

中学校

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

令和6年5月1日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
沢煮椀	ごぼう	13.00	g
	人参	13.00	g
	えのきたけ	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	<u>①糸かまぼこ</u>	13.00	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.30	g
	塩	0.39	g
	清酒	1.30	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	水	182.00	g
	菜種油	0.39	g
さわらの西京焼き	<u>②さわら西京漬け</u>	50.00	g
	菜種油	1.00	g
じゃがいものそぼろ煮	豚肉	24.50	g
	じゃが芋	42.00	g
	玉ねぎ	21.00	g
	こんにゃく	21.00	g
	人参	12.60	g
	根生姜	0.21	g
	砂糖	1.40	g
	みりん	2.10	g
	しょうゆ	5.04	g
	清酒	0.77	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g
	菜種油	0.18	g
	水	14.00	g
	かつお節	1.05	g
	だし昆布	0.35	g

①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

②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	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
若竹汁	①型抜きかまぼこ	6.50	g
	わかめ	0.65	g
	大根	26.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	人参	6.50	g
	竹の子	13.00	g
	小松菜	13.00	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	1.30	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.30	g
	塩	0.39	g
	清酒	1.30	g
	水	156.00	g
鶏肉の狭山茶から揚げ	鶏肉	50.00	g
	狭山茶パウダー	0.60	g
	根生姜	0.50	g
	にんにく	0.25	g
	清酒	2.00	g
	塩	0.35	g
	じゃが芋でん粉	10.00	g
	菜種油	5.00	g
変わりきんぴら	②さつま揚げ	13.00	g
	こんにゃく	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・一級アルコーン・たん白加水分解物・米麴・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さつま揚げ

魚肉すりみ	45.07
馬れいしよでん粉	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

バターロール	①バターロール	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
新玉ねぎスープ	鶏肉	9.75	g
	玉ねぎ	78.00	g
	人参	6.50	g
	しめじ	6.50	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.98	g
	オニオンパウダー	0.39	g
	コンソメ	0.39	g
	菜種油	0.65	g
	鶏がら	15.60	g
	水	130.00	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	
ポークチャップ	豚肉	65.00	g
	清酒	1.30	g
	玉ねぎ	39.00	g
	ピーマン	6.50	g
	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.13	g
	ダイストマト	8.45	g
	トマトピューレ	8.45	g
	ケチャップ	6.50	g
	濃厚ソース	3.90	g
	砂糖	0.26	g
	コンソメ	0.26	g
	塩	0.39	g
白胡椒	0.01	g	
じゃが芋でん粉	0.39	g	
春キャベツのコールスロー	きゅうり	13.00	g
	人参	9.10	g
	キャベツ	32.50	g
	②コールスロードレッシング	5.85	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コールスロードレッシング

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
食用植物油	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	

ポークカレーライス	米	91.00	g
	豚肉	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
	水	65.00	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
	オニオンパウダー	0.65	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

大根サラダ	大根	32.50	g
	きゅうり	15.60	g
	わかめ	0.39	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.29	g

ヨーグルト	①ヨーグルト	80.00	g
-------	--------	-------	---

①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	

ごはん	米	90.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
新じゃがいものみそ汁	じゃが芋	32.50 g
	玉ねぎ	13.00 g
	人参	6.50 g
	<u>①油揚げ</u>	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

①油揚げ

原材料名	構成比(%)	アレルギー
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さばの文化干し

原材料名	割合
さば	99 %
食塩	1 %

さばの文化干し	<u>②さばの文化干し</u>	50.00 g
	菜種油	1.00 g

③さつま揚げ

2日に使用するものと同じです。

大豆とひじきの炒め煮	大豆	7.80 g
	ひじき	2.60 g
	<u>③さつま揚げ</u>	2.60 g
	人参	2.60 g
	菜種油	0.39 g
	砂糖	0.98 g
	みりん	0.52 g
	清酒	0.26 g
	しょうゆ	2.99 g
	水	13.00 g
	だし昆布	0.34 g
	かつお節	0.85 g

狭山茶炊き込みごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	狭山茶パウダー	0.13	g
	狭山茶	0.13	g
	鶏肉	19.50	g
	菜種油	0.52	g
	人参	10.40	g
	①油揚げ	5.20	g
	かつお節	2.60	g
	だし昆布	1.30	g
	水	130.00	g
	清酒	2.60	g
	塩	0.91	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.30	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	26.00	g
	もやし	26.00	g
	②カット豆腐	19.50	g
	人参	6.50	g
	干し椎茸	0.65	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	130.00	g
鶏つくねの	③レバー入り白ごまつくね	60.00	g
おろしソース(3)	大根	15.60	g
	しょうゆ	2.34	g
	みりん	2.34	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	穀物酢	0.01	g
	砂糖	0.01	g

①油揚げ

9日に使用するものと同じです。

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	<u>①地粉うどん</u>	105.00 g
	豚肉	32.50 g
	長ねぎ	13.00 g
	人参	10.40 g
	しめじ	19.50 g
	<u>②油揚げ</u>	6.50 g
	かつお節	3.25 g
	だし昆布	1.04 g
	しょうゆ	13.00 g
	砂糖	0.52 g
	清酒	1.30 g
	みりん	2.60 g
	塩	0.39 g
	水	182.00 g
	菜種油	0.65 g
牛乳	牛乳	206.00 g
磯辺揚げ	<u>③笹かまぼこ</u>	40.00 g
	小麦粉	7.00 g
	青のり	0.17 g
	水	10.00 g
	菜種油	3.50 g
キャベツの炒め物	鶏肉	10.40 g
	キャベツ	39.00 g
	小松菜	13.00 g
	清酒	1.17 g
	しょうゆ	0.39 g
	塩	0.26 g
	白胡椒	0.01 g
	菜種油	0.65 g
	じゃが芋でん粉	0.13 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

9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	

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	6.50 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

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	78.00 g
	根生姜	1.17 g
	玉ねぎ	39.00 g
	人参	9.75 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

きゅうりのピリ辛漬け	きゅうり	26.00 g
	キャベツ	26.00 g
	しょうゆ	1.30 g
	穀物酢	1.95 g
	砂糖	1.04 g
	菜種油	1.56 g
	ラー油	0.03 g
	一味唐辛子	0.02 g
	塩	0.26 g

ごはん	米	90.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
春雨のスープ	鶏肉	9.75	g	
	人参	10.40	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	71.50	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

10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	
●その他キャリーオーパー等	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

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

子供パンスライス	①子供パンスライス	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
	玉ねぎ	19.50 g
	人参	13.00 g
	セロリ	2.60 g
	キャベツ	13.00 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	0.78 g
	白胡椒	0.03 g
	砂糖	0.78 g
	菜種油	0.65 g
	赤ワイン	1.30 g
	コンソメ	0.65 g
	水	104.00 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
お魚メンチカツ	③お魚メンチカツ	50.00 g
	菜種油	7.00 g
	クラス別ソース	4.00 g
チンゲンサイと しめじのソテー	青梗菜	15.00 g
	玉ねぎ	26.00 g
	しめじ	10.40 g
	人参	5.00 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お魚メンチカツ

原 材 料 名	配合比	アレルゲン
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%	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜碗	大根	19.50	g
	人参	13.00	g
	えのきたけ	15.60	g
	長ねぎ	16.90	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	156.00	g

①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	

照り焼きハンバーグ	①ハンバーグ	80.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	2.20	g
	砂糖	1.69	g
	みりん	1.30	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	6.50	g

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	

じゃがいもの塩麹炒め	じゃが芋	45.50	g
	玉ねぎ	19.50	g
	②枝豆	6.50	g
	③塩こうじ	3.51	g
	塩	0.03	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.26	g

③塩こうじ

原材料名	配合比(%)
米こうじ	74.9
食塩	19.7
酒精	5.4

令和6年5月21日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g	①カット豆腐 10日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	②枝豆
大根のみそ汁	大根	39.00	g	20日に使用するものと同じです。
	長ねぎ	13.00	g	
	<u>①カット豆腐</u>	26.00	g	③春雨
	白みそ	5.46	g	16日に使用するものと同じです。
	赤みそ	5.46	g	
	かつお節	3.25	g	
	だし昆布	0.65	g	
	水	143.00	g	
そばろごはんの具	豚肉	52.00	g	
	人参	19.50	g	
	ごぼう	13.00	g	
	<u>②枝豆</u>	6.50	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		
春雨サラダ	人参	6.50	g	
	きゅうり	26.00	g	
	<u>③春雨</u>	5.20	g	
	菜種油	1.95	g	
	穀物酢	2.60	g	
	しょうゆ	1.04	g	
	砂糖	1.04	g	
	白胡椒	0.03	g	
塩	0.29	g		

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	105.00 g
	豚肉	19.50 g
	人参	13.00 g
	キャベツ	26.00 g
	長ねぎ	6.50 g
	②なると	6.50 g
	竹の子	13.00 g
	菜種油	0.65 g
	しょうゆ	11.31 g
	塩	0.46 g
	白胡椒	0.03 g
	鶏がら	19.50 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
	水	195.00 g

牛乳	牛乳	206.00 g
----	----	----------

蒸し餃子(2)	③餃子	48.00 g
---------	-----	---------

野菜炒め	④さつま揚げ	12.00 g
------	--------	---------

	もやし	45.50 g
	にら	9.10 g
	人参	6.50 g
	菜種油	0.78 g
	しょうゆ	0.26 g
	塩	0.26 g
	白胡椒	0.01 g
	清酒	0.39 g
	オイスターソース	0.65 g
	じゃが芋でん粉	0.39 g

さくらんぼゼリー	⑤さくらんぼゼリー	40.00 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Ca	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	-
pH調整剤	Φ	-

④さつま揚げ

2日に使用するものと同じです。

⑤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

ツイストパン	①ツイストパン	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ポトフ	鶏肉	13.00	g
	じゃが芋	39.00	g
	キャベツ	32.50	g
	玉ねぎ	19.50	g
	大根	19.50	g
	人参	9.10	g
	セロリ	5.20	g
	鶏がら	13.00	g
	白ワイン	1.30	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	菜種油	0.52	g
	コンソメ	0.52	g
	水	78.00	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

ハムステーキ	②ボロニアソーセージ	50.00	g
	菜種油	1.00	g

ごぼうサラダ	ごぼう	32.50	g
	きゅうり	13.00	g
	人参	10.40	g
	③ごまクリーミードレッシング	7.50	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ボロニアソーセージ

原材料名	配合割合	アレルゲン (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%	

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 該当原材料
原材料名	%	
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 90.00 g

①カツオカツ

牛乳 牛乳 206.00 g

根菜のあっさり汁 鶏肉 9.75 g
 玉ねぎ 10.40 g
 人参 10.40 g
 小松菜 13.00 g
 長ねぎ 6.50 g
 大根 26.00 g
 だし昆布 0.65 g
 かつお節 3.25 g
 塩 0.33 g
 しょうゆ 3.90 g
 みりん 1.30 g
 清酒 1.30 g
 水 130.00 g
 菜種油 0.13 g

アレルギー表示

原材料名(内容組成)	(%)	対象物質
かつお	24.9	—
たまねぎ	18.1	—
おろししょうが	3.1	—
パン粉	1.8	小麦,大豆
しょうゆ	1.1	小麦,大豆
砂糖	0.9	—
食塩	0.3	—
かつおエキス	0.2	—
衣(パン粉)	18.8	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	20.6	—
加工デンプン	4.9	大豆
ドロマイト	0.6	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
乳化剤	Φ	—
香料	Φ	—

カツオカツ ①カツオカツ 60.00 g
 菜種油 6.00 g
 クラス別ソース 4.00 g

②油揚げ

9日に使用するものと同じです。

昆布の炒め物 豚肉 19.50 g
 人参 7.80 g
 ②油揚げ 5.20 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

ハヤシライス	米	91.00	g
	豚肉	39.00	g
	玉ねぎ	52.00	g
	人参	19.50	g
	セロリ	5.20	g
	にんにく	0.26	g
	菜種油	0.39	g
	ケチャップ	9.10	g
	トマトピューレ	9.10	g
	デミグラスソース	24.05	g
	濃厚ソース	2.21	g
	ウスターソース	0.13	g
	赤ワイン	1.30	g
	塩	0.78	g
	白胡椒	0.03	g
	小麦粉	8.45	g
	菜種油	6.37	g
	砂糖	0.52	g
	オニオンパウダー	0.39	g
	しょうゆ	0.13	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
フレンチサラダ	キャベツ	39.00	g
	人参	6.50	g
	きゅうり	13.00	g
	菜種油	2.60	g
	穀物酢	2.60	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.03	g
	しょうゆ	0.47	g
	砂糖	0.23	g
みしょうかん	美生柑	25.60	g

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

9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 13.00 g

原材料名	配合 (%)	アレルゲン
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	

玉ねぎ 13.00 g

人参 6.50 g

①油揚げ 6.50 g

こんにゃく 13.00 g

干し椎茸 0.65 g

長ねぎ 6.50 g

じゃが芋 19.50 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 1.04 g

菜種油 0.26 g

赤みそ 5.20 g

白みそ 5.20 g

清酒 0.26 g

水 143.00 g

具だくさん卵焼き ②具だくさん卵焼き 60.00 g

高野豆腐と 鶏肉 15.60 g

小松菜の炒め物 ③凍り豆腐 5.20 g

③凍り豆腐

長ねぎ 6.50 g

小松菜 26.00 g

にんにく 0.13 g

菜種油 0.65 g

オイスターソース 0.65 g

しょうゆ 1.95 g

砂糖 0.33 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

塩 0.01 g

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

ナン	①ナン	120.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
キャベツのミルクスープ	鶏肉	9.75	g	
	キャベツ	52.00	g	
	人参	9.75	g	
	玉ねぎ	20.80	g	
	牛乳	65.00	g	
	脱脂粉乳	6.50	g	
	塩	1.04	g	
	白胡椒	0.01	g	
	白ワイン	1.30	g	
	小麦粉	5.20	g	
	菜種油	3.90	g	
	鶏がら	9.10	g	
	水	45.50	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	
	コンソメ	0.65	g	
	砂糖	0.65	g	
	菜種油	0.65	g	
	ビーンズミート	豚肉	32.50	g
		玉ねぎ	39.00	g
大豆		6.50	g	
トマトピューレ		15.60	g	
ケチャップ		15.60	g	
菜種油		0.65	g	
塩		0.33	g	
砂糖		0.26	g	
ウスターソース		1.30	g	
白ワイン		1.30	g	
鶏がら		1.30	g	
玉ねぎ		0.39	g	
人参		0.39	g	
長ねぎ		0.39	g	
根生姜		0.13	g	
ローリエの葉		0.01	g	
水		13.00	g	
白胡椒		0.01	g	
じゃが芋でん粉		0.39	g	
水菜サラダ		水菜	13.00	g
		大根	39.00	g
		人参	9.10	g
		しょうゆ	2.60	g
	砂糖	0.59	g	
	菜種油	0.39	g	
	みりん	1.30	g	
	穀物酢	1.30	g	
	塩	0.03	g	

①ナン

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	62.2	小麦
植物油脂	1.1	大豆
ショートニング	1.8	—
食物繊維(難消化性デキストリン)	1.5	—
砂糖	1.2	—
食塩	1.0	—
貝殻未焼成カルシウム	0.6	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
乾燥パン酵母(Fe含有)	0.4	—
麦芽粉末	0.2	—
グアーガム	0.1	—
水	29.5	—

令和6年5月30日(木)

中学校

ごはん	米	90.00 g	①カット豆腐
			10日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00 g	
			②油揚げ
豆腐とわかめのみそ汁	① <u>カット豆腐</u>	32.50 g	9日に使用するものと同じです。
	わかめ	0.65 g	
	長ねぎ	7.80 g	
	玉ねぎ	19.50 g	
	えのきたけ	10.40 g	
	② <u>油揚げ</u>	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	
おろし焼肉	豚肉	65.00 g	
	根生姜	1.30 g	
	にんにく	0.78 g	
	しょうゆ	7.15 g	
	みりん	0.65 g	
	玉ねぎ	52.00 g	
	大根	26.00 g	
	こねぎ	3.90 g	
	砂糖	0.91 g	
	ラー油	0.04 g	
	菜種油	0.39 g	
	塩	0.01 g	
	清酒	0.65 g	
	じゃが芋でん粉	0.78 g	
胡麻和え	小松菜	13.00 g	
	人参	6.50 g	
	もやし	26.00 g	
	すりごま	1.30 g	
	しょうゆ	1.69 g	
	砂糖	0.65 g	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かみなり汁	豚肉	9.75	g
	<u>①カット豆腐</u>	39.00	g
	卵	19.50	g
	人参	10.40	g
	玉ねぎ	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	干し椎茸	1.04	g
	しょうゆ	5.98	g
	塩	0.13	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.39	g
	ごま油	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	水	130.00	g

①カット豆腐
10日に使用するものと同じです。

②赤魚の白醤油漬け

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	<u>②赤魚の白醤油漬け</u>	50.00	g
	菜種油	2.00	g

とうみょうの炒め物	鶏肉	13.00	g
	豆苗	13.00	g
	もやし	39.00	g
	オイスターソース	1.30	g
	清酒	0.65	g
	砂糖	0.13	g
	しょうゆ	1.30	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	じゃが芋でん粉	0.46	g