

小学校

令和7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7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

川崎

酢飯	①酢飯	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
お祝いすまし汁	鶏肉	5.00 g
	人参	10.00 g
	竹の子	10.00 g
	小松菜	10.00 g
	長ねぎ	3.00 g
	②カット豆腐	10.00 g
	③なると	5.00 g
	だし昆布	0.50 g
	かつお節	2.50 g
	しょうゆ	2.50 g
みりん	0.80 g	
塩	0.30 g	
清酒	1.00 g	
菜種油	0.20 g	
水	100.00 g	

原材料	配合比	原材料	配合比
米	55.00 %	食塩	6.00 %
酢		計	100.00 %
砂糖	39.00	精米100gに対して具 16.1g使用	
アレルギー物質 : なし		精米100gに対し強化米0.3%添加	

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なると

原材料名	配合(%)	アレルギー物質
魚肉すりみ	59.00	対象外
馬れいしよでん粉	8.40	対象外
食塩	2.50	対象外
砂糖	2.00	対象外
着色料(紅麹)	0.10	対象外
加水	28.00	対象外

魚種：すけそうたら、イトヨリダイ

さわらの西京焼き	④さわら西京漬け	40.00 g
	菜種油	1.00 g
ちらし寿司の具	鶏肉	5.00 g
	人参	10.00 g
	干し椎茸	0.70 g
	れんこん	8.00 g
	⑤油揚げ	5.00 g
	さやえんどう	3.00 g
	清酒	1.00 g
	しょうゆ	5.00 g
	菜種油	0.80 g
	砂糖	1.20 g
	塩	0.05 g

④さわら西京漬け

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
さわら	95	
白味噌	2	大豆
砂糖	1.5	
みりん風調味料	0.8	
酒	0.1	
水	0.6	

⑤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

きつねうどん	①地粉うどん	80.00 g
	豚肉	10.00 g
	人参	8.00 g
	干し椎茸	0.50 g
	②油揚げ	10.00 g
	小松菜	13.00 g
	長ねぎ	8.00 g
	玉ねぎ	10.00 g
	かつお節	2.50 g
	だし昆布	0.80 g
	しょうゆ	9.00 g
	砂糖	0.40 g
	みりん	2.00 g
	一味唐辛子	0.01 g
	菜種油	0.30 g
	水	140.00 g
	塩	0.10 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

10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
ステソウダラ	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	

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

④りんご、黄桃、白桃、洋なし

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
りんご	17.31	りんご
黄桃	17.28	もも
白桃	11.54	もも
ラ・フランス	8.8	
砂糖	12.62	
クエン酸	0.06	
クエン酸三ナトリウム	0.02	
ビタミンC	0.05	
水	32.32	

フルーツポンチ	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	20.00 g
	⑤りんごゼリー	20.00 g
	⑥いちごゼリー	20.00 g

⑤りんごゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー物質
りんご果汁	30.0	りんご
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	17.0	-
糖類(砂糖)	5.0	-
難消化性デキストリン	3.3	-
水	42.8	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.3	-
酸味料	0.3	-
香料	0.3	-

⑥いちごゼリー

原材料名(内容組成)	(%)
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	15.0
糖類(砂糖)	8.0
糖類(ぶどう糖)	2.0
いちご果汁	1.5
水	70.6
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.2
乳酸Ca	0.9
香料	0.4
酸味料	0.2
クエン酸鉄Na	0.1
ビタミンC	0.1
着色料(紅麹、クチナシ)	Φ

令和7年4月14日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	10.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	9.00	g
	白菜	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
	水	120.00	g
豚肉のスタミナ炒め	豚肉	60.00	g
	根生姜	0.75	g
	にんにく	0.15	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	9.00	g
	ピーマン	3.80	g
	ごま	0.50	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.30	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	0.30	g
	トウバンジャン	0.18	g
	ごま油	0.10	g
	みりん	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.01	g

令和7年4月15日(火)

小学校

子供パンスライス	<u>①子供パンスライス</u>	50.00	g
飲むヨーグルト	<u>②飲むヨーグルト</u>	180.00	g
ミネストローネ	鶏肉	15.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	g
	キャベツ	10.00	g
	じゃが芋	15.00	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	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.50	g
	菜種油	0.50	g
	赤ワイン	1.00	g
	コンソメ	0.50	g
	水	75.00	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
メンチカツ	<u>③メンチカツ</u>	50.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	5.00	g
キャロットラペ	人参	15.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	にんにく	0.15	g
	オリーブ油	0.50	g
	バジル	0.01	g
	レモン果汁	1.00	g
	<u>④まぐろフレーク油漬け</u>	5.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.50	g
	穀物酢	1.00	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	50 g	ショートニング	6
小麦粉	30	イースト	4
小麦粉	20	食塩	1.5
砂糖	14	小麦たんぱく	0.8
		ビタミンC	0.2

アレルギー物質：小麦、(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メンチカツ

原材料名	比率	アレルゲン
豚肉	32.98	豚肉
玉ねぎ	23.61	
無添加乾燥パン粉	7.87	小麦・大豆
豚脂	3.77	豚肉
白砂糖	1.57	
こいくち醤油	1.57	小麦・大豆
粉末状大豆たん白	1.41	大豆
食塩	0.57	
野菜プイヨン	0.28	
白胡椒	0.2	
ナツメグ末	0.09	
ガーリック末	0.08	
(衣)		
白乾燥パン粉	15.6	小麦・大豆
バター粉	2.6	小麦
水	7.8	

④まぐろフレーク油漬け

原材料表示名	割合 (%)
メバチマグロ	80.10%
大豆油	11.86%
食塩	1.00%
調味料(アミノ酸)	0.50%
野菜エキス	0.10%
水	6.44%

令和7年4月16日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①油揚げ
				10日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	
わかめとじゃがいものみそ汁	じゃが芋	30.00	g	
	わかめ	0.50	g	
	玉ねぎ	15.00	g	
	①油揚げ	5.00	g	
	赤みそ	4.20	g	
	白みそ	4.20	g	
	かつお節	2.50	g	
	水	120.00	g	
そばろごはんの具	豚肉	40.00	g	
	人参	15.00	g	
	ごぼう	10.00	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	
即席漬け	かぶ	30.00	g	
	きゅうり	20.00	g	
	塩	0.40	g	
	しょうゆ	1.00	g	
	かつお節	0.05	g	
	水	1.00	g	

令和7年4月17日(木)

小学校

たけのこごはん	米	45.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	10.00	g
	<u>①油揚げ</u>	5.00	g
	竹の子	20.00	g
	菜種油	1.00	g
	塩	0.50	g
	しょうゆ	4.00	g
	みりん	1.00	g
	清酒	2.00	g
	だし昆布	0.05	g
	かつお節	0.50	g
	水	94.00	g

①油揚げ
10日に使用したものと同じです。

②カット豆腐
10日に使用したものと同じです。

③さばの文化干し

原材料名	割合	アレルギー物質
さば	98.5 %	さば
食塩	1.5 %	

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

かきたま汁	卵	20.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	15.00	g
	人参	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	塩	0.60	g
	清酒	0.60	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	115.00	g

さばの文化干し	<u>③さばの文化干し</u>	40.00	g
	菜種油	1.00	g

ごまみそ和え	小松菜	15.00	g
	キャベツ	25.00	g
	人参	3.00	g
	白みそ	2.40	g
	ごま	1.00	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	0.22	g
	清酒	0.08	g
	水	0.40	g

令和7年4月18日(金)

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なめこ汁	なめこ	10.00	g
	①カット豆腐	20.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	大根	20.00	g
	白みそ	2.00	g
	赤みそ	6.40	g
	かつお節	2.50	g
	水	115.00	g
厚焼き卵	③厚焼き卵	50.00	g
新じゃがのそぼろ煮	豚肉	15.00	g
	じゃが芋	45.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	こんにゃく	20.00	g
	人参	12.00	g
	根生姜	0.20	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.50	g
	しょうゆ	4.68	g
	清酒	0.70	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g
	菜種油	0.30	g
	水	13.00	g
	かつお節	0.80	g

①カット豆腐
10日に使用するものと同じです。

②油揚げ
10日に使用するものと同じです。

③厚焼き卵

原材料名	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	64.88	卵
砂糖	8.11	
植物油(大豆油)	0.97	大豆
醸造酢	0.88	
しょう油	0.85	大豆
魚介エキス	0.49	さば
こんぶ調味液	0.41	
食塩	0.36	
発酵調味料	0.24	
加工デンプン	1.62	
加工デンプン	0.41	
酢酸ナトリウム製剤	0.74	
調味料	0.16	
水	20.28	

令和7年4月21日(月)

小学校

ツイストパン	①ツイストパン	50.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
ABCスープ	鶏肉	10.00 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
	②ABCマカロニ	2.50 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

照り焼きハンバーグ	③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

いちごのクレープ	④いちごのクレープ	35.00 g
----------	-----------	---------

④いちごのクレープ

材料名	組成%	アレルギー
豆乳	30.8	大豆
加工油脂	8.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.2	
麦芽糖	4.3	
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	3.3	
砂糖	3.3	
植物油	3.0	大豆
米粉	3.0	
水あめ	2.8	
いちご果汁	1.5	
大豆粉	0.4	大豆
レモン果汁	0.4	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
水	18.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.3	
トレハロース	4.3	
増粘剤(カドラン)	0.7	
乳化剤	0.2	大豆
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
香料	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ビタミンC	0.1	
メタリン酸Na	使用	
カラメル色素	使用	
酸味料	使用	
紅麹色素	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
ベーキングパウダー	使用	
カロチノイド色素	使用	

①ツイストパン

原材料	配合比	原材料	配合比
小麦粉	50 g	ショートニング	6
		イースト	3.5
小麦粉	30	食塩	1.5
小麦粉	20	小麦たんぱく	0.8
砂糖	20	ビタミンC	0.2

アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)

②ABCマカロニ

原材料:デュラム小麦のセモリナ

③ハンバーグ

原料名	%	アレルギー
食肉	40.38	
(豚肉)	20.92)	豚肉
(鶏肉)	19.46)	鶏肉
たまねぎ	21.41	
粒状植物性たん白	16.06	大豆
豚脂	5.84	豚肉
難消化性デキストリン	1.99	
果糖ぶどう糖液糖	1.46	
つなぎ	1.33	
(でん粉)	0.94)	
(粉末状植物性たん白)	0.39)	大豆
ドロマイト	1.03	
ぶどう糖加工品	0.97	
ポークエキス	0.88	豚肉
発酵調味料	0.49	
食塩	0.35	
加工油脂	0.30	
酵母エキス	0.29	
チキンブイヨン	0.19	鶏肉
加工でん粉	0.63	
クエン酸鉄Na	0.06	
●その他キャリアーオーパー等	0.01	大豆
水	6.33	

ホットドック	①コッペパンスライス	50.00	g
	②ウインナーソーセージ	40.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	5.00	g
	砂糖	1.00	g
	濃厚ソース	1.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	1.00	g
	菜種油	0.15	g

①コッペパンスライス

原 材 料	配 合 比
小麦粉	50 g
小麦粉	30
小麦粉	20
マーガリン	7
砂糖	6
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
ビタミンC	0.2

アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)

牛乳	牛乳	206.00	g
クリームシチュー	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	15.00	g
	じゃが芋	30.00	g
	牛乳	32.00	g
	菜種油	4.00	g
	小麦粉	5.00	g
	塩	0.60	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	砂糖	0.30	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	12.00	g
	人参	1.00	g
	玉ねぎ	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

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 (キャラウエー)		
合計	100.00	

ホットチキンサラダ	鶏肉	5.00	g
	キャベツ	18.00	g
	コーン	10.00	g
	きゅうり	7.00	g
	菜種油	0.30	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.20	g
	清酒	0.05	g
	③和風ドレッシング	5.00	g

③和風ドレッシング

原材料名	配合率 (%)
食用植物油脂	26.9
糖類(砂糖、水あめ)	22.6
玉ねぎ	16.8
たん白加水分解物	11.6
醸造酢	6.7
還元水あめ	4.0
発酵調味料	2.3
かつお節エキス	0.5
オニオンフレーク	0.5
にんにく	0.5
酵母エキスパウダー	0.4
魚醤	0.4
酵母エキス	0.4
赤ピーマン	0.2
きのこエキス	0.2
しょうが	0.1
こしょう	0.04
増粘剤(キサンタンガム)	0.1
香料	0.02
香辛料抽出物	0.02
(水)	5.72

令和7年4月23日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

10日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②カツオカツ

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
 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(内容組成)	(%)	アレルギー物質
かつお	24.2	—
たまねぎ	17.6	—
おろししょうが	3.0	—
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)	20.4	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	20.3	—
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 ②カツオカツ 40.00 g
 菜種油 4.00 g
 クラス別ソース 5.00 g

きゅうりとかぶのピリ辛漬け きゅうり 20.00 g
 かぶ 20.00 g
 しょうゆ 1.00 g
 穀物酢 1.50 g
 砂糖 0.80 g
 菜種油 1.20 g
 ラー油 0.02 g
 一味唐辛子 0.01 g
 塩 0.20 g

令和7年4月24日(木)

小学校

わかめごはん	①わかめごはん	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春雨のスープ	豚肉	10.00	g
	人参	8.00	g
	干し椎茸	0.30	g
	もやし	20.00	g
	②春雨	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	4.20	g
	菜種油	0.50	g
	塩	0.50	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	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
きんぴらごぼう	ごぼう	20.00	g
	人参	10.00	g
	ごま油	0.10	g
	菜種油	0.10	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	2.30	g
	清酒	0.50	g
	ごま	0.30	g

①わかめごはん

原 材 料	配 合 比	原 材 料	配 合 比
わ か め	88.80 %	酵 母 エ キ ス	0.90 %
		計	100.00 %
砂 糖	8.20	精米100gに対して具 3.5g使用	
食 塩	2.10	精米100gに対し強化米O. 3%添加	
アレルギー物質 : なし (原材料のわかめは、えび、かにの生息地域で採取しています)			

②春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

チキンカレーライス	米	70.00	g
	鶏肉	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	4.50	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
	オニオンパウダー	0.50	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
	水	50.00	g

①コールスロードレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	26.0
醸造酢	22.7
糖類(砂糖、水あめ)	21.0
食塩	5.0
果汁(レモン、パインアップル)	0.9
酵母エキスパウダー	0.7
オニオンエキス	0.02
香辛料	0.003
増粘剤(キサントガム、加工でん粉)	0.5
乳化剤	0.4
香辛料抽出物	0.03
香料	0.01
(水)	22.737

②プロセスチーズ

原材料名
ナチュラルチーズ
乳化剤
重曹
水

アレルギー(28品目)	乳成分
-------------	-----

牛乳 牛乳 206.00 g

コールスローサラダ	きゅうり	10.00	g
	人参	7.00	g
	キャベツ	25.00	g
	①コールスロードレッシング	4.50	g

型抜きチーズ ②プロセスチーズ 15.00 g

令和7年4月28日(月)

小学校

シュガーカップ	①シュガーカップ	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
コーンスープ	鶏肉	10.00	g
	②ベーコン	3.00	g
	玉ねぎ	36.00	g
	コーン	10.00	g
	コーンペースト	25.00	g
	小麦粉	4.00	g
	菜種油	3.00	g
	牛乳	32.00	g
	塩	0.75	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	砂糖	0.05	g
	コンソメ	0.20	g
	菜種油	0.20	g
鶏がら	10.00	g	
ローリエの葉	0.01	g	
水	50.00	g	
玉ねぎ	1.00	g	
人参	1.00	g	
長ねぎ	1.00	g	
根生姜	0.30	g	
ローストチキン	鶏肉	50.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.05	g
	白ワイン	1.00	g
	にんにく	0.30	g
	菜種油	0.80	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	1.60	g
	白ワイン	0.70	g
	みりん	0.80	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
水	3.50	g	
春キャベツのソテー	キャベツ	35.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	3.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

①シュガーカップ

原材料名(由来原材料)	配合(%)	アレルギー物質 該当原材料
強力粉	100	小麦
イースト	3	
イーストフード	0.1	小麦
食塩	1.7	
砂糖	9	
マーガリン	15	大豆
【トッピング】		
マーガリン	6	大豆
砂糖	6	

②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7年4月30日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
わかめスープ	鶏肉	10.00	g
	わかめ	0.40	g
	人参	6.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	卵	10.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.50	g
	塩	0.70	g
	菜種油	0.30	g
	鶏がら	12.00	g
	じゃが芋でん粉	0.80	g
	水	100.00	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
マーボー豆腐	①カット豆腐	70.00	g
	豚肉	20.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	にら	3.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	竹の子	10.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.80	g
	ラー油	0.10	g
	じゃが芋でん粉	1.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	清酒	1.00	g
	赤みそ	5.50	g
	菜種油	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	2.00	g
	鶏がら	2.00	g
	玉ねぎ	0.10	g
	人参	0.10	g
	長ねぎ	0.10	g
	根生姜	0.01	g
	水	15.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
大根ナムル	切干大根	4.00	g
	大根	10.00	g
	もやし	20.00	g
	小松菜	10.00	g
	②ナムルドレッシング	5.00	g

①カット豆腐
10日に使用するものと同じです。

②ナムルドレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
醸造酢	17.2	
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	15.1	
食用植物油脂	14.6	ごま
たん白加水分解物	11.5	大豆、鶏肉、豚肉
しょうゆ	5.2	小麦、大豆
食塩	4.3	
香味食用油	1.6	
にんにく	1.6	
ごま	1.4	ごま
こんぶエキスパウダー	0.3	
こしょう	0.2	
調味料(アミノ酸等)	2.4	
酒精	2.3	
増粘剤(キサンタンガム)	0.2	
(水)	21.9	