

# 令和6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6年4月～令和6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6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	穀物酢
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	トウバンジャン	23	白ごはん
12	コンソメ	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	
ブルーネ	
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	
ブルーネ	
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	原材料表示
	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類

## 8 トマトケチャップ

原材料名	配合比率
トマト	67.0
果糖ぶどう糖液糖	22.5
醸造酢	4.4
食塩	3.0
たまねぎ	3.0
香辛料	0.1

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

## 11 トウバンジャン

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 コンソメ

原材料名	配合割合
食塩	36.0%
糖類(ぶどう糖、砂糖)	28.0%
たん白加水分解物	12.6%
デキストリン	5.5%
でん粉	5.4%
麦芽エキス粉末	4.8%
野菜粉末	3.0%
野菜エキス粉末	2.0%
酵母エキス	1.8%
植物油脂	0.6%
香辛料	0.3%

13 オイスターソース

かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)

14 穀物酢

原材料名	
1	米
2	アルコール
3	酒粕

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	

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	—
植物油脂	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	—

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	アレルギー物質名	原材料名	配合(%)	原材料内訳	アレルギー物質名
たまねぎ	11.7	たまねぎ	—	にんじん	0.5	にんじん	—
上新粉	9.0	うるち米	—	チキンエキス	0.5	鶏骨	鶏肉
ラード	8.0	豚脂	豚肉			食塩	—
豚肉	6.7	豚肉	豚肉	ポークエキス	0.5	豚骨	豚肉
トマトペースト	6.7	トマト	—			食塩	—
食用なたね油	2.5	食用なたね油	—	にんにく	0.2	にんにく	—
		シリコーン	—			ナツメグパウダー	0.2
酵母エキス	1.7	酵母エキス	—	カラメル色素	0.5	ぶどう糖	—
		食塩	—				—
赤ワイン	1.2	輸入ぶどう果汁	—				—
		ぶどう糖	—				—
還元澱粉糖化物	1.2	還元澱粉糖化物	—	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	—
食塩	0.7	海水	—	クエン酸第一級ナトリウム	0.1		—
				貝殻焼成カルシウム	0.1		—
				水	47.7		—