

中学校

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

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

わかめのみそ汁 わかめ 0.65 g

大根 19.50 g

玉ねぎ 15.60 g

長ねぎ 7.80 g

人参 5.00 g

①カット豆腐 20.00 g

②油揚げ 6.50 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 143.00 g

豚肉の生姜焼き 豚肉 78.00 g

根生姜 1.17 g

玉ねぎ 45.00 g

人参 12.00 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

豆乳パンナコッタ ③豆乳パンナコッタ 40.00 g

①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%	

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豆乳パンナコッタ

原 料 名	%	アレルゲン
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	
●その他キャリアー ー等	0.55	
水	67.45	

ツイストパン ①ツイストパン

70.00 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)

牛乳 牛乳

206.00 g

キャロットポタージュ ②ベーコン

5.00 g

人参

39.00 g

玉ねぎ

39.00 g

コーン

13.00 g

コーンペースト

13.00 g

菜種油

0.26 g

小麦粉

5.46 g

菜種油

4.03 g

牛乳

65.00 g

塩

1.11 g

白胡椒

0.03 g

砂糖

0.39 g

白ワイン

1.30 g

鶏がら

13.00 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

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 (Ca 38%含有)	0.5	
食塩	0.4	
酵母粉末 (Fe 1.5%含有)	0.2	
水	15.0	

南瓜コロッケ ③南瓜コロッケ

60.00 g

菜種油

5.00 g

クラス別ソース

4.00 g

④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	

イタリアンサラダ ④枝豆

13.00 g

キャベツ

30.00 g

もやし

10.00 g

人参

5.20 g

菜種油

0.98 g

塩

0.39 g

白胡椒

0.01 g

砂糖

0.98 g

穀物酢

4.68 g

バジル

0.01 g

玉ねぎ

1.30 g

人参

1.30 g

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すいとん	①すいとん	39.00	g
	豚肉	13.00	g
	大根	19.50	g
	青梗菜	10.00	g
	人参	10.40	g
	長ねぎ	6.50	g
	赤みそ	10.40	g
	菜種油	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	水	104.00	g
キャベツ入りつくね	②キャベツ入りつくね	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	2.04	g
	砂糖	1.56	g
	みりん	1.20	g
	じゃが芋でん粉	0.24	g
	水	6.00	g
変わりきんぴら	③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すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②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%	

③さつま揚げ

原材料名	配合比%
魚肉 (イトリ・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	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜のスープ	鶏肉	13.00	g
	玉ねぎ	35.00	g
	人参	15.00	g
	しめじ	6.00	g
	キャベツ	30.00	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.70	g
	菜種油	0.33	g
	コンソメ	0.52	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
ガパオライスの具	水	130.00	g
	豚肉	39.00	g
	玉ねぎ	39.00	g
	竹の子	26.00	g
	ピーマン	6.50	g
	赤ピーマン	6.50	g
	バジル	0.20	g
	にんにく	0.20	g
	しょうゆ	2.86	g
	トウバンジャン	0.10	g
	砂糖	1.56	g
	白胡椒	0.01	g
	オイスターソース	3.90	g
	ごま油	0.65	g
	①ナンプラー	0.65	g
じゃがいもの	菜種油	0.65	g
	塩	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.01	g
	じゃが芋	45.00	g
	人参	10.00	g
	②まぐろフレーク油漬け	6.50	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	③ノンエッグマヨネーズ	6.50	g
	菜種油	0.26	g
マヨネーズ炒め			

①ナンプラー

原材料名 (一括表示記載名)
カタクチイワシ
食塩

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ノンエッグマヨネーズ

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
食用植物油脂	65.4	大豆
糖類(水あめ、砂糖)	4.5	
醸造酢	4.0	
食塩	2.3	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	2.2	
粉末状大豆たんぱく	1.0	大豆
香辛料	0.3	
酵母エキス	0.2	
水	20.1	

大豆入りひじきごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	13.00	g
	人参	6.50	g
	ごぼう	6.50	g
	大豆	6.50	g
	ひじき	0.65	g
	清酒	2.60	g
	菜種油	1.30	g
	しょうゆ	3.90	g
	塩	1.04	g
	砂糖	1.95	g
	かつお節	1.30	g
	水	104.00	g
牛乳	牛乳	206.00	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
2日に使用するものと同じです。

③鯖の竜田揚げ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質 (28品目)
さわら	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	

豆腐のみそ汁	①カット豆腐	26.00	g
	小松菜	6.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	長ねぎ	10.40	g
	②油揚げ	6.50	g
	白みそ	5.20	g
	赤みそ	5.20	g
	かつお節	3.25	g
	水	143.00	g

さわらの竜田揚げ	③鯖の竜田揚げ	50.00	g
	菜種油	6.50	g

きゅうりのピリ辛漬	きゅうり	26.00	g
	大根	26.00	g
	人参	8.00	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

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%
	酒糟0.8%	

牛乳 牛乳 206.00 g

②なると

トックのスープ 鶏肉 6.50 g

根生姜 0.40 g

人参 10.00 g

玉ねぎ 26.00 g

長ねぎ 10.00 g

青梗菜 6.50 g

①トック 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

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	
●その他キャリアーオーパー等	0.44	
水	67.55	

④りんご、黄桃、白桃、洋なし

八宝菜 豚肉 26.00 g

うずらの卵 30.00 g

②なると 8.00 g

根生姜 0.65 g

竹の子 13.00 g

玉ねぎ 20.00 g

人参 19.50 g

干し椎茸 0.50 g

キャベツ 30.00 g

塩 0.78 g

じゃが芋でん粉 1.95 g

清酒 3.90 g

しょうゆ 2.60 g

菜種油 1.30 g

原材料名 / 添加物	配合比率	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	

⑤アセロラゼリー

原料名	%	アレルギー
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	

アセロラ杏仁 ③杏仁ゼリー 39.00 g

④りんご、黄桃、白桃、洋なし 15.00 g

⑤アセロラゼリー 25.00 g

とり南蛮うどん	①地粉うどん	105.00	g
	鶏肉	19.50	g
	②油揚げ	5.20	g
	玉ねぎ	31.20	g
	干し椎茸	0.52	g
	人参	14.30	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	2.60	g
	だし昆布	1.04	g
	しょうゆ	13.00	g
	砂糖	0.52	g
	みりん	2.60	g
	一味唐辛子	0.02	g
	菜種油	0.39	g
	水	143.00	g
	塩	0.05	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

狭山茶揚げ	③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

小松菜の炒め物	豚肉	15.00	g
	④凍り豆腐	5.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	小松菜	15.00	g
	人参	10.00	g
	にんにく	0.10	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

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
2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

④凍り豆腐			
原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
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

ポークカレーライス	米	91.00	g
	豚肉	39.00	g
	人参	19.50	g
	玉ねぎ	45.50	g
	じゃが芋	58.50	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	6.24	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
----	----	--------	---

キャベツと	鶏肉	10.40	g
コーンのソテー	キャベツ	40.00	g
	人参	5.00	g
	コーン	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.20	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	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春雨のスープ	鶏肉	13.00	g
	人参	10.40	g
	干し椎茸	0.65	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	5.46	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	85.00	g
	豚肉	45.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	g
	にら	3.90	g
	竹の子	13.00	g
	にんにく	0.39	g
	根生姜	1.04	g
	ラー油	0.13	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
	しょうゆ	2.60	g
	清酒	1.30	g
	赤みそ	7.15	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	2.60	g
	鶏がら	2.60	g
	玉ねぎ	0.13	g
	人参	0.13	g
	長ねぎ	0.13	g
	根生姜	0.01	g
	水	19.50	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

2日に使用するものと同じです。

山型食パン	①山型食パン	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
コーンスープ	鶏肉	8.00	g
	人参	5.00	g
	玉ねぎ	46.80	g
	コーン	19.50	g
	コーンペースト	26.00	g
	小麦粉	5.20	g
	菜種油	3.90	g
	牛乳	39.00	g
	塩	0.98	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	1.30	g
	砂糖	0.07	g
	コンソメ	0.26	g
	菜種油	0.26	g
	鶏がら	13.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	65.00	g
	玉ねぎ	1.30	g
	人参	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g
バジルチキン	鶏肉	60.00	g
	バジル	0.12	g
	塩	0.36	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.60	g
	菜種油	1.20	g
キャベツと	②ベーコン	10.00	g
ベーコンのソテー	キャベツ	45.00	g
	人参	7.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.07	g
りんごジャム	③りんごジャム	20.00	g

①山型食パン

原 材 料	配合比	原 材 料	配合比
小麦粉	50 g	バター	3
		乳等を主要原料とする食品	3
小麦粉	30	イースト	3
小麦粉	20	食塩	1.5
		小麦たんぱく	0.8
砂糖	5	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ベーコン

3日に使用するものと同じです。

③りんごジャム

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
りんご	48.68	りんご
【糖類】		
水あめ	28.98	
砂糖	18.97	
ゲル化剤〔ペクチン〕	0.55	
酸味料〔クエン酸〕	0.26	
酸化防止剤〔V. C〕	0.05	
仕込水	2.51	

ごはん	米	90.00	g	①カット豆腐
				2日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	②油揚げ
				2日に使用するものと同じです。
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	26.00	g	③ちりめんじゃこ
	大根	26.00	g	
	人参	6.50	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	干し椎茸	0.30	g	
	①カット豆腐	13.00	g	
	②油揚げ	6.50	g	
	かつお節	3.25	g	
	赤みそ	5.46	g	
	白みそ	5.46	g	
	水	130.00	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	52.00	g
	じゃが芋	52.00	g
	玉ねぎ	19.50	g
	人参	23.40	g
	こんにゃく	13.00	g
	根生姜	0.39	g
	砂糖	2.60	g
	みりん	1.95	g
	しょうゆ	7.80	g
	清酒	1.30	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	菜種油	0.33	g
	水	19.50	g
	かつお節	1.30	g

狭山茶かつおふりかけ	かつお節	1.95	g
	ごま	1.30	g
	③ちりめんじゃこ	1.30	g
	清酒	0.52	g
	砂糖	0.91	g
	しょうゆ	2.34	g
	みりん	1.56	g
	穀物酢	1.04	g
	狭山茶	0.52	g

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	26.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	19.50	g
	人参	9.10	g
	玉ねぎ	19.50	g
	長ねぎ	6.50	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

①カット豆腐
2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%	アレルギー
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
2日に使用するものと同じです。

さばの西京焼き	<u>②さばの西京漬け</u>	50.00	g
	菜種油	1.30	g
昆布の炒め物	豚肉	19.50	g
	人参	7.80	g
	<u>③油揚げ</u>	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

子供パンスライス	①子供パンスライス	70.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
玉ねぎスープ	鶏肉	6.50	g
	玉ねぎ	65.00	g
	人参	19.50	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
	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	③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
パリパリサラダ	④ちやーめん	2.50	g
	キャベツ	39.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	5.00	g
	コーン	13.00	g
	⑤中華ドレッシング	7.00	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
			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 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	

⑤中華ドレッシング

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
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	

④ちやーめん

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
小麦粉	78	小麦
食用植物油	18	
水	4	

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②あじ磯辺フライ

豚汁 豚肉 13.00 g
玉ねぎ 20.00 g
人参 10.00 g
長ねぎ 6.50 g
じゃが芋 13.00 g
こんにゃく 6.50 g
①油揚げ 6.50 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
水 143.00 g

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質 (28品目)
あじ	50.00	
衣		
パン粉	26.46	小麦 (大豆
あおさ粉	1.54	
食塩	0.92	
植物油脂	微量	
水	13.85	
加工でん粉	5.56	
貝Ca	1.60	
ビロリン酸鉄	0.01	
増粘剤	0.06	

あじ磯辺フライ ②あじ磯辺フライ 60.00 g
菜種油 6.50 g

③焼き竹輪

切干大根の五目煮 切干大根 5.20 g
人参 3.90 g
③焼き竹輪 6.00 g
干し椎茸 0.26 g
菜種油 0.65 g
砂糖 0.65 g
しょうゆ 1.95 g
清酒 0.26 g
かつお節 0.65 g
水 16.90 g

原 材 料 名	配合(%)	アレルゲン 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

【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

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワンタンスープ	鶏肉	13.00	g
	①ワンタン皮	12.00	g
	玉ねぎ	19.50	g
	人参	9.10	g
	もやし	19.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	青梗菜	13.00	g
	しょうゆ	5.20	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	1.30	g
	塩	0.26	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	149.50	g
豚キムチ	豚肉	70.00	g
	清酒	1.30	g
	②白菜キムチ	33.80	g
	ピーマン	8.45	g
	玉ねぎ	25.00	g
	ごま油	0.68	g
	しょうゆ	0.65	g
	砂糖	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
メロン	メロン	34.37	g

①ワンタン皮

原 料	配合率
小 麦 粉	99.2%
小麦たん白	0.4%
食 塩	0.4%

②白菜キムチ

原材料名	配合比%	アレルギー物質
はくさい	77.64	
たまねぎ	1.86	
にんじん	0.93	
【漬け原材料】		
砂糖	4.57	
食塩	3.67	
りんご	2.89	りんご
にんにく	2.87	
昆布エキス	0.75	
しょうゆ	0.69	小麦、大豆
かつお節エキス	0.18	さば
生姜	0.16	
唐辛子	0.06	
調味料〔アミノ酸等〕	1.92	
酸味料	0.93	
香辛料抽出物	0.80	
トウガラシ色素	0.08	
ホップ抽出物	φ	
ショ糖脂肪酸エステル	φ	

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	105.00	g
	豚肉	25.00	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

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	60.00	g
三色ナムル	小松菜	13.00	g
	もやし	32.50	g
	人参	13.00	g
	ごま	1.04	g
	トウバンジャン	0.07	g
	みりん	0.78	g
	しょうゆ	3.25	g
	ごま油	1.17	g
	砂糖	0.20	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	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ABCスープ	鶏肉	13.00	g
	①ABCマカロニ	3.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	13.00	g
	じゃが芋	19.50	g
	キャベツ	26.00	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.70	g
	菜種油	0.33	g
	コンソメ	0.52	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	130.00	g
ドライカレー	豚肉	52.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	ピーマン	9.10	g
	ケチャップ	6.50	g
	トマトピューレ	7.80	g
	菜種油	0.26	g
	塩	0.46	g
	カレー粉	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	しょうゆ	0.13	g
	濃厚ソース	0.52	g
	コンソメ	0.26	g
	白胡椒	0.03	g
	赤ワイン	1.30	g
	鶏がら	1.30	g
	水	10.40	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	1.95	g
ごぼうサラダ	ごぼう	26.00	g
	きゅうり	13.00	g
	人参	10.40	g
	②ごまクリーミードレッシング	5.85	g

①ABCマカロニ

原材料:デュラム小麦のセモリナ

②ごまクリーミードレッシング

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
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
牛乳	牛乳	206.00	g
なすのみそ汁	なす	19.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	9.10	g
	長ねぎ	9.10	g
	<u>①カット豆腐</u>	13.00	g
	<u>②油揚げ</u>	6.50	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	143.00	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
2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	<u>③ホキでん粉付き</u>	50.00	g
	菜種油	6.50	g
	すりごま	1.30	g
	砂糖	3.25	g
	しょうゆ	3.90	g
	みりん	1.30	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	9.10	g

④さつま揚げ
4日に使用するものと同じです。

大豆とひじきの煮物	大豆	6.00	g
	ひじき	2.60	g
	<u>④さつま揚げ</u>	13.00	g
	人参	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.69	g
	清酒	0.65	g
	しょうゆ	2.86	g
	かつお節	0.65	g
	水	19.50	g

バターロール	①バターロール	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ミネストローネ	豚肉	19.50	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	13.00	g
	セロリ	2.60	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	0.65	g
	白胡椒	0.03	g
	砂糖	0.65	g
	菜種油	0.65	g
	赤ワイン	1.30	g
	コンソメ	0.65	g
	水	97.50	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

オムレツの	②プレーンオムレツ	60.00	g
デミグラスソースかけ	菜種油	1.00	g
	デミグラスソース	4.00	g
	ケチャップ	3.00	g
	玉ねぎ	2.00	g
	砂糖	0.50	g
	赤ワイン	1.00	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

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	アレルゲン 28品目	配合割合 (%)
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%