

小学校

令和7年度6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。

狭山市立入間川学校給食センター

Tel 04-2954-2414

青木

子供パンスライス	①子供パンスライス	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
キャロットポタージュ	鶏肉	6.00	g
	人参	30.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	コーン	10.00	g
	コーンペースト	10.00	g
	菜種油	0.20	g
	小麦粉	4.20	g
	菜種油	3.10	g
	牛乳	50.00	g
	塩	0.85	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.30	g
	白ワイン	1.00	g
	鶏がら	10.00	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
	水	50.00	g
ハンバーグ	②ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	8.00	g
	濃厚ソース	0.50	g
	ウスターソース	0.50	g
	砂糖	1.00	g
	玉ねぎ	3.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	3.00	g
フレンチサラダ	キャベツ	30.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	10.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.27	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	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
		イースト	4
小麦粉	30	食塩	1.5
小麦粉	20	小麦たんぱく	0.8
		ビタミンC	0.2
砂糖	14		

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	
ボークエキス	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	

ごはん 米 70.00 g ①ちりめんじゃこ

牛乳 牛乳 206.00 g

野菜碗 ごぼう 10.00 g
人参 15.00 g
大根 10.00 g
えのきたけ 5.00 g
長ねぎ 13.00 g
白みそ 4.20 g
赤みそ 4.20 g
かつお節 2.50 g
水 120.00 g

配合表(%)	
いわしの稚魚	95.7
(かたくちいわし)	
食塩	4.3

じゃがいものそぼろ煮 豚肉 40.00 g
じゃが芋 40.00 g
玉ねぎ 15.00 g
人参 18.00 g
こんにゃく 10.00 g
根生姜 0.30 g
砂糖 2.00 g
みりん 1.50 g
しょうゆ 6.00 g
清酒 1.00 g
じゃが芋でん粉 0.50 g
菜種油 0.25 g
水 15.00 g
かつお節 1.00 g

狭山茶かつおふりかけ かつお節 1.50 g
ごま 1.00 g
①ちりめんじゃこ 1.00 g
清酒 0.40 g
砂糖 0.70 g
しょうゆ 1.80 g
みりん 1.20 g
穀物酢 0.80 g
狭山茶 0.40 g

大豆入りひじきごはん	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	10.00	g
	人参	5.00	g
	ごぼう	5.00	g
	大豆	5.00	g
	ひじき	0.50	g
	清酒	2.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	塩	0.80	g
	砂糖	1.50	g
	かつお節	1.00	g
	水	80.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

豆腐のみそ汁	<u>①カット豆腐</u>	23.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	<u>②油揚げ</u>	5.00	g
	白みそ	4.00	g
	赤みそ	4.00	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g

さわらの竜田揚げ	<u>③鱈の竜田揚げ</u>	40.00	g
	菜種油	5.00	g

はりはり漬け	切干大根	4.00	g
	きゅうり	7.00	g
	人参	6.00	g
	もやし	5.00	g
	穀物酢	3.00	g
	しょうゆ	3.50	g
	砂糖	1.50	g
	塩	0.10	g
	ごま	1.00	g

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%	

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

原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質(28品目)
さくら	85.00	
しょうゆ	4.74	小麦・大豆
しょうが	0.24	
みりん	0.24	
水	0.78	
衣		
でん粉	8.36	
米粉	0.28	
炭酸Ca	0.35	
ピロリン酸鉄	0.01	

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	②なると	5.00	g
	竹の子	10.00	g
	菜種油	0.50	g
	しょうゆ	8.70	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.02	g
	鶏がら	15.00	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
	水	150.00	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

原料配合(%)	
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しゅうまい

牛乳	牛乳	206.00	g
しゅうまい(2)	③しゅうまい	36.00	g
三色ナムル	小松菜	10.00	g
	もやし	25.00	g
	人参	10.00	g
	ごま	0.80	g
	トウバンジャン	0.05	g
	みりん	0.60	g
	しょうゆ	2.50	g
	ごま油	0.90	g
	砂糖	0.15	g

原材料名	配合比率%
豚肉	48.0
玉葱	21.0
小麦粉【皮】	10.1
パン粉	5.6
馬鈴薯澱粉	5.3
粒状小麦蛋白	3.0
砂糖	0.9
食塩	0.9
醤油	0.6
コショウ	0.5
生姜	0.4
水	3.7
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	

令和7年6月6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
----	----	--------	---

キャベツと	鶏肉	8.00	g
コーンのソテー	キャベツ	35.00	g
	コーン	8.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.15	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g

ひんやりヨーグルト	①ヨーグルト	40.00	g
-----------	--------	-------	---

①ヨーグルト

原材料名	配合量 (g)	アレルギー物質名
乳製品(クリーム)	7.41	乳
乳製品(加糖練乳)	5.95	乳
乳製品(脱脂粉乳)	5.46	乳
トレハロース	4.12	
果糖	3.66	
イソマルトオリゴ糖シロップ	2.41	
ミルクカルシウム	1.68	乳
乳製品(全粉乳)	1.45	乳
砂糖・異性化液糖	0.91	
難消化性デキストリン(食物繊維)	0.55	
増粘多糖類	0.33	
香料	0.22	
乳たんぱく質濃縮物	0.18	乳
コンニャクイモ抽出物	0.13	
寒天	0.03	
ピロリン酸鉄	0.02	
水	65.49	
	100	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春雨のスープ	鶏肉	10.00	g
	人参	8.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	もやし	20.00	g
	①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
マーボー豆腐	②カット豆腐	70.00	g
	豚肉	30.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	にら	3.00	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
	ごま油	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

①春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

②カット豆腐

4日に使用するものと同じです。

小学校

①カット豆腐

②油揚げ

小松菜	5.00	g
-----	------	---

③いわし梅煮

②油揚げ 5.00 g

赤みそ 4.20 g

水	110.00	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
----	--------

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
いわし	70	なし
砂糖	6.68	なし
しそ抽出液	5.91	なし
しょうゆ	3	小麦・大豆
本みりん	2.53	なし
でん粉（馬鈴薯）	1.35	なし
梅肉	0.81	なし
食塩	0.14	なし
水	9.58	なし

④さつま揚げ

原材料名	配合比%
魚肉 (作ヨリ・エツ・スケツウダラ)	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

とり南蛮うどん	①地粉うどん	80.00	g
	鶏肉	15.00	g
	②油揚げ	4.00	g
	玉ねぎ	24.00	g
	干し椎茸	0.40	g
	人参	11.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	0.80	g
	しょうゆ	10.00	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	110.00	g
	塩	0.04	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
	狭山茶	1.00	g
	菜種油	3.00	g
	水	8.00	g

きゅうりのピリ辛漬け	きゅうり	20.00	g
	大根	20.00	g
	人参	8.00	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
	塩	0.20	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
4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	

手作りピザトースト	①食パン	40.00	g
	②まぐろフレーク油漬け	7.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	ピーマン	2.00	g
	ケチャップ	9.00	g
	トマトピューレ	4.50	g
	バジル	0.01	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.70	g
	③シュレッドチーズ	7.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
コーンスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	キャベツ	20.00	g
	人参	10.00	g
	コーン	15.00	g
	コーンペースト	20.00	g
	牛乳	50.00	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	塩	0.80	g
	鶏がら	10.00	g
	菜種油	0.50	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
	水	45.00	g

ジャーマンポテト	④ウインナーソーセージ	10.00	g
	じゃが芋	45.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	0.50	g

豆乳パンナコッタ	⑤豆乳パンナコッタ	40.00	g
----------	-----------	-------	---

①食パン		
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
脱脂粉乳	3	乳
イースト	3	
イーストフード	0.1	小麦
食塩	1.7	
砂糖	5	
ショートニング	6	

②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%

③シュレッドチーズ	
原材料名	配合(%)
ナチュラルチーズ	99.0
(ゴーダチーズ)	(59)
(ゴーダチーズ)	(40)
セルロース	1.0

④ウインナーソーセージ		
原材料名	左記原材料、及び食品 添加物の明細	配合割合 (%)
豚肉	豚肉	91.50
食塩	食塩(海水)	1.70
砂糖	さとうきび・甜菜	0.50
香辛料	胡椒・メース・ジンジャー	0.30
氷水	水道水	6.00

⑤豆乳パンナコッタ		
原料名	%	アレルギー
糖類	19.70	
(砂糖)	11.47	
(果糖ぶどう糖液糖)	8.23	
豆乳加工品	6.36	
(植物油脂)	2.19	大豆
(水)	1.92	
(豆乳クリーム)	1.88	大豆
(水あめ)	0.36	
(でん粉)	0.01	
(食塩)	0.00	
いちご果汁	1.69	
ドロマイト	1.22	
加工でん粉	1.59	
ゲル化剤	0.87	
(増粘多糖類)	0.87	りんご
酸味料	0.31	
着色料	0.15	
(紅麹)	0.15	
クエン酸鉄Na	0.08	
香料	0.03	
●その他キャリアオーパー等	0.55	
水	67.45	

わかめごはん	①わかめごはん	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ	20.00	g
	大根	20.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	人参	5.00	g
	②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
手作りハムカツ	③ハム	40.00	g
	④パン粉	6.00	g
	小麦粉	2.00	g
	水	1.00	g
	菜種油	5.00	g
ごまきなこ和え	キャベツ	23.00	g
	小松菜	13.00	g
	人参	8.00	g
	しょうゆ	1.80	g
	砂糖	1.20	g
	きな粉(大豆を含む)	1.00	g
	すりごま	0.80	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O. 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油揚げ

4日に使用するものと同じです。

③ハム

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質
豚もも肉	97.05	豚 肉
食塩	2.05	
砂糖	0.85	
香辛料	0.05	
ナツメグ		
コリアンダー		
カルダモン		
オールスパイス		

④パン粉

原材料名		原材料中のアレルギー物質 (28品目)
1	小麦粉	小麦
2	ショートニング	
3	ぶどう糖	
4	イースト	
5	食塩	
6	イーストフード(V. C含有)	
7	大豆粉	大豆

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のすまし汁	①カット豆腐	40.00	g
	人参	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	竹の子	10.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.40	g
	清酒	1.00	g
	水	100.00	g

①カット豆腐
4日に使用するものと同じです。

②さばの西京漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
さば	94.5	さば
白みそ	3	大豆
みりん	1	
砂糖	1	
酒	0.5	

③油揚げ
4日に使用するものと同じです。

さばの西京焼き	②さばの西京漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g
昆布の炒め物	豚肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	③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

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トックのスープ	鶏肉	5.00	g
	根生姜	0.31	g
	人参	7.69	g
	玉ねぎ	20.00	g
	長ねぎ	7.69	g
	青梗菜	5.00	g
	①トック	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	40.00	g
	切干大根	5.00	g
	ピーマン	5.00	g
	人参	10.00	g
	にんにく	0.35	g
	清酒	1.00	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	5.00	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
	じゃが芋でん粉	0.35	g
アセロラ杏仁	②杏仁ゼリー	30.00	g
	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	15.00	g
	④アセロラゼリー	15.00	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杏仁ゼリー	原料名	%	アレルゲン
	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	
	●その他キャリアーオーパー等	0.44	
	水	67.55	

③りんご、黄桃、白桃、洋なし	原材料名 / 添加物	配合比率	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	

④アセロラゼリー	原料名	%	アレルゲン
	糖類	39.80	
	(水あめ	25.34)	
	(果糖ぶどう糖液糖	14.46)	
	アセロラ果汁	9.50	
	りんご果汁	1.81	りんご
	酸味料	0.63	
	ゲル化剤	0.53	
	(増粘多糖類	0.53)	
	加工でん粉	0.45	
	野菜色素	0.03	
	香料	0.01	
	カロチノイド色素	0.00	
	●その他キャリアーオーパー等	0.73	
	水	46.51	

ツイストパン	①ツイストパン	50.00	g
コーヒーマイルク	②コーヒーマイルク	206.00	g
野菜のスーヲ	③ウイunnerソーセージ	10.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	30.00	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
南瓜コロッケ	④南瓜コロッケ	50.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
水菜サラダ	水菜	10.00	g
	大根	30.00	g
	人参	7.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	砂糖	0.45	g
	菜種油	0.30	g
	みりん	1.00	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.02	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コーヒーマイルク

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ウイunnerソーセージ

12日に使用するものと同じです。

④南瓜コロッケ

<原材料>	(%)	アレルゲン
かぼちゃ	31.3	
パン粉	19.1	小麦・大豆
小麦粉	9.5	小麦
ばれいしょ	8.0	
小麦粉加工品	4.8	小麦
たまねぎ	4.1	
砂糖	4.0	
食用植物油脂	1.7	
でん粉	1.4	
貝Ca (Ca38%含有)	0.5	
食塩	0.4	
酵母粉末 (Fe1.5%含有)	0.2	
水	15.0	

令和7年6月19日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①油揚げ
				4日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	
わかめのみそ汁	わかめ	0.50	g	
	大根	15.00	g	
	玉ねぎ	12.00	g	
	えのきたけ	7.00	g	
	長ねぎ	6.00	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	110.00	g	
豚肉の生姜焼き	豚肉	60.00	g	
	根生姜	0.90	g	
	玉ねぎ	30.00	g	
	人参	7.50	g	
	菜種油	0.75	g	
	砂糖	0.52	g	
	しょうゆ	4.20	g	
	清酒	1.13	g	
	みりん	0.75	g	
	じゃが芋でん粉	0.38	g	
あっさり和え	小松菜	10.00	g	
	もやし	20.00	g	
	人参	10.00	g	
	コーン	5.00	g	
	塩	0.20	g	
	白胡椒	0.01	g	
	しょうゆ	1.00	g	
	水	1.00	g	
	かつお節	0.20	g	
	清酒	0.10	g	

令和7年6月20日(金)

小学校

ポークカレーライス	米	70.00	g
	豚肉	30.00	g
	人参	15.00	g
	玉ねぎ	35.00	g
	じゃが芋	45.00	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	4.80	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
	水	50.00	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
	オニオンパウダー	0.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜のソテー	鶏肉	10.00	g
	キャベツ	25.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	5.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.15	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
メロン	メロン	34.37	g

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

すいとん ①すいとん 30.00 g

豚肉 10.00 g

玉ねぎ 20.00 g

人参 8.00 g

長ねぎ 5.00 g

こんにゃく 5.00 g

赤みそ 8.00 g

菜種油 0.50 g

かつお節 2.50 g

水 100.00 g

②あじさんが焼き

原 料 名	%	アレルゲン
まあじ	45.28	
野菜	20.78	
(たまねぎ	11.33	
(にんじん	3.78	
(ねぎ	1.89	
(ごぼう	1.89	
(たけのこ	1.89	
粒状植物性たん白	10.57	大豆
豚脂	5.66	豚肉
つなぎ	4.16	
(粉末状植物性たん白	2.27	大豆
(でん粉	1.89	
植物油脂	3.78	
みそ	1.89	大豆
しょうゆ	1.51	小麦、大豆
砂糖	0.76	
食塩	0.28	
香辛料	0.11	大豆
トレハロース	0.76	
貝カルシウム	0.68	
香辛料抽出物	0.00	
水	3.78	

あじのさんが焼き ②あじさんが焼き 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

根生姜 0.10 g

おひたし 小松菜 12.00 g

人参 8.00 g

もやし 23.00 g

しょうゆ 2.30 g

みりん 0.30 g

かつお節 0.20 g

塩 0.01 g

水 1.50 g

バターロール	①バターロール	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ミネストローネ	豚肉	15.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	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

オムレツの	②プレーンオムレツ	50.00	g
デミグラスソースかけ	菜種油	0.83	g
	デミグラスソース	3.32	g
	ケチャップ	2.49	g
	玉ねぎ	1.66	g
	砂糖	0.42	g
	赤ワイン	0.83	g

パリパリサラダ	③チャーめん	2.00	g
	キャベツ	30.00	g
	小松菜	10.00	g
	コーン	10.00	g
	④中華ドレッシング	5.00	g

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)

原材料・添加物	アレルギー	配合割合 (%)
	28品目	
鶏卵(全卵)	卵	80.00%
上白糖		3.00%
小麦澱粉	小麦	2.50%
食酢		1.00%
食塩		0.50%
かつおだし汁		12.90%
内訳	鰹粉末	
	鰹エキス	
	食塩	
	しょうゆ	大豆
		小麦
	アルコール	
	水	
大豆油(焼き油)	大豆	0.10%

原材料名	配合比%	アレルギー物質
小麦粉	78	小麦
食用植物油	18	
水	4	

原材料名	配合比%	アレルギー物質
しょうゆ	32	小麦、大豆
食用植物油脂(ごま油、なたね油)	16	ごま
醸造酢	13.5	りんご
砂糖	12.1	
小麦発酵調味液	3.5	小麦
食塩	1.8	
たまねぎエキス	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
香辛料	0.05	
水	18.35	
合計	100	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なすのみそ汁	なす	15.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	7.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	①カット豆腐	10.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g

- ①カット豆腐
4日に使用するものと同じです。
- ②油揚げ
4日に使用するものと同じです。
- ③ホキでん粉付き

原料配合(%)	
原材料名	%
ホキ	90.00
でん粉 (調味料)	9.00
食塩	1.00

ホキのごまだれかけ	③ホキでん粉付き	40.00	g
	菜種油	5.00	g
	すりごま	1.00	g
	砂糖	2.50	g
	しょうゆ	3.00	g
	みりん	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	7.00	g

- ④焼き竹輪

原 材 料 名	配合(%)	アレルギー物質
魚肉すりみ	49.89	対象外
馬れいしょでん粉	11.33	対象外
食用こめ油	3.45	対象外
砂糖	2.22	対象外
食塩	0.96	対象外
大豆たん白	0.74	大豆
全糖ぶどう糖	0.62	対象外
加水	30.79	対象外

切干大根の五目煮	豚肉	5.00	g
	切干大根	4.00	g
	人参	3.00	g
	④焼き竹輪	3.00	g
	干し椎茸	0.20	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.50	g
	しょうゆ	1.50	g
	清酒	0.20	g
	かつお節	0.50	g
	水	13.00	g

【魚肉すり身魚種名】
※原料事情により魚種は変わる可能性があります。
タチウオ、さんま、他

令和7年6月26日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①カット豆腐
				4日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	②さつま揚げ
かきたま汁	卵	20.00	g	10日に使用するものと同じです。
	<u>①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	
鶏肉のみそ焼き	鶏肉	50.00	g	
	砂糖	1.30	g	
	清酒	1.00	g	
	みりん	1.50	g	
	赤みそ	3.80	g	
	しょうゆ	0.80	g	
	菜種油	2.00	g	
大豆とひじきの煮物	大豆	5.00	g	
	ひじき	2.00	g	
	<u>②さつま揚げ</u>	10.00	g	
	人参	5.00	g	
	菜種油	0.30	g	
	砂糖	1.30	g	
	清酒	0.50	g	
	しょうゆ	2.20	g	
	かつお節	0.50	g	
	だし昆布	0.20	g	
	水	15.00	g	

うま塩ラーメン	①ホット中華めん	80.00	g
	鶏肉	20.00	g
	②なると	4.00	g
	しめじ	8.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	長ねぎ	15.00	g
	わかめ	0.20	g
	青梗菜	10.00	g
	しょうゆ	1.50	g
	塩	1.40	g
	みりん	0.70	g
	砂糖	0.10	g
	白胡椒	0.02	g
	ごま油	0.30	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	0.10	g
	鶏がら	6.00	g
	人参	1.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g
	水	120.00	g
牛乳	ローリエの葉	0.01	g
	牛乳	206.00	g
キャベツ入りつくね	③キャベツ入りつくね	50.00	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
	人参	7.00	g
春雨サラダ	きゅうり	20.00	g
	④春雨	3.00	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	2.00	g
	しょうゆ	0.80	g
	砂糖	0.80	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.22	g

①ホット中華めん
5日に使用するものと同じです。

②なると
5日に使用するものと同じです。

③キャベツ入りつくね

原 材 料 名	配合割合	アレルギー (28品目)
キャベツ	50.67%	
鶏肉	27.64%	鶏肉
豚脂	9.21%	豚肉
<つなぎ>		
でん粉	4.79%	
えんどう豆たん白	1.84%	
砂糖	1.38%	
発酵調味料	1.38%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.20%	
食塩	0.78%	
鰹節	0.37%	
しょうが	0.28%	
酵母エキス	0.18%	
香辛料	0.14%	
鉄含有酵母	0.14%	

④春雨
9日に使用するものと同じです。

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
	①油揚げ	5.00	g
	大根	20.00	g
	②カット豆腐	10.00	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
そばろごはんの具	豚肉	40.00	g
	人参	15.00	g
	ごぼう	10.00	g
	③枝豆	5.00	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
サイダーゼリー	④サイダーゼリー	30.00	g

①油揚げ
4日に使用するものと同じです。

②カット豆腐
4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	

④サイダーゼリー

材料名	組成%
砂糖	11.0
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0
ぶどう糖	4.0
レモン果汁(濃縮還元)	2.5
水	70.9
(使用添加物)	
乳酸Ca	0.8
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.5
酸味料	0.3
香料	使用
クチナシ青色素	使用