

中学校

## 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)

中学校

肉汁うどん	①地粉うどん	105.00 g
	豚肉	28.60 g
	長ねぎ	13.00 g
	人参	10.40 g
	しめじ	14.30 g
	玉ねぎ	15.60 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	1.95 g
	塩	0.39 g
	水	182.00 g
	菜種油	0.39 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	

牛乳	牛乳	206.00 g
----	----	----------

狭山茶揚げ	②笹かまぼこ	40.00 g
	小麦粉	7.80 g
	狭山茶	1.30 g
	菜種油	3.90 g
	水	10.40 g

## ③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

煮びたし	小松菜	9.10 g
	人参	6.50 g
	キャベツ	28.60 g
	えのきたけ	6.50 g
	③油揚げ	6.50 g
	しょうゆ	1.69 g
	みりん	0.65 g
	清酒	0.91 g
	砂糖	0.04 g
	かつお節	0.26 g
	だし昆布	0.26 g
	塩	0.01 g
	水	15.60 g

# 令和7年5月2日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
青菜のすまし汁	鶏肉	6.50	g
	ほうれん草	9.10	g
	<u>①型抜きかまぼこ</u>	6.50	g
	人参	13.00	g
	竹の子	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	13.00	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	しょうゆ	2.99	g
	みりん	1.04	g
	塩	0.39	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.26	g
水	175.50	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	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%	

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

## ③柏餅

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
上新粉	30.43	
<b>【こしあん】</b>		
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	

柏もち	<u>③柏餅</u>	40.00	g
-----	------------	-------	---

# 令和7年5月7日(水)

中学校

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
	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
キャベツのソテー	鶏肉	13.00	g
	キャベツ	32.50	g
	もやし	19.50	g
	ほうれん草	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.13	g
	しょうゆ	0.13	g
	清酒	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.26	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8日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	①カット豆腐	26.00	g
	②油揚げ	6.50	g
	もやし	13.00	g
	人参	9.10	g
	長ねぎ	9.10	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	169.00	g
	鱈の塩こうじ焼き	③鱈塩こうじ漬け	50.00
菜種油		2.00	g
豚肉と大根の煮物	豚肉	26.00	g
	大根	39.00	g
	人参	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	④さつま揚げ	13.00	g
	菜種油	0.65	g
	しょうゆ	3.90	g
	砂糖	0.91	g
	清酒	0.65	g
	みりん	0.39	g
	かつお節	0.52	g
	水	19.50	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

1日に使用するものと同じです。

## 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 (イヨ・エノ・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

# 令和7年5月9日(金)

中学校

バターロール	①バターロール	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
ポテトのイタリアン風煮	豚肉	26.00 g
	じゃが芋	71.50 g
	玉ねぎ	31.20 g
	人参	19.50 g
	コーン	13.00 g
	②サイノメチーズ	9.10 g
	鶏がら	10.40 g
	塩	0.52 g
	白胡椒	0.03 g
	白ワイン	1.30 g
	菜種油	0.65 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	52.00 g
バジルチキン	鶏肉	60.00 g
	バジル	0.10 g
	塩	0.30 g
	白胡椒	0.01 g
	白ワイン	0.50 g
	菜種油	1.00 g
水菜サラダ	水菜	19.50 g
	大根	32.50 g
	人参	9.10 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	0.52 g
	砂糖	0.33 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サイノメチーズ

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
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	

# 令和7年5月12日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆乳仕立ての野菜汁	鶏肉	13.00	g
	玉ねぎ	23.40	g
	大根	26.00	g
	人参	9.10	g
	じゃが芋	28.60	g
	長ねぎ	7.80	g
	えのきたけ	6.50	g
	①油揚げ	6.50	g
	白みそ	10.40	g
	②豆乳	13.00	g
	砂糖	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.26	g
	水	106.60	g
いわしの生姜煮	③いわしの生姜煮	50.00	g
変わりきんぴら	④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油揚げ

1日に使用するものと同じです。

## ②豆乳

原材料名	配合率(%)	アレルギー(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	68	
砂糖	13.29	
醤油	3.18	大豆、小麦
清酒	2.79	
生姜汁	2.45	
みりん	2.44	
食塩	0.28	
増粘剤製剤(加工でん粉、増粘多糖類)	1.02	
└ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン		
└アラビアガム		
└プルラン		
└食品素材(水あめ)		
増粘剤(加工でん粉)	0.82	
水	5.73	

## ④さつま揚げ

8日に使用するものと同じです。

令和7年5月13日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	13.00	g
	小松菜	10.40	g
	人参	11.70	g
	キャベツ	13.00	g
	もやし	19.50	g
	長ねぎ	10.40	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	3.25	g
	オイスターソース	0.52	g
	塩	0.39	g
	菜種油	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	136.50	g
マーボー豆腐	①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	6.24	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
	砂糖	0.52	g
	トウバンジャン	0.33	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

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

ツイストパン	①ツイストパン	70.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
野菜のチャウダー	鶏肉	13.00	g
	玉ねぎ	30.55	g
	人参	11.70	g
	コーン	6.50	g
	しめじ	6.50	g
	塩	1.04	g
	牛乳	65.00	g
	白ワイン	1.30	g
	白胡椒	0.03	g
	菜種油	0.26	g
	菜種油	4.03	g
	小麦粉	5.46	g
	砂糖	0.39	g
	コーンペースト	6.50	g
	コンソメ	0.26	g
	鶏がら	15.60	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	65.00	g
	脱脂粉乳(乳成分を含む)	2.60	g
ハムステーキ	③ボロニアソーセージ	50.00	g
	菜種油	1.00	g
アスパラガスのサラダ	キャベツ	39.00	g
	人参	6.50	g
	アスパラガス	13.00	g
	菜種油	2.60	g
	穀物酢	2.60	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.47	g
	砂糖	0.39	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
		イースト	3.5
小麦粉	30	食塩	1.5
		小麦たんぱく	0.8
小麦粉	20	ビタミンC	0.2
砂糖	20		

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	<b>52.49%</b>	鶏肉
豚脂	<b>9.74%</b>	豚肉
豚肉	<b>9.43%</b>	豚肉
でん粉	<b>4.72%</b>	
発酵調味料	<b>3.14%</b>	
砂糖	<b>3.02%</b>	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	<b>1.42%</b>	
食塩	<b>0.86%</b>	
酵母エキス	<b>0.57%</b>	
香辛料	<b>0.31%</b>	
鉄含有酵母	<b>0.10%</b>	
水	<b>14.20%</b>	
合計	<b>100.00%</b>	

# 令和7年5月16日(金)

中学校

わかめごはん	①わかめごはん	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
大根のみそ汁	大根	26.00	g
	玉ねぎ	15.60	g
	えのきたけ	3.90	g
	長ねぎ	7.80	g
	②カット豆腐	19.50	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	162.50	g
具だくさん卵焼き	③具だくさん卵焼き	60.00	g
肉じゃが	豚肉	31.20	g
	じゃが芋	52.00	g
	玉ねぎ	15.60	g
	人参	11.70	g
	こんにゃく	6.50	g
	④さつま揚げ	6.50	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.30	g
	しょうゆ	3.25	g
	清酒	0.52	g
	菜種油	0.33	g
	かつお節	0.65	g
	水	32.50	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 精米100gに対し強化米0.3%添加	
食塩	2.10		
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具だくさん卵焼き

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	59	卵
植物油	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	

## ④さつま揚げ

8日に使用するものと同じです。

# 令和7年5月19日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	19.50	g
	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
	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
カレイの照りあげ	②カレイの竜田揚げ	50.00	g
	菜種油	6.00	g
	しょうゆ	1.56	g
	砂糖	1.04	g
	みりん	1.04	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	6.50	g
あっさり和え	小松菜	15.60	g
	もやし	30.55	g
	人参	10.40	g
	コーン	6.50	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.30	g
	水	1.30	g
	かつお節	0.26	g
	清酒	0.13	g

①油揚げ  
1日に使用するものと同じです。

②カレイの竜田揚げ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質 (28品目)
かれい	82.70	
しょうゆ	0.16	小麦・大豆
みりん	0.15	
しょうが	0.03	
水	2.06	
衣(でん粉)	8.66	
衣(小麦粉)	4.50	小麦
貝Ca	1.73	
ピロリン酸鉄	0.01	
合計	100.00	

# 令和7年5月20日(火)

中学校

子供パンスライス	①子供パンスライス	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
玉ねぎスープ	鶏肉	10.40	g
	玉ねぎ	65.00	g
	人参	19.50	g
	しめじ	6.50	g
	さやいんげん	3.90	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	117.00	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
ハンバーグ	②ハンバーグ	80.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	10.40	g
	濃厚ソース	0.65	g
	ウスターソース	0.65	g
	砂糖	1.30	g
	玉ねぎ	3.90	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	3.90	g
野菜のソテー	鶏肉	6.50	g
	玉ねぎ	19.50	g
	キャベツ	30.55	g
	人参	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.13	g
	清酒	0.26	g
	しょうゆ	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.26	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ハンバーグ

原 料 名	%	アレルゲン
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	
ホークエキス	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	

令和7年5月21日(水)

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トックのスープ	鶏肉	10.40	g
	根生姜	0.40	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	30.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	<u>①トック</u>	26.00	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	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	しょうゆ	2.60	g
	菜種油	1.30	g
	塩	0.65	g
	白胡椒	0.03	g
	水	143.00	g
ビビンバ	豚肉	65.00	g
	大豆もやし	26.00	g
	ピーマン	9.10	g
	人参	13.00	g
	にんにく	0.46	g
	砂糖	1.30	g
	しょうゆ	3.51	g
	ラー油	0.13	g
	ごま油	0.91	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	1.30	g
	清酒	0.52	g
	じゃが芋でん粉	0.39	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22日(木)

中学校

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
	豚肉	19.50	g
	菜種油	0.52	g
	人参	10.40	g
	<u>①油揚げ</u>	5.20	g
	かつお節	2.60	g
	水	130.00	g
	清酒	2.60	g
	塩	1.30	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.30	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜椀	ごぼう	13.00	g
	人参	19.50	g
	えのきたけ	15.60	g
	長ねぎ	16.90	g
	菜種油	0.26	g
	白みそ	5.20	g
	赤みそ	5.20	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g
鶏の天ぷら	鶏肉	50.00	g
	根生姜	0.38	g
	しょうゆ	3.25	g
	清酒	1.00	g
	小麦粉	13.00	g
	水	13.00	g
	菜種油	5.50	g
ピリ辛漬け	きゅうり	26.00	g
	大根	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	0.01	g
	塩	0.26	g

## ①油揚げ

1日に使用するものと同じです。

# 令和7年5月23日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	26.00	g
	鶏肉	9.10	g
	<u>①カット豆腐</u>	15.60	g
	玉ねぎ	19.50	g
	長ねぎ	7.80	g
	しょうゆ	3.90	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	塩	0.78	g
	清酒	0.78	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	水	149.50	g
	菜種油	0.26	g
	そばろごはんの具	豚肉	61.10
人参		19.50	g
ごぼう		13.00	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
ごまみそ和え	小松菜	15.60	g
	キャベツ	39.00	g
	人参	5.85	g
	白みそ	3.25	g
	ごま	1.30	g
	砂糖	0.72	g
	しょうゆ	0.29	g
	清酒	0.10	g
	水	0.52	g

①カット豆腐

2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	105.00 g
	豚肉	19.50 g
	人参	10.40 g
	玉ねぎ	16.90 g
	キャベツ	32.50 g
	もやし	19.50 g
	根生姜	0.65 g
	塩	1.69 g
	清酒	2.60 g
	白胡椒	0.03 g
	しょうゆ	2.60 g
	菜種油	0.52 g
	鶏がら	19.50 g
	水	156.00 g
	人参	1.30 g
	玉ねぎ	1.30 g
	長ねぎ	1.30 g
	根生姜	0.39 g
	ローリエの葉	0.01 g

牛乳	牛乳	206.00 g
----	----	----------

鶏つくねの甘酢あんかけ(3)	②レバー入り白ごまつくね	60.00 g
	砂糖	3.50 g
	しょうゆ	2.30 g
	穀物酢	1.40 g
	じゃが芋でん粉	0.80 g
	水	11.00 g

フルーツポンチ	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	39.00 g
---------	----------------	---------

	④マスカットゼリー	39.00 g
--	-----------	---------

④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

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	

③りんご、黄桃、白桃、洋なし

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
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	

# 令和7年5月27日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
小松菜のみそ汁	小松菜	15.60	g
	もやし	23.40	g
	<u>①油揚げ</u>	6.50	g
	玉ねぎ	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	162.50	g
	豚肉のおろし丼の具	豚肉	65.00
根生姜		1.30	g
玉ねぎ		32.50	g
人参		13.00	g
干し椎茸		1.04	g
こんにゃく		26.00	g
大根		52.00	g
菜種油		0.39	g
しょうゆ		7.80	g
砂糖		2.86	g
清酒		2.60	g
じゃが芋でん粉		0.98	g
一味唐辛子		0.01	g
塩	0.13	g	
わかめときゅうりのサラダ	わかめ	0.65	g
	きゅうり	32.50	g
	コーン	7.80	g
	人参	7.80	g
	菜種油	1.30	g
	穀物酢	1.30	g
	塩	0.26	g
	しょうゆ	1.95	g
	砂糖	0.52	g

①油揚げ

1日に使用するものと同じです。

# 令和7年5月28日(水)

中学校

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
	大根	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
	水	130.00	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

さばの幽庵焼き	②さばの幽庵漬け	50.00	g
	菜種油	2.00	g
糸こんにゃくの甘辛炒め	根生姜	0.26	g
	豚肉	19.50	g
	人参	7.15	g
	こんにゃく	35.10	g
	小松菜	13.00	g
	菜種油	0.33	g
	砂糖	1.04	g
	清酒	0.52	g
	しょうゆ	1.95	g
	ごま油	0.52	g
	じゃが芋でん粉	0.13	g

## 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	

令和7年5月29日(木)

中学校

ナン	①ナン	80.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜ときのこのスープ	鶏肉	13.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	13.00	g
	えのきたけ	6.50	g
	しめじ	6.50	g
	じゃが芋	26.00	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	1.04	g
	コンソメ	0.26	g
	鶏がら	15.60	g
	菜種油	0.39	g
	水	130.00	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	
ドライカレー	豚肉	61.10	g
	玉ねぎ	40.95	g
	ピーマン	9.83	g
	ケチャップ	7.02	g
	トマトピューレ	8.42	g
	菜種油	0.27	g
	塩	0.56	g
	カレー粉	1.12	g
	砂糖	1.12	g
	しょうゆ	0.13	g
	濃厚ソース	0.56	g
	コンソメ	0.29	g
	白胡椒	0.01	g
	赤ワイン	1.40	g
	鶏がら	1.30	g
	水	11.70	g
	玉ねぎ	0.13	g
	人参	0.13	g
長ねぎ	0.13	g	
根生姜	0.07	g	
ローリエの葉	0.01	g	
じゃが芋でん粉	2.11	g	
キャベツのサラダ	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	0.01	g
	しょうゆ	0.47	g
	砂糖	0.23	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30日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	鶏肉	13.00	g
	ごぼう	10.40	g
	人参	10.40	g
	小松菜	13.00	g
	長ねぎ	9.10	g
	大根	26.00	g
	①カット豆腐	15.60	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	0.65	g
メンチカツ	②メンチカツ	60.00	g
	菜種油	6.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
ひじきの炒め煮	ひじき	2.86	g
	人参	7.80	g
	しらたき	15.60	g
	③さつま揚げ	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.95	g
	みりん	0.65	g
	清酒	0.65	g
	しょうゆ	2.99	g
	かつお節	0.65	g
	だし昆布	0.26	g
	水	13.00	g

## ①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

## ②メンチカツ

材料名	組成%	アレルギー
(具)		
鶏肉	25.6	鶏肉
たまねぎ	12.0	
粒状植物性たん白	4.5	大豆
豚脂	3.0	豚肉
豚すり身(豚肉、水)	1.5	豚肉
水溶性食物繊維	0.7	
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	6.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.6	
炭酸Ca	0.8	
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	13.3	大豆
植物油	0.9	
米粉	0.4	
水	10.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	11.7	
合計	100%	

## ③さつま揚げ

8日に使用するものと同じです。