

小学校

令和7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。

狭山市立堀兼学校給食センター
TEL 04-2959-4201
小松田

令和7年5月1日(木)

小学校

バターロール ①バターロール 50.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

新じゃがのスープ 鶏肉 10.00 g

じゃが芋 35.00 g

キャベツ 15.00 g

人参 8.00 g

玉ねぎ 20.00 g

セロリ 1.50 g

菜種油 0.40 g

塩 0.70 g

白ワイン 1.00 g

白胡椒 0.02 g

鶏がら 12.00 g

水 90.00 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

コンソメ 0.30 g

ハムステーキ ②ボロニアソーセージ 40.00 g

菜種油 1.00 g

ベジタブルソテー ③人参、コーン、いんげん 25.00 g

鶏肉 10.00 g

玉ねぎ 8.00 g

菜種油 0.20 g

塩 0.15 g

白胡椒 0.01 g

白ワイン 0.50 g

コンソメ 0.10 g

①バターロール

原 材 料	配合比	原 材 料	配合比
小麦粉	50 g	植物性生クリーム	10.0
小麦粉	30	イースト	3.5
小麦粉	20	食塩	1.5
マーガリン	15	小麦たんぱく	0.8
砂糖	15	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%	
合計	100.00%	

③人参、コーン、いんげん

<配合比>	(%)
にんじん	40.0
とうもろこし	40.0
いんげん	20.0
合計	100.0

令和7年5月2日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すまし汁	鶏肉	5.00	g
	<u>①型抜きかまぼこ</u>	5.00	g
	人参	10.00	g
	竹の子	10.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	10.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	しょうゆ	2.30	g
	みりん	0.80	g
塩	0.30	g	
清酒	1.00	g	
菜種油	0.20	g	
水	135.00	g	
かぶと型ハンバーグ	<u>③かぶと型ハンバーグ</u>	40.00	g
	菜種油	1.00	g
	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
	みそ和え	小松菜	10.00
	キャベツ	32.00	g
	人参	5.00	g
	白みそ	2.50	g
	砂糖	0.60	g
	しょうゆ	0.25	g
	清酒	0.08	g
	水	0.50	g
柏もち	<u>④柏餅</u>	40.00	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	84.0	スケソウダラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
うらごし南瓜	1.8	南瓜
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・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	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
合計	100%	

④柏餅

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
上新粉	30.43	
【こしあん】		
砂糖	12.65	
小豆	12.55	
水飴	2.40	
食塩	0.01	
寒天	0.01	
砂糖	8.71	
麦芽糖	4.29	
食用油脂	φ	
酵素〔大豆〕	0.37	大豆
仕込水	28.58	
柏葉		
合計	100	

令和7年5月7日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	①カット豆腐	20.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	7.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	130.00	g
	鱈の塩こうじ焼き	③鱈塩こうじ漬け	40.00
菜種油		2.00	g
豚肉と大根の煮物	豚肉	20.00	g
	大根	30.00	g
	人参	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	④さつま揚げ	10.00	g
	菜種油	0.50	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	0.70	g
	清酒	0.50	g
	みりん	0.30	g
かつお節	0.40	g	
水	15.00	g	

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②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

③鱈塩こうじ漬け

原材料名	配合比%
サワラ	95
塩糀	2.75
砂糖	1.5
みりん風調味料	0.75
合計	100

④さつま揚げ

原材料名	配合比%
魚肉 (什ヨ・エソ・スケウダラ)	64.5
でん粉	10.1
砂糖	2.6
食塩	0.9
ぶどう糖	0.6
水	21.3
揚げ油：菜種	φ

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
トックのスープ	鶏肉	8.00 g
	根生姜	0.31 g
	人参	7.69 g
	キャベツ	23.08 g
	長ねぎ	7.69 g
	<u>①トック</u>	20.00 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	0.23 g
	ローリエの葉	0.01 g
	しょうゆ	2.00 g
	菜種油	1.00 g
	塩	0.50 g
	白胡椒	0.02 g
	水	110.00 g
ビビンバ	豚肉	50.00 g
	大豆もやし	20.00 g
	ピーマン	7.00 g
	人参	10.00 g
	にんにく	0.35 g
	砂糖	1.00 g
	しょうゆ	2.70 g
	ラー油	0.10 g
	ごま油	0.70 g
	一味唐辛子	0.01 g
	ごま	1.00 g
	清酒	0.40 g
	じゃが芋でん粉	0.30 g
アセロラゼリー	<u>②アセロラゼリー</u>	40.00 g

①トック

配合比率	
米(上新粉)	51.2%
澱粉	6.9%
食塩	0.9%
水	40.2%
酒精	0.8%

②アセロラゼリー

原料名	%	アレルギー
アセロラ果汁	28.07	
果糖ぶどう糖液糖	23.00	
難消化性デキストリン	8.75	
加工でん粉	0.68	
酸味料	0.40	
ゲル化剤	0.39	
(増粘多糖類)	0.39)	
クエン酸鉄Na	0.08	
着色料	0.06	
(アントシアニン)	0.05)	
(クチナシ)	0.01)	
(カロチノイド)	0.00)	
香料	0.01	りんご
●その他キャリアーオーパー等	0.55	
水	38.01	
合計	100.00	

令和7年5月9日(金)

小学校

和風汁うどん	①地粉うどん	80.00	g
	鶏肉	15.00	g
	②油揚げ	7.00	g
	人参	10.00	g
	玉ねぎ	24.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.80	g
	干し椎茸	1.00	g
	砂糖	0.10	g
	みりん	2.00	g
	しょうゆ	11.00	g
	水	130.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.05	g
牛乳	牛乳	206.00	g
狭山茶揚げ	③笹かまぼこ	30.00	g
	小麦粉	6.00	g
	塩	0.01	g
	狭山茶	1.00	g
	菜種油	3.00	g
	水	8.00	g
とうみょうの炒め物	豚肉	10.00	g
	豆苗	10.00	g
	もやし	32.00	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	0.50	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.25	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

7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7年5月12日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	10.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	5.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	ごぼう	6.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	じゃが芋	18.00	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

①油揚げ

7日に使用するものと同じです。

②かまぼこ

原 材 料 名	配合 (%)
魚肉すりみ	53.68
でん粉(馬れいしよ)	7.67
食塩	1.61
砂糖	2.15
魚介エキス	0.38
加水	34.51
合計	100.00

【魚肉すり身魚種名】

すけそうたら

親子煮	鶏肉	26.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	②かまぼこ	10.00	g
	さやいんげん	3.00	g
	しらたき	15.00	g
	卵	30.00	g
	砂糖	0.80	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	菜種油	0.20	g
	かつお節	0.50	g
	水	15.00	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

ひじきの和え物	ひじき	0.90	g
	キャベツ	25.00	g
	人参	7.00	g
	砂糖	0.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	菜種油	0.70	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.01	g

令和7年5月13日(火)

小学校

はちみつパン	①はちみつパン	50.00 g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00 g
ポテトのイタリアン風煮	豚肉	20.00 g
	じゃが芋	55.00 g
	玉ねぎ	24.00 g
	人参	15.00 g
	コーン	10.00 g
	③サイノメチーズ	7.00 g
	鶏がら	8.00 g
	塩	0.40 g
	白胡椒	0.02 g
	白ワイン	1.00 g
	菜種油	0.50 g
	ローリエの葉	0.01 g
	玉ねぎ	0.50 g
	人参	0.50 g
	長ねぎ	0.50 g
	根生姜	0.05 g
	水	30.00 g
	コンソメ	0.20 g
チキンナゲット(2)	④チキンナゲット	40.00 g
	菜種油	2.00 g
こんにゃくサラダ	青梗菜	12.00 g
	白こんにゃく	20.00 g
	きゅうり	10.00 g
	人参	5.00 g
	⑤ごまクリーミードレッシング	4.50 g

⑤ごまクリーミードレッシング

原材料名	配合比%	アレルギー物質
砂糖	15.5	
醸造酢	10	
デキストリン	8	
しょうゆ	6	小麦、大豆
ごま(すりごま、ねりごま)	3.5	ごま
食塩	3	
酵母エキス	0.55	
ホワイトペッパー	0.02	
水	53.28	
増粘剤(キサンタンガム)	0.15	大豆(精製除去されるため表示不要)
合計	100	

①はちみつパン

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
小麦粉	30	イースト	5.5
小麦粉	20	砂糖	4
はちみつ	20	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)

②コーヒーミルク

使用原材料	アレルギー物質	配合比%
生乳	乳成分	90.2
砂糖		4.1
コーヒー		1.2
乳製品	乳成分	0.6
重曹		0.01
活性炭処理水		3.9

③サイノメチーズ

原材料名	配合比%	アレルギー物質
ナチュラルチーズ	85.0	乳成分
乳たんぱく質	1.5	乳成分
水	8.9	
乳化剤	4.0	
粉末セルロース	0.6	
合計	100	

④チキンナゲット

材料名	組成%	アレルギー
(具)		
鶏肉	33.9	鶏肉
粒状植物性たん白	6.2	大豆
おから	5.1	大豆
植物油	4.1	
米粉	2.8	
小麦不使用しょうゆ	1.2	大豆
食塩	0.6	
砂糖	0.4	
にんにくペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
ぶどう糖	0.1	
しょうがペースト	0.1	
香辛料	0.1	
水	20.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.9	
炭酸Ca	0.4	
重曹	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
コーンフラワー	3.5	
植物油	0.7	
ぶどう糖	0.2	
砂糖	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.1	大豆
水	10.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.2	
増粘多糖類	0.1	
重曹	使用	
揚げ油(なたね油)	2.4	
合計	100%	

令和7年5月15日(木)

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	8.00	g
	人参	9.00	g
	キャベツ	10.00	g
	もやし	15.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	オイスターソース	0.40	g
	塩	0.30	g
	菜種油	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	105.00	g
マーボー豆腐	①カット豆腐	48.00	g
	豚肉	17.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	人参	5.50	g
	にら	4.80	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
	砂糖	0.40	g
	トウバンジャン	0.25	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

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②春巻

原料名	%	アレルギー
豚肉	18.47	豚肉
野菜	18.00	
(にんじん)	7.53)	
(たまねぎ)	7.05)	
(キャベツ)	3.42)	
植物油脂	3.85	大豆
豚脂	2.05	豚肉
しょうゆ	1.64	小麦、大豆
はるさめ	1.37	
でん粉	1.37	
しょうがペースト	1.10	
小麦粉	1.08	小麦
ポークブイヨン	1.03	豚肉
ショートニング	0.97	大豆
ポークエキス	0.68	豚肉
発酵調味料	0.68	
酵母エキス	0.41	
砂糖	0.34	
乾燥しいたけ	0.27	
たん白加水分解物	0.07	小麦
香辛料	0.03	
[皮]		
小麦粉	24.45	小麦
植物油脂	3.21	大豆
米粉	1.86	
粉あめ	1.39	
ショートニング	0.81	大豆
食塩	0.35	
ソルビトール	1.39	
クエン酸鉄Na	0.09	
乳化剤	0.07	
増粘剤	0.01	
(キサンタンガム)	0.01)	
水	12.96	
合計	100.00	

春巻	②春巻	50.00	g
	菜種油	5.00	g

令和7年5月16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
----	----	--------	---

アスパラガスのサラダ	キャベツ	30.00	g
	人参	5.00	g
	アスパラガス	10.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.27	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.30	g

ヨーグルト	①ヨーグルト	70.00	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	
	100	

令和7年5月19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
ミネストローネ	豚肉	15.00	g
	②ベーコン	2.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	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	25.00	g
	塩	0.60	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
ほうれん草オムレツ	③ほうれん草オムレツ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
野菜のソテー	鶏肉	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	もやし	18.00	g
	青梗菜	8.00	g
	人参	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
	清酒	0.20	g
	しょうゆ	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g

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
小麦粉	30	イースト	3.5
小麦粉	20	食塩	1.5
砂糖	20	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	

③ほうれん草オムレツ

原材料名	配合 (%)	アレルゲン
液卵	57	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	12	卵、大豆
ほうれんそう	少量	
でん粉発酵調味料	少量	
食用卵殻粉	少量	卵
植物油脂	少量	
トレハロース	4	
加工でん粉	4	
水	18	

令和7年5月20日(火)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	鶏肉	8.00	g
	ごぼう	10.00	g
	人参	8.00	g
	小松菜	12.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	大根	22.00	g
	しめじ	5.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.25	g
	しょうゆ	3.00	g
	みりん	1.00	g
	清酒	1.00	g
	水	90.00	g
菜種油	0.10	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
昆布の炒め物	豚肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	①油揚げ	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

①油揚げ

7日に使用するものと同じです。

令和7年5月21日(水)

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
にらのみそ汁	にら	4.00	g
	②カット豆腐	20.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	もやし	15.00	g
	③油揚げ	4.00	g
	かつお節	2.50	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	水	125.00	g
肉じゃが	豚肉	35.00	g
	じゃが芋	40.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	9.00	g
	こんにゃく	5.00	g
	④さつま揚げ	5.00	g
	砂糖	1.00	g
	みりん	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	0.40	g
	菜種油	0.25	g
	かつお節	0.50	g
	水	25.00	g
大根の和え物	大根	33.00	g
	人参	6.00	g
	きゅうり	8.00	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	1.50	g
	塩	0.20	g
	しょうゆ	1.50	g
	砂糖	0.50	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0.3%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カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

③油揚げ

7日に使用するものと同じです。

④さつま揚げ

7日に使用するものと同じです。

タンメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	人参	8.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	キャベツ	25.00	g
	もやし	15.00	g
	根生姜	0.50	g
	塩	1.30	g
	清酒	2.00	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	2.00	g
	菜種油	0.40	g
	鶏がら	15.00	g
	水	120.00	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
牛乳	牛乳	206.00	g
鶏つくねの	②レバー入り白ごまつくね	40.00	g
甘酢あんかけ(2)	砂糖	2.30	g
	しょうゆ	1.50	g
	穀物酢	0.90	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
	水	7.50	g
チンゲンサイとしめじの炒め物	青梗菜	18.00	g
	しめじ	8.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	6.00	g
	オイスターソース	0.50	g
	しょうゆ	0.30	g
	清酒	0.50	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.05	g
	菜種油	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.40	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レバー入り白ごまつくね

原材料名	配合比%	アレルギー物質
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	

令和7年5月23日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆乳仕立ての野菜汁	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	18.00	g
	大根	20.00	g
	人参	7.00	g
	じゃが芋	22.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	<u>①油揚げ</u>	5.00	g
	白みそ	8.00	g
	<u>②豆乳</u>	10.00	g
	砂糖	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	菜種油	0.20	g
	水	82.00	g
いわしの生姜煮	<u>③いわしの生姜煮</u>	40.00	g
変わりきんぴら	<u>④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

7日に使用するものと同じです。

②豆乳

原材料名	配合率(%)	アレルゲン(28品目)
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	-
計	100.000	

③いわしの生姜煮

原材料	割合	アレルギー(28品目)
真いわし	62.5	
砂糖	15.58	
醤油	3.72	大豆、小麦
清酒	3.27	
生姜汁	2.87	
みりん	2.86	
食塩	0.33	
増粘剤製剤(加工でん粉、増粘多糖類)	1.2	
ㇿヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン		
ㇿアラビアガム		
ㇿプルラン		
ㇿ食品素材(水あめ)		
増粘剤(加工でん粉)	0.96	
水	6.71	

④さつま揚げ

7日に使用するものと同じです。

令和7年5月26日(月)

小学校

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	0.50	g
	水	100.00	g
	清酒	2.00	g
	塩	1.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	砂糖	0.23	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

沢煮椀	ごぼう	10.00	g
	人参	10.00	g
	えのきたけ	10.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	②糸かまぼこ	10.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	1.00	g
	塩	0.30	g
	清酒	1.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	140.00	g
	菜種油	0.30	g

メンチカツ	③メンチカツ	40.00	g
	菜種油	4.00	g

水菜サラダ	水菜	15.00	g
	大根	25.00	g
	コーン	7.00	g
	④ソイドレッシング	5.00	g

①油揚げ
7日に使用するものと同じです。

②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
合計	100.00

【魚肉すり身魚種名】
すけそうたら

③メンチカツ

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉	24.0	鶏肉
たまねぎ	11.3	
粒状植物性たん白	4.2	大豆
豚脂	2.8	豚肉
豚すり身(豚肉、水)	1.4	豚肉
水溶性食物繊維	0.6	
食塩	0.5	
砂糖	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
香辛料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	6.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.4	
炭酸Ca	0.7	
セルロース	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	15.2	大豆
植物油	0.9	
米粉	0.4	
水	11.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.6	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	12.9	
合計	100%	

④ソイドレッシング

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
なたね油	40	
醸造酢	11.5	りんご
しょうゆ	8	小麦、大豆
砂糖	8	
卵黄	2.25	卵
食塩	2.13	
香辛料	1.29818	
カツオエキス	1	
柑橘果汁(オレンジ、みかん)	1	オレンジ
でん粉	1	
水	23.82	
着色料(ウコン)	0.00182	
合計	100	

令和7年5月27日(火)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	20.00	g
	大根	22.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	15.00	g
	人参	5.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	かつお節	2.50	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	水	100.00	g

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②油揚げ
7日に使用するものと同じです。

③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	

鶏肉の照り焼き	鶏肉	50.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.80	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	0.75	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g
	水	6.70	g

ひじきの七色煮	豚肉	10.00	g
	ひじき	1.50	g
	<u>②油揚げ</u>	4.00	g
	人参	6.00	g
	<u>③枝豆</u>	5.00	g
	コーン	5.00	g
	菜種油	1.00	g
	砂糖	1.50	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	3.50	g
	かつお節	0.30	g
	水	10.00	g

令和7年5月28日(水)

小学校

ナン	①ナン	60.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜ときのこのスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	10.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	しめじ	5.00	g
	じゃが芋	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.80	g
	コンソメ	0.20	g
	鶏がら	12.00	g
	菜種油	0.30	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	
ドライカレー	豚肉	45.00	g
	玉ねぎ	31.50	g
	ピーマン	7.56	g
	ケチャップ	5.40	g
	トマトピューレ	6.48	g
	菜種油	0.21	g
	塩	0.43	g
	カレー粉	0.86	g
	砂糖	0.86	g
	しょうゆ	0.10	g
	濃厚ソース	0.43	g
	コンソメ	0.22	g
	白胡椒	0.01	g
	赤ワイン	1.08	g
	鶏がら	1.00	g
	水	9.00	g
	玉ねぎ	0.10	g
	人参	0.10	g
長ねぎ	0.10	g	
根生姜	0.05	g	
ローリエの葉	0.01	g	
じゃが芋でん粉	1.62	g	
わかめときゅうりのサラダ	わかめ	0.40	g
	きゅうり	20.00	g
	キャベツ	12.00	g
	人参	4.00	g
	菜種油	1.80	g
	穀物酢	1.80	g
	塩	0.20	g
	しょうゆ	0.70	g
砂糖	0.50	g	

①ナン

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	3.5	
イーストフード	0.1	小麦
食塩	1.6	
ショートニング	6	
砂糖	3	
サラダ油	1	大豆

令和7年5月29日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	20.00	g
	①カット豆腐	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

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②さばの幽庵漬け

原材料名	割合%	アレルギー
さば	93.5	さば
しょうゆ	2	小麦・大豆
みりん	2	
酒	2	
ゆず果汁	0.5	
合計	100	

さばの幽庵焼き	②さばの幽庵漬け	40.00	g
	菜種油	2.00	g

野菜の辛煮	豚肉	13.50	g
	人参	8.00	g
	ごぼう	10.00	g
	さやいんげん	3.00	g
	干し椎茸	0.40	g
	竹の子	13.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	しょうゆ	1.50	g
	砂糖	0.40	g
	清酒	0.50	g
	みりん	0.50	g
	一味唐辛子	0.01	g
	菜種油	0.30	g
	水	10.00	g
	かつお節	0.30	g
	だし昆布	0.10	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 8.00 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

水 100.00 g

豚肉のスタミナ炒め 豚肉 55.00 g

根生姜 0.90 g

にんにく 0.18 g

玉ねぎ 25.00 g

人参 10.00 g

ピーマン 4.50 g

ごま 0.60 g

菜種油 0.50 g

砂糖 0.36 g

しょうゆ 3.00 g

清酒 0.30 g

トウバンジャン 0.20 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

フルーツポンチ ②りんご、黄桃、白桃、洋なし 30.00 g

③マスカットゼリー 30.00 g

①いももち

原材料名	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	9.14
合計	100

②りんご、黄桃、白桃、洋なし

原材料名	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	
合計	100	

③マスカットゼリー

原材料名(内容組成)	(%)
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	15.0
糖類(砂糖)	9.0
糖類(ぶどう糖)	2.0
ぶどう果汁	1.0
水	69.9
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.2
乳酸Ca	0.9
香料	0.6
酸味料	0.2
クエン酸鉄Na	0.1
ビタミンC	0.1
クチナシ色素	Φ