塩	0.5	
トマトペースト	0.5	
ぶどう糖	0.5	
にんにくペースト	0.4	
香辛料	0.2	
しょうがペースト	0.1	
水	12.1	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.1	
炭酸Ca	0.5	
セルロース	0.5	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

⑤さつま揚げ

魚肉すりみ	45.07
鷹いしよでん粉	14.42
揚げ油(食用なたね油)	4.00
砂糖	3.61
みりん	2.97
ぶどう糖	1.53
食塩	1.35
加水	27.05

【魚肉すり身魚種名】

たちうお、すけそうたら

令和6年4月12日(金)

中学校

ツイストパン	①ツイストパン	70.00	g
飲むヨーグルト	②飲むヨーグルト	180.00	g
ミネストローネ	豚肉	19.50	g
	③ベーコン	2.60	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	13.00	g
	セロリ	2.60	g
	じゃが芋	19.50	g
	にんにく	0.33	g
	ケチャップ	5.85	g
	ダイストマト	26.00	g
	塩	0.65	g
	白胡椒	0.03	g
	砂糖	0.65	g
	菜種油	0.65	g
	赤ワイン	1.30	g
	コンソメ	0.65	g
	水	97.50	g
	鶏がら	15.60	g
	玉ねぎ	1.30	g
	人参	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g
	ローリエの葉	0.01	g
チキンナゲット(3)	④チキンナゲット	54.00	g
	菜種油	4.00	g
キャベツのサラダ	キャベツ	39.00	g
	きゅうり	10.40	g
	人参	13.00	g
	菜種油	1.82	g
	穀物酢	2.21	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	しょうゆ	0.52	g
	砂糖	0.39	g

①ツイストパン

原材料	配合比	原材料	配合比
小麦粉	70 g	イースト	3.5
		脱脂粉乳	3
小麦粉	30	食塩	1.5
		小麦たんぱく	1
砂糖	20	ビタミンC	0.2
ショートニング	6		

アレルギー物質：小麦、乳、(原材料の一部に大豆を含む)

②飲むヨーグルト

原材料名	配合量(g)	アレルギー物質名
乳製品(脱脂粉乳)	6.77	乳
砂糖・異性化液糖	6.41	
イソマルトオリゴ糖シロップ	4.77	
乳製品(全粉乳)	1.80	乳
ポリデキストロース(食物繊維)	0.84	
乳たんぱく質濃縮物	0.22	乳
ミルクカルシウム	0.15	乳
香料	0.08	乳
ピロリン酸鉄	0.02	
水	78.94	

③ベーコン

原材料名	左記原材料、及び食品添加物の明細	配合割合(%)	アレルギー物質名
豚ばら肉	豚肉	90.91	豚肉
食塩	食塩	1.71	
砂糖	さとうきび・甜菜	0.36	
香辛料	ナツメグ・カルダモン	0.11	
氷水	水道水	6.91	

④チキンナゲット

原料配合	配合率(%)	アレルギー
鶏肉	37.24	鶏肉
粒状植物性たん白	5.59	大豆
パン粉	1.20	小麦
でん粉	0.40	
乾燥おから	0.99	大豆
砂糖	0.70	
食塩	0.60	
香辛料	0.21	大豆
たん白加水分解物	0.19	大豆
小麦粉	4.01	小麦
クラッカー粉	3.60	小麦
でん粉	2.92	小麦
コーンフラワー	1.36	
米粉	0.31	
食塩	0.10	
ぶどう糖	0.10	
粉末しょうゆ	0.06	小麦、大豆
砂糖	0.05	
揚げ油(なたね油、パーム油)	2.17	
トレハロース	0.92	
加工デンプン	0.84	
膨張剤	0.10	
生薑	0.04	
ピロリン酸第二鉄	0.02	
着色料(カロチノイド、紅麹)	0.01	
(調整水)	36.27	

令和6年4月15日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
新じゃがのみそ汁	じゃが芋	32.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	6.50	g
	①油揚げ	6.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	水	156.00	g
にしんの照り焼き	②にしんの照り焼き	50.00	g
	菜種油	2.00	g
大豆とひじきの煮物	大豆	7.80	g
	ひじき	2.60	g
	③さつま揚げ	13.00	g
	人参	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.69	g
	清酒	0.65	g
	しょうゆ	2.86	g
	かつお節	0.65	g
	だし昆布	0.26	g
	水	19.50	g

①油揚げ

原材料名	構成比(%)	アレルゲン
大豆	84.7	大豆
植物油	15.0	
(菜種白絞油)	(100or0)	
(大豆白絞油)	(0or100)	大豆
凝固剤	0.3	
(塩化マグネシウム)	(100)	
消泡剤	微量	
(グリセリン脂肪酸エステル)	(45)	
(炭酸カルシウム)	(45)	
(炭酸マグネシウム)	(5)	
(レシチン)	(5)	大豆

②にしんの照り焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
にしん	94	
醤油	3	大豆、小麦
砂糖	1	
酒	1	
みりん	1	

③さつま揚げ

1 1日に使用するものと同じです。

令和6年4月16日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
かきたま汁	卵	26.00	g	
	①カット豆腐	19.50	g	
	玉ねぎ	29.90	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	しょうゆ	3.90	g	
	じゃが芋でん粉	1.30	g	
	塩	0.78	g	
	清酒	0.78	g	
	かつお節	3.25	g	
	だし昆布	0.65	g	
	水	149.50	g	
	そぼろごはんの具	豚肉	45.50	g
		人参	19.50	g
ごぼう		13.00	g	
ふき		3.90	g	
菜種油		1.04	g	
清酒		0.52	g	
しょうゆ		5.85	g	
砂糖		2.60	g	
みりん		0.91	g	
ごまきなこ和え	小松菜	13.00	g	
	キャベツ	32.50	g	
	人参	3.90	g	
	砂糖	1.17	g	
	しょうゆ	1.95	g	
	きな粉(大豆を含む)	1.30	g	
	すりごま	1.04	g	

①カット豆腐

11日に使用するものと同じです。

令和6年4月17日(水)

中学校

タンメン	①ホット中華めん	105.00 g
	豚肉	13.00 g
	人参	13.00 g
	玉ねぎ	16.90 g
	キャベツ	32.50 g
	もやし	19.50 g
	根生姜	0.65 g
	塩	1.95 g
	清酒	1.30 g
	白胡椒	0.03 g
	しょうゆ	2.99 g
	ごま油	0.65 g
	菜種油	0.52 g
	鶏がら	19.50 g
	水	156.00 g
	人参	1.30 g
	玉ねぎ	1.30 g
	長ねぎ	1.30 g
	根生姜	0.39 g
	ローリエの葉	0.01 g
牛乳	牛乳	206.00 g
春巻	②春巻	50.00 g
	菜種油	5.00 g
チンゲンサイのソテー	鶏肉	6.50 g
	玉ねぎ	13.00 g
	しめじ	10.40 g
	人参	6.50 g
	青梗菜	19.50 g
	菜種油	0.39 g
	塩	0.26 g
	白胡椒	0.01 g
	白ワイン	0.39 g
	じゃが芋でん粉	0.13 g
	コンソメ	0.13 g

①ホット中華めん

原材料	配合比
小麦粉	100g
塩	2g
かんすい	0.6g
アレルギー物質:小麦	

②春巻

原材料名	配合比%	アレルギー物質
たけのこ	20.35	
キャベツ	18.84	
豚肉	7.54	豚肉
ばれいしょでん粉	1.81	
長ねぎ	1.51	
オイスターソース	1.13	小麦
しょう油	0.75	大豆、小麦
しょうが	0.75	
なたね油	0.75	
砂糖	0.38	
食塩	0.30	
チキンエキス調味料	0.23	鶏肉
こしょう	0.08	
水	7.84	
皮(小麦粉)	17.99	小麦
食塩	0.09	
水)	19.66	

令和6年4月18日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	①カット豆腐	32.50	g
	わかめ	0.65	g
	長ねぎ	7.80	g
	人参	10.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	えのきたけ	10.40	g
	②油揚げ	6.50	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	水	149.50	g
さわらの西京焼き	③さわら西京漬け	50.00	g
	菜種油	1.00	g
切干大根の五目煮	豚肉	6.50	g
	切干大根	5.20	g
	人参	3.90	g
	④焼き竹輪	3.90	g
	干し椎茸	0.26	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.65	g
	しょうゆ	1.95	g
	清酒	0.26	g
	かつお節	0.65	g
	だし昆布	0.13	g
	水	16.90	g
ヨーグルト	⑤ヨーグルト	80.00	g

①カット豆腐

11日に使用するものと同じです。

②油揚げ

15日に使用するものと同じです。

③さわら西京漬け

原材料名	割合%	アレルギー
さわら	94.5	
白みそ	3	大豆
みりん	1	
砂糖	1	
酒	0.5	

④焼き竹輪

原材料	配合比
魚肉(イトヨリ、ストウテラ)	60.03
馬鈴薯でん粉	8.00
食塩	1.68
菜種油	1.60
砂糖	1.40
ぶどう糖	1.28
加工でん粉	6.00
加水	20.01

⑤ヨーグルト

原材料名	配合量(g)	アレルギー物質名
砂糖・異性化液糖	6.04	
乳製品(加糖練乳)	5.70	乳
乳製品(脱脂粉乳)	5.65	乳
イソマルトオリゴ糖シロップ	2.50	
乳製品(全粉乳)	1.50	乳
砂糖	1.39	
リン酸一水素カルシウム	1.03	
乳製品(クリーム)	1.00	乳
増粘多糖類	0.26	
乳たんぱく質濃縮物	0.18	乳
寒天	0.15	
香料	0.14	
ピロリン酸鉄	0.01	
水	74.45	

令和6年4月19日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

じゃが団子汁 ①いももち 26.00 g

人参 13.00 g

玉ねぎ 19.50 g

こんにゃく 13.00 g

ごぼう 9.10 g

長ねぎ 6.50 g

根生姜 0.26 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 0.65 g

水 130.00 g

豚肉の生姜焼き 豚肉 78.00 g

根生姜 1.17 g

玉ねぎ 39.00 g

菜種油 0.98 g

砂糖 0.68 g

しょうゆ 5.46 g

清酒 1.47 g

みりん 0.98 g

じゃが芋でん粉 0.49 g

パリパリサラダ ②チャーめん 2.50 g

キャベツ 39.00 g

ほうれん草 19.50 g

人参 13.00 g

③中華ドレッシング 7.00 g

①いももち

原材料名 / 添加物	配合比%
じゃがいも	68.55
じゃがいもでん粉	8
砂糖	4.38
食塩	0.8
加水	9.13
加工デンプン (タピオカ澱粉)	9.14

②チャーめん

原材料名	構成比(%)
小麦粉	58.85
植物性油脂	21.97
食塩	0.39
かんすい	0.39
クチナシ色素	0.03
水	18.37
合計	100

③中華ドレッシング

原材料名	配合比%	アレルギー物質
しょうゆ	32	小麦、大豆
食用植物油脂 (ごま油、なたね油)	16	ごま
醸造酢	13.5	りんご
砂糖	12.1	
小麦発酵調味液	3.5	小麦
食塩	1.8	
たまねぎエキス	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
香辛料	0.05	
水	18.35	
合計	100	

令和6年4月22日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
春雨のスープ	鶏肉	13.00	g	
	人参	13.00	g	
	もやし	26.00	g	
	①春雨	6.50	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	白胡椒	0.03	g	
	清酒	1.30	g	
	しょうゆ	7.28	g	
	菜種油	0.65	g	
	塩	0.65	g	
	鶏がら	15.60	g	
	玉ねぎ	1.30	g	
	人参	1.30	g	
	長ねぎ	1.30	g	
	根生姜	0.39	g	
	ローリエの葉	0.01	g	
	水	143.00	g	
	マーボー豆腐	②カット豆腐	80.00	g
		豚肉	22.10	g
		長ねぎ	9.10	g
人参		7.15	g	
にら		2.60	g	
干し椎茸		0.46	g	
竹の子		9.10	g	
にんにく		0.26	g	
根生姜		0.72	g	
ラー油		0.09	g	
じゃが芋でん粉		1.30	g	
しょうゆ		1.82	g	
清酒		1.04	g	
赤みそ		5.01	g	
菜種油		0.65	g	
ごま油		0.65	g	
砂糖		0.52	g	
トウバンジャン		0.39	g	
テンメンジャン		1.82	g	
鶏がら		3.25	g	
玉ねぎ	1.04	g		
人参	1.04	g		
長ねぎ	1.04	g		
根生姜	0.26	g		
水	13.00	g		
ローリエの葉	0.01	g		
フルーツ杏仁	③杏仁ゼリー	39.00	g	
	④みかん	19.50	g	
	⑤パイン	19.50	g	

①春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	60%
馬鈴薯でん粉	40%

②カット豆腐

11日に使用するものと同じです。

③杏仁ゼリー

原料名	%	アレルギー
糖類	22.73	
(果糖ぶどう糖液糖)	16.26)	
(水あめ)	6.47)	
豆乳加工品	4.90	大豆
ドロマイト	1.09	
加工でん粉	1.89	
ゲル化剤	1.29	
(増粘多糖類)	1.29)	
クエン酸鉄Na	0.07	
香料	0.04	
●その他キャリアー パー等	0.44	
水	67.55	

④みかん

原材料名	配合比%
みかん	55.74
砂糖	8.85
水	35.26
クエン酸	0.15

⑤パイン

原材料名	配合比%
パインアップル	69.7
砂糖	9.7
水	20.6

令和6年4月23日(火)

中学校

バターロール	①バターロール	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
クリームシチュー	鶏肉	19.50	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	19.50	g
	じゃが芋	39.00	g
	牛乳	41.60	g
	菜種油	5.20	g
	小麦粉	6.50	g
	脱脂粉乳	6.50	g
	塩	0.78	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	1.30	g
	砂糖	0.39	g
	菜種油	0.65	g
	鶏がら	15.60	g
	人参	1.30	g
	玉ねぎ	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	65.00	g

オムレツ	②プレーンオムレツ	60.00	g
	菜種油	1.00	g

マカロニのトマトソース	シェルマカロニ (小麦を含む)	13.00	g
	③ベーコン	5.20	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	9.10	g
	菜種油	0.33	g
	ダイストマト	6.50	g
	ケチャップ	7.15	g
	砂糖	0.26	g
	塩	0.07	g
	白胡椒	0.03	g
	コンソメ	0.13	g

①バターロール

原 材 料	配 合 比	原 材 料	配 合 比
小麦粉	70 g	イースト	3.5
小麦粉	30	脱脂粉乳	3
マーガリン	15	食塩	1.5
砂糖	15	小麦たんぱく	1
植物性生クリーム	10	ビタミンC	0.2

アレルギー物質：小麦、乳、(原材料の一部に大豆を含む)

②プレーンオムレツ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	75.81	卵
かつお昆布だし	10.58	
砂糖	3.21	
でん粉	2.52	
トレハロース	1.53	
醸造酢	1.36	小麦
醤油	1.33	小麦、大豆
みりん	1.24	
鉄含有加工助剤 (ピロリン酸第二鉄等)	1.00	大豆
食用卵殻粉	0.50	卵
食塩	0.42	
植物油	0.50	

③ベーコン

原材料名	左記原材料、及び食品 添加物の明細	配合割合 (%)	アレルギー 物質名
豚ばら肉	豚肉	90.91	豚肉
食塩	食塩	1.71	
砂糖	さとうきび・甜菜	0.36	
香辛料	ナツメグ・カルダモン	0.11	
氷水	水道水	6.91	

令和6年4月24日(水)

中学校

ごはん	米	90.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
大根のみそ汁	大根	39.00 g
	人参	13.00 g
	長ねぎ	13.00 g
	<u>①カット豆腐</u>	26.00 g
	白みそ	5.46 g
	赤みそ	5.46 g
	かつお節	3.25 g
	だし昆布	0.65 g
	水	143.00 g
	照り焼きチキン	鶏肉
塩		0.24 g
白胡椒		0.04 g
清酒		1.20 g
菜種油		0.96 g
しょうゆ		3.60 g
砂糖		2.40 g
みりん		0.90 g
じゃが芋でん粉		0.42 g
水		8.04 g
昆布の炒め物	豚肉	19.50 g
	<u>②油揚げ</u>	5.20 g
	人参	7.80 g
	刻み昆布	1.82 g
	しょうゆ	1.95 g
	砂糖	0.39 g
	清酒	0.13 g
	菜種油	0.26 g

①カット豆腐

1 1日に使用するものと同じです。

②油揚げ

1 5日に使用するものと同じです。

令和6年4月25日(木)

中学校

たけのごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	9.75	g
	①油揚げ	6.50	g
	人参	6.50	g
	竹の子	26.00	g
	菜種油	1.30	g
	塩	0.65	g
	しょうゆ	5.20	g
	みりん	1.30	g
	清酒	2.60	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	0.65	g
	水	122.20	g
牛乳	牛乳	206.00	g
鑄物汁	豚肉	13.00	g
	人参	10.40	g
	大根	19.50	g
	こんにゃく	13.00	g
	②カット豆腐	26.00	g
	小松菜	5.98	g
	清酒	1.30	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	ごま油	1.30	g
	赤みそ	5.20	g
	白みそ	5.20	g
	水	143.00	g
さばの竜田揚げ	③鯖竜田揚げ	50.00	g
	菜種油	5.00	g

①油揚げ

15日に使用するものと同じです。

②カット豆腐

11日に使用するものと同じです。

③鯖竜田揚げ

原 材 料 名	配合比率 (%)	アレルギー物質
さば	85.00	さば
しょうゆ	4.74	小麦、大豆
しょうが	0.24	
みりん	0.24	
水	0.78	
衣		
でん粉	8.36	
米粉	0.28	
炭酸Ca	0.35	
ピロリン酸鉄	0.01	

令和6年4月26日(金)

中学校

コッペパンスライス ①コッペパンスライス 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

野菜のスープ 鶏肉 6.50 g

玉ねぎ 32.50 g

人参 13.00 g

じゃが芋 19.50 g

キャベツ 26.00 g

白胡椒 0.03 g

塩 0.65 g

菜種油 0.33 g

コンソメ 0.52 g

鶏がら 15.60 g

玉ねぎ 1.30 g

人参 1.30 g

長ねぎ 1.30 g

根生姜 0.39 g

ローリエの葉 0.01 g

水 130.00 g

チリビーンズ 豚肉 32.50 g

大豆 14.30 g

粉チーズ(乳成分を含む) 5.20 g

玉ねぎ 39.00 g

人参 14.95 g

根生姜 0.20 g

にんにく 0.20 g

菜種油 0.65 g

ダイストマト 10.40 g

②チリソース 10.40 g

ケチャップ 8.06 g

塩 0.39 g

白胡椒 0.04 g

砂糖 0.39 g

③チリパウダー 0.04 g

小麦粉 4.03 g

菜種油 3.25 g

オニオンパウダー 0.39 g

鶏がら 5.20 g

玉ねぎ 1.30 g

人参 1.30 g

長ねぎ 1.30 g

根生姜 0.39 g

ローリエの葉 0.01 g

水 15.60 g

みしょうかん 美生柑 25.60 g

①コッペパンスライス

原材料	配合比
小麦粉	70 g
小麦粉	30
マーガリン	5
砂糖	4
脱脂粉乳	3
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

アレルギー物質：小麦、乳、(原材料の一部に大豆を含む)

②チリソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
水あめ	35.0	
トマトケチャップ	13.9	
砂糖	10.2	
食用植物油	10.0	
しょうゆ	4.0	小麦、大豆
豆板醤	3.0	小麦、大豆
玉ねぎ	2.1	
にんにく	1.5	
発酵調味料	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
醸造酢	1.1	りんご
しょうが	0.8	
たん白加水分解物	0.7	大豆
トマトエキス	0.5	大豆
老酒	0.5	小麦
魚醤	0.5	
かきエキス	0.5	
チキンパウダー	0.1	鶏肉
食塩	0.1	
増粘剤(加工でん粉)	3.0	
着色料(紅麹、クチナシ)	0.4	
酸味料	0.2	
(水)	9.2	

③チリパウダー

原料名・添加物物質名	配合比
赤唐辛子	72.00
コーンパウダー	9.00
食塩	9.00
クミン	4.00
オレガノ	4.00
ガーリック	2.00

令和6年4月30日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
わかめスープ	鶏肉	20.00	g
	わかめ	0.52	g
	長ねぎ	13.00	g
	竹の子	13.00	g
	えのきたけ	6.50	g
	卵	20.00	g
	ごま	1.00	g
	しょうゆ	2.60	g
	白胡椒	0.03	g
	菜種油	1.00	g
	清酒	1.95	g
	塩	0.91	g
	じゃが芋でん粉	1.04	g
	鶏がら	15.60	g
	水	130.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	玉ねぎ	1.30	g
人参	1.30	g	
長ねぎ	1.30	g	
根生姜	0.39	g	

肉団子の甘酢あんかけ(2)	①肉団子	50.00	g
	砂糖	2.99	g
	しょうゆ	1.95	g
	穀物酢	1.17	g
	じゃが芋でん粉	0.39	g
	水	9.75	g

もやしのナムル	小松菜	13.00	g
	もやし	32.50	g
	人参	13.00	g
	トウバンジャン	0.03	g
	みりん	0.52	g
	しょうゆ	1.95	g
	菜種油	1.95	g
	砂糖	0.13	g
塩	0.01	g	

①肉団子

鶏肉	23.3	鶏肉
たまねぎ	12.6	
つなぎ(パン粉)	7.9	小麦、乳成分、大豆
つなぎ(卵白)	1.0未満	卵
つなぎ(粉末状植物性たん白)	1.0未満	大豆
粒状植物性たん白	8.9	大豆
砂糖	1.0未満	
しょうゆ	1.0未満	小麦、大豆
チキンエキス調味料	1.0未満	小麦、ごま、大豆、鶏肉
食塩	1.0未満	
香辛料	1.0未満	
揚げ油(なたね油)	5.7	
加工デンプン	5.6	
調味料(アミノ酸)	0.5	
調整水等	32.9	