

小学校

令和6年度5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。

狭山市立入間川学校給食センター
TEL 04-2954-2414
青木

ツイストパン	①ツイストパン	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
新玉ねぎスープ	鶏肉	5.00	g
	玉ねぎ	60.00	g
	人参	5.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.75	g
	オニオンパウダー	0.30	g
	コンソメ	0.30	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	12.00	g
	水	100.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
ポークチャップ	豚肉	50.00	g
	清酒	1.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	ピーマン	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	にんにく	0.10	g
	ダイストマト	6.50	g
	トマトピューレ	6.50	g
	ケチャップ	5.00	g
	濃厚ソース	3.00	g
	砂糖	0.20	g
	コンソメ	0.20	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
春キャベツのコールスロー	きゅうり	10.00	g
	人参	7.00	g
	キャベツ	25.00	g
	②コールスロードレッシング	4.50	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
砂 糖	20	小 麦 た ん ぱ く	1
シ ョ ー ト ニ ン グ	6	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コールスロードレッシング

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
食用植物油脂	45.0	大豆
醸造酢	8.8	
砂糖	8.0	
食塩	3.5	
調味料(アミノ酸)	0.5	
増粘多糖類	0.5	
卵	0.5	卵
濃縮レモン果汁	0.3	
香辛料	0.1	
香料製剤	微量	
水	32.8	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
若竹汁	①型抜きかまぼこ	5.00	g
	わかめ	0.50	g
	大根	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	人参	5.00	g
	竹の子	10.00	g
	小松菜	5.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	1.00	g
	塩	0.30	g
	清酒	1.00	g
	水	120.00	g
かぶと型ハンバーグ	②かぶと型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	1.70	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	5.00	g
胡麻和え	ほうれん草	5.00	g
	人参	5.00	g
	もやし	15.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	すりごま	1.00	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.50	g

①型抜きかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	83.6	スケソウタラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.0	馬鈴薯
うらごし南瓜	2.4	南瓜
砂糖	2.4	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アル コール・たん白加水分解物・ 米麹・食塩
食塩	1.7	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
合計	100.0	

②かぶと型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
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	
ヒロリン酸第二鉄	0.1	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
大根のみそ汁	大根	30.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	①カット豆腐	20.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	110.00	g
さばの文化干し	②さばの文化干し	40.00	g
	菜種油	1.00	g
大豆とひじきの炒め煮	大豆	6.00	g
	ひじき	2.00	g
	③さつま揚げ	2.00	g
	人参	2.00	g
	菜種油	0.30	g
	砂糖	0.75	g
	みりん	0.40	g
	清酒	0.20	g
	しょうゆ	2.30	g
	水	10.00	g
	だし昆布	0.26	g
	かつお節	0.65	g

①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%	

②さばの文化干し

原材料名	割合
さば	99 %
食塩	1 %

③さつま揚げ

魚肉すりみ	45.07
馬れいしょでん粉	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

狭山茶炊き込みごはん	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	狭山茶パウダー	0.10	g
	狭山茶	0.10	g
	鶏肉	15.00	g
	菜種油	0.40	g
	人参	8.00	g
	①油揚げ	4.00	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	1.00	g
	水	100.00	g
	清酒	2.00	g
	塩	0.70	g
	しょうゆ	1.00	g
	砂糖	0.23	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜碗	玉ねぎ	20.00	g
	ごぼう	10.00	g
	②カット豆腐	15.00	g
	人参	5.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	小松菜	10.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	水	100.00	g
鶏つくねの	③レバー入り白ごまつくね	40.00	g
おろしソース（2）	大根	12.00	g
	しょうゆ	1.80	g
	みりん	1.80	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	穀物酢	0.01	g
	砂糖	0.01	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カット豆腐

7日に使用するものと同じです。

③レバー入り白ごまつくね

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
鶏肉	38.64	鶏肉
たまねぎ	17.75	
白ごま	9.82	ごま
パン粉（小麦を含む）	6.51	小麦
鶏レバー味付		
鶏レバー	3.96	鶏肉
砂糖	0.19	
食塩	0.08	
香辛料	φ	
仕込水	1.29	
でん粉	3.73	
植物油脂	2.57	大豆
豚脂	2.42	豚肉
粒状大豆たん白	2.29	大豆
揚げ油（なたね油）	1.48	
砂糖	0.83	
食塩	0.64	
みりん	0.35	
こしょう	0.08	
仕込水	7.37	
合計	100	

肉汁うどん	①地粉うどん	80.00	g
	豚肉	25.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	しめじ	15.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.80	g
	しょうゆ	10.00	g
	砂糖	0.40	g
	清酒	1.00	g
	みりん	2.00	g
	塩	0.30	g
	水	140.00	g
	菜種油	0.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
磯辺揚げ	③笹かまぼこ	30.00	g
	小麦粉	6.00	g
	青のり	0.15	g
	水	8.00	g
	菜種油	3.00	g
とうみょうの炒め物	鶏肉	10.00	g
	豆苗	10.00	g
	もやし	30.00	g
	オイスターソース	1.00	g
	清酒	0.50	g
	砂糖	0.10	g
	しょうゆ	1.00	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g

①地粉うどん

原材料名	配合比
小麦粉	100g
食塩	3.4
小麦たんぱく	0.5
アレルギー物質：小麦	

②油揚げ

8日に使用するものと同じです。

③笹かまぼこ

原材料又は添加物名	配合率
スケソウダラ	75
馬鈴薯澱粉	3
上白糖	1.6
食塩	1.5
本みりん	1
清酒	1
水道水	16.9
計 100	

令和6年5月10日(金)

小学校

ハヤシライス	米	70.00	g
	豚肉	30.00	g
	玉ねぎ	40.00	g
	人参	15.00	g
	セロリ	4.00	g
	にんにく	0.20	g
	菜種油	0.30	g
	ケチャップ	7.00	g
	トマトピューレ	7.00	g
	デミグラスソース	18.50	g
	濃厚ソース	1.70	g
	ウスターソース	0.10	g
	赤ワイン	1.00	g
	塩	0.60	g
	白胡椒	0.02	g
	小麦粉	6.50	g
	菜種油	4.90	g
	砂糖	0.40	g
	オニオンパウダー	0.30	g
	しょうゆ	0.10	g
	鶏がら	10.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	50.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

フレンチサラダ	キャベツ	40.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	10.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.27	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	g

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
新じゃがいものみそ汁	じゃが芋	25.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	水	120.00	g
そばろごはんの具	豚肉	35.00	g
	人参	15.00	g
	ごぼう	10.00	g
	②枝豆	5.00	g
	菜種油	0.80	g
	清酒	0.40	g
	しょうゆ	4.50	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	0.70	g
春雨サラダ	人参	5.00	g
	きゅうり	20.00	g
	③春雨	4.00	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	2.00	g
	しょうゆ	0.80	g
	砂糖	0.80	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.22	g

①油揚げ
8日に使用するものと同じです。

②枝豆

原材料	配合比	アレルギー物質
えだ豆	100%	大豆
食塩	微量	

③春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	60%
馬鈴薯でん粉	40%

子供パンスライス	①子供パンスライス	50.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
ミネストローネ	鶏肉	15.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	5.00	g
	セロリ	2.00	g
	キャベツ	10.00	g
	じゃが芋	20.00	g
	にんにく	0.25	g
	ケチャップ	4.50	g
	ダイストマト	20.00	g
	塩	0.60	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.60	g
	菜種油	0.50	g
	赤ワイン	1.00	g
	コンソメ	0.50	g
	水	80.00	g
	鶏がら	10.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
ハムステーキ	③ボロニアソーセージ	40.00	g
	菜種油	1.00	g
チンゲンサイと しめじのソテー	青梗菜	15.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	しめじ	8.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.30	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g
	コンソメ	0.10	g

①子供パンスライス

原 材 料	配合比	原 材 料	配合比
小麦粉	70 g	イースト	4
小麦粉	30	脱脂粉乳	3
砂糖	14	食塩	1.5
ショートニング	6	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コーヒーミルク

使用原材料	%
生乳	90.2
砂糖	4.1
コーヒー	1.2
乳製品	0.6
重曹	0.01
活性炭処理水	3.9
合 計	100.0

③ボロニアソーセージ

原 材 料 名	配合割合	アレルギー (28品目)
鶏肉	52.49%	鶏肉
豚脂	9.74%	豚肉
豚肉	9.43%	豚肉
でん粉	4.72%	
発酵調味料	3.14%	
砂糖	3.02%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.42%	
食塩	0.86%	
酵母エキス	0.57%	
香辛料	0.31%	
鉄含有酵母	0.10%	
水	14.20%	

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

8日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②ポテトコロッケ

油揚げのみそ汁 ①油揚げ 5.00 g
ごぼう 10.00 g
人参 15.00 g
えのきたけ 12.00 g
長ねぎ 13.00 g
白みそ 4.20 g
赤みそ 4.20 g
かつお節 2.50 g
だし昆布 0.50 g
水 120.00 g

原材料名	単位%	アレルギー物質
馬鈴薯	63.24	
玉葱	5.1	
砂糖	1.1	
食塩	0.4	
マーガリン	0.1	大豆
胡椒	0.06	
(衣)		
パン粉	13.8	小麦
小麦粉		小麦
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白	7.4	大豆
植物油脂(菜種)		
食塩		
水	8.8	

ポテトコロッケ ②ポテトコロッケ 50.00 g
菜種油 8.00 g
クラス別ソース 5.00 g

キャベツの炒め物 鶏肉 8.00 g
キャベツ 30.00 g
小松菜 10.00 g
清酒 0.90 g
しょうゆ 0.30 g
塩 0.20 g
白胡椒 0.01 g
菜種油 0.50 g
じゃが芋でん粉 0.40 g

ごはん 米 70.00 g

①カット豆腐
7日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②赤魚の白醤油漬け

かみなり汁 豚肉 7.50 g
①カット豆腐 30.00 g
卵 15.00 g
人参 8.00 g
玉ねぎ 10.00 g
長ねぎ 10.00 g
干し椎茸 0.80 g
しょうゆ 4.60 g
塩 0.10 g
だし昆布 0.50 g
かつお節 2.50 g
菜種油 0.30 g
じゃが芋でん粉 0.50 g
水 100.00 g

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
赤魚(アラスカメヌケ)	90.90	
(調味料)		
白醤油	3.64	大豆・小麦
みりん	2.73	
清酒	0.91	
水	1.82	

赤魚の白醤油焼き ②赤魚の白醤油漬け 40.00 g
菜種油 2.00 g

ひじきの和え物 ひじき 0.70 g
キャベツ 20.00 g
人参 4.00 g
砂糖 0.50 g
しょうゆ 1.90 g
ごま油 0.70 g
穀物酢 1.00 g

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
じゃが団子汁	①いももち	20.00	g
	人参	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	ごぼう	7.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	根生姜	0.20	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	100.00	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

豚肉の生姜焼き	豚肉	60.00	g
	根生姜	0.90	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	7.50	g
	菜種油	0.75	g
	砂糖	0.52	g
	しょうゆ	4.20	g
	清酒	1.13	g
	みりん	0.75	g
	じゃが芋でん粉	0.38	g

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	②なると	5.00	g
	竹の子	10.00	g
	菜種油	0.50	g
	しょうゆ	8.70	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.02	g
	鶏がら	15.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	水	150.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
蒸し餃子（2）	③餃子	48.00	g
もやしとチンゲンサイ	もやし	40.00	g
の炒め物	青梗菜	8.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	しょうゆ	0.05	g
	白ワイン	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.10	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なると

原料配合 (%)	
原材料名	%
スケソウダラ	45.17
イトヨリ	11.29
でん粉	8.47
砂糖	2.82
食塩	1.69
発酵調味液	0.56
トマト色素	0.03
水	29.97

③餃子

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質
野菜（キャベツ）	28.1	－
野菜（たまねぎ）	6.2	－
野菜（にら）	1.2	－
食肉（豚肉）	8.7	豚肉
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	－
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	－
酵母エキス	0.3	－
砂糖	0.2	－
しょうがペースト	0.2	－
香辛料	Φ	－
皮（小麦粉）	19.9	小麦
皮（植物油脂）	1.7	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	－
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	－
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	－
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.9	－
加工デンプン	5.4	－
炭酸C a	0.3	－
調味料（アミノ酸）	Φ	－
ピロリン酸鉄（0.056）	Φ	－
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	－
p H調整剤	Φ	－

バターロール	①バターロール	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜のスープ	鶏肉	7.50	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	10.00	g
	じゃが芋	15.00	g
	キャベツ	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.50	g
	菜種油	0.25	g
	コンソメ	0.40	g
	鶏がら	12.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	100.00	g
お魚メンチカツ	②お魚メンチカツ	40.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
ごぼうサラダ	ごぼう	20.00	g
	きゅうり	10.00	g
	人参	8.00	g
	③ごまクリーミードレッシング	4.50	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
		脱 脂 粉 乳	3
小 麦 粉	30	食 塩	1.5
		小 麦 た ん ぱ く	1
マ ー ガ リ ン	15	ビ タ ミ ン C	0.2
砂 糖	15		
植物性生クリーム	10		

アレルギー物質：小麦、乳、(原材料の一部に大豆を含む)

②お魚メンチカツ

原 材 料 名	配合比	アレルギー
野菜	16.29%	
・ 玉ねぎ	(8.77%)	
・ キャベツ	(7.52%)	
いわしすり身	15.04%	
鶏肉	8.77%	鶏肉
粒状大豆たん白	4.26%	大豆
パン粉	3.26%	小麦
海藻カルシウム	1.75%	
でん粉	1.28%	
調製ラード	1.00%	
米発酵調味料	0.63%	
砂糖	0.53%	
しょうゆ	0.50%	小麦・大豆
なたね油	0.43%	
食塩	0.25%	
酵母エキス	0.25%	
おろししょうが	0.18%	
酵母（鉄含有）	0.18%	
こしょう	0.05%	
水	9.00%	
衣	31.35%	
・ パン粉	(16.15%)	小麦
・ 加工米粉	(1.60%)	
・ 水	(13.60%)	
揚げ油（なたね油）	5.00%	

③ごまクリーミードレッシング

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
食用植物油脂	30.0	ごま、大豆
砂糖	12.0	
醤油	8.4	大豆
醸造酢	7.2	
ごま	5.5	ごま
デキストリン	3.0	
食塩	2.2	
加工デンプン	0.5	
酵母エキス	0.3	
増粘多糖類	0.3	
香辛料		
水	30.6	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	7.50	g
	小松菜	10.00	g
	人参	9.00	g
	もやし	20.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	オイスターソース	0.40	g
	塩	0.30	g
	菜種油	0.40	g
	鶏がら	12.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
マーボー豆腐	水	120.00	g
	①カット豆腐	55.00	g
	豚肉	17.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	人参	5.50	g
	にら	2.00	g
	干し椎茸	0.35	g
	竹の子	7.00	g
	にんにく	0.20	g
	根生姜	0.55	g
	ラー油	0.07	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	しょうゆ	1.40	g
	清酒	0.80	g
	赤みそ	3.85	g
	菜種油	0.50	g
	ごま油	0.50	g
	砂糖	0.40	g
	トウバンジャン	0.30	g
	テンメンジャン	1.40	g
	鶏がら	2.50	g
	玉ねぎ	0.80	g
	人参	0.80	g
	長ねぎ	0.80	g
	根生姜	0.20	g
	水	10.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
フルーツ杏仁	②杏仁ゼリー	30.00	g
	③みかん	15.00	g
	④パイン	15.00	g

①カット豆腐
7日に使用するものと同じです。

②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	
●その他キャリアーオーパー等	0.44	
水	67.55	

③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

④パイン

パインアップル	2,150g (69.7%)
砂 糖	299.2g (9.7%)
水	635.8g (20.6%)

ポークカレーライス	米	70.00	g
	豚肉	30.00	g
	人参	10.00	g
	玉ねぎ	35.00	g
	じゃが芋	50.00	g
	にんにく	0.10	g
	ケチャップ	3.00	g
	濃厚ソース	2.00	g
	塩	0.80	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.50	g
	カレー粉	1.00	g
	小麦粉	6.00	g
	菜種油	4.80	g
	トマトピューレ	3.00	g
	白胡椒	0.01	g
	すりおろしりんご	4.00	g
	水	50.00	g
	しょうゆ	0.50	g
	鶏がら	10.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	オニオンパウダー	0.50	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

イタリアンサラダ	①枝豆	10.00	g
	キャベツ	25.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	4.00	g
	②イタリアンドレッシング	4.50	g

さくらんぼゼリー	③さくらんぼゼリー	40.00	g
----------	-----------	-------	---

①枝豆
1 3 日に使用するものと同じです。

②イタリアンドレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	20.3
砂糖	13.8
醸造酢	11.9
食塩	4.6
発酵調味料	1.9
玉ねぎ	1.2
香味食用油	1.1
酵母エキスパウダー	0.9
香辛料	0.6
トマト	0.4
酸味料	0.6
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.5
(水)	42.2

③さくらんぼゼリー

材料名	組成%
さくらんぼ果汁	12.2
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0
砂糖	8.0
さくらんぼ・シラップづけ	5.0
ぶどう糖	4.0
ワイン	2.0
レモン果汁	0.8
水	56.5
(使用添加物)	
乳酸Ca	0.8
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4
ビタミンC	0.2
香料	0.1
紅麴色素	使用
クエン酸鉄Na	使用
酸化防止剤(ビタミンC)	使用
酸味料	使用

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

8日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②具だくさん卵焼き

豚汁 豚肉 10.00 g
玉ねぎ 10.00 g
人参 5.00 g
①油揚げ 5.00 g
こんにゃく 10.00 g
干し椎茸 0.50 g
長ねぎ 5.00 g
じゃが芋 15.00 g
かつお節 2.50 g
だし昆布 0.80 g
菜種油 0.20 g
赤みそ 4.00 g
白みそ 4.00 g
清酒 0.20 g
水 110.00 g

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	59	卵
植物油脂	14	大豆
砂糖	6	
にんじん	少量	
豚肉	少量	豚肉
たまねぎ	少量	
米・でん粉発酵調味料	少量	
しょうゆ	少量	小麦、大豆
ほうれんそう	少量	
食塩	少量	
かつお節だし	少量	
ゼラチン	少量	ゼラチン
こんぶ	少量	
魚介エキスパウダー	少量	小麦
水	10	

具だくさん卵焼き ②具だくさん卵焼き 50.00 g

昆布の炒め物 鶏肉 15.00 g
人参 6.00 g
③さつま揚げ 4.00 g
刻み昆布 1.40 g
しょうゆ 1.50 g
砂糖 0.30 g
清酒 0.10 g
菜種油 0.20 g

③さつま揚げ

7日に使用するものと同じです。

コッペパンスライス	①コッペパンスライス	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
キャベツのミルクスープ	鶏肉	7.50	g
	キャベツ	40.00	g
	人参	7.50	g
	玉ねぎ	16.00	g
	牛乳	50.00	g
	脱脂粉乳	5.00	g
	塩	0.80	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	1.00	g
	小麦粉	4.00	g
	菜種油	3.00	g
	鶏がら	7.00	g
	水	35.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	コンソメ	0.50	g
	砂糖	0.50	g
	菜種油	0.50	g
ビーンズミート	豚肉	25.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	大豆	5.00	g
	トマトピューレ	12.00	g
	ケチャップ	12.00	g
	菜種油	0.50	g
	塩	0.25	g
	砂糖	0.20	g
	ウスターソース	1.00	g
	白ワイン	1.00	g
	鶏がら	1.00	g
	玉ねぎ	0.30	g
	人参	0.30	g
	長ねぎ	0.30	g
	根生姜	0.10	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	10.00	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
水菜サラダ	水菜	15.00	g
	大根	25.00	g
	人参	7.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	砂糖	0.45	g
	菜種油	0.30	g
	みりん	1.00	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.02	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)

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
とうみょう入り	鶏肉	7.50	g
あっさり汁	玉ねぎ	10.00	g
	人参	10.00	g
	豆苗	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	大根	10.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.30	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	0.80	g
	清酒	1.00	g
	水	120.00	g
	菜種油	0.30	g

さわらの西京焼き	①さわら西京漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g

高野豆腐と	豚肉	12.00	g
小松菜の炒め物	②凍り豆腐	4.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	小松菜	20.00	g
	にんにく	0.10	g
	菜種油	0.50	g
	オイスターソース	0.50	g
	しょうゆ	1.50	g
	砂糖	0.25	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	塩	0.01	g

①さわら西京漬け

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

②凍り豆腐

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		グリセリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

令和6年5月30日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	<u>①油揚げ</u>	5.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	20.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	110.00	g
鶏肉のから揚げ	鶏肉	50.00	g
	根生姜	0.50	g
	にんにく	0.50	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	1.80	g
	じゃが芋でん粉	10.00	g
	菜種油	5.00	g
変わりきんぴら	<u>③さつま揚げ</u>	10.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	ごぼう	18.00	g
	人参	5.00	g
	ごま油	0.40	g
	砂糖	1.50	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	0.40	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	0.70	g

①油揚げ

8日に使用するものと同じです。

②カット豆腐

7日に使用するものと同じです。

③さつま揚げ

7日に使用するものと同じです。

令和6年5月31日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すまし汁	わかめ	0.50	g
	<u>①カット豆腐</u>	25.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.40	g
	清酒	1.00	g
	水	100.00	g
おろし焼肉	豚肉	50.00	g
	根生姜	1.00	g
	にんにく	0.60	g
	しょうゆ	5.50	g
	みりん	0.50	g
	玉ねぎ	40.00	g
	大根	20.00	g
	こねぎ	3.00	g
	砂糖	0.70	g
	ラー油	0.03	g
	菜種油	0.30	g
	ごま油	0.30	g
	塩	0.01	g
	清酒	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.60	g

①カット豆腐

7日に使用するものと同じです。