

小学校

令和7年度7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

星

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	7.00	g
	キャベツ	15.00	g
	長ねぎ	7.69	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
プルコギ	豚肉	40.00	g
	にんにく	0.15	g
	玉ねぎ	35.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	3.80	g
	小松菜	5.00	g
	砂糖	0.75	g
	しょうゆ	1.00	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.30	g
	ごま油	0.10	g
	砂糖	0.50	g
	みりん	0.75	g
	しょうゆ	4.00	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
	②コチジャン	0.30	g
すいか	すいか	46.86	g

①トック

①米(上新粉) ②ジャガイモ澱粉
③塩 ④水 ⑤酒精

②コチジャン

米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、(一部に大豆を含む)

原材料名

令和7年7月2日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜碗	ごぼう	12.00	g
	人参	7.00	g
	大根	10.00	g
	えのきたけ	12.00	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
シイラの照り焼き	①シイラの醤油漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g
ゴーヤチャンプルー	豚肉	15.00	g
	②カット豆腐	15.00	g
	にがうり	10.00	g
	塩	0.10	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	5.00	g
	卵	10.00	g
	かつお節	0.40	g
	菜種油	0.50	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.00	g
	清酒	0.50	g
	穀物酢	0.50	g

①シイラの醤油漬け

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
シイラ	95	
醤油	2.08	小麦・大豆
砂糖	0.97	
みりん風調味料	0.65	
水	1.3	

②カット豆腐

材料名	比率	アレルギ―
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%	

令和7年7月3日(木)

小学校

はちみつパン	①はちみつパン	50.00	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
バジルチキン	鶏肉	50.00	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
ラタトゥイユ	②ベーコン	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	なす	10.00	g
	ズッキーニ	10.00	g
	セロリ	3.00	g
	赤ピーマン	5.00	g
	ピーマン	5.00	g
	ダイストマト	20.00	g
	菜種油	0.40	g
	白ワイン	0.50	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.40	g
	鶏がら	1.00	g
	玉ねぎ	0.10	g
	人参	0.10	g
	長ねぎ	0.10	g
	根生姜	0.10	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	5.00	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
	オリーブ油	0.10	g

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
		イースト	5.5
小麦粉	30	砂糖	4
		食塩	1.5
小麦粉	20	小麦たんぱく	0.8
		ビタミンC	0.2
はちみつ	20		

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	

令和7年7月4日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
冬瓜のみそ汁	玉ねぎ	20.00	g
	とうがん	15.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	人参	5.00	g
	②凍り豆腐	0.50	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	120.00	g
東松山やきとり（豚）井の具	豚肉	50.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.80	g
	すりおろしりんご	9.00	g
	長ねぎ	15.00	g
	白みそ	5.00	g
	トウバンジャン	0.60	g
	砂糖	1.60	g
	清酒	1.60	g
	菜種油	0.40	g
	塩	0.01	g
ひじきの和え物	ひじき	0.70	g
	キャベツ	20.00	g
	人参	4.00	g
	砂糖	0.50	g
	しょうゆ	1.90	g
	ごま油	0.70	g
	穀物酢	1.00	g

①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

②凍り豆腐

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
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

セタうどん	①地粉うどん	80.00	g
	鶏肉	15.00	g
	わかめ	0.70	g
	玉ねぎ	20.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	人参	12.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	③型抜きかまぼこ	3.00	g
	みりん	1.60	g
	しょうゆ	9.60	g
	塩	0.08	g
	砂糖	0.96	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	0.80	g
	水	110.00	g
	菜種油	0.30	g
牛乳	牛乳	206.00	g
磯辺揚げ	④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
胡麻和え	キャベツ	12.00	g
	小松菜	6.50	g
	人参	5.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	すりごま	1.00	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.50	g
天の川ゼリー	⑤天の川ゼリー	40.00	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型抜きかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	80.2	スケソウダラ
うらごし南瓜	6.4	南瓜
加工澱粉	4.7	タピオカ
馬鈴薯澱粉	2.9	馬鈴薯
砂糖	2.3	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.6	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩
食塩	1.6	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
合計	100.0	

④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	

⑤天の川ゼリーの配合は次のページです。

令和7年7月7日(月)

小学校

⑤天の川ゼリー

材料名	組成%
(りんごゼリー)	
りんご果汁(濃縮還元)	18.1
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.4
砂糖	2.3
水溶性食物繊維	1.6
ぶどう糖	0.9
水	16.2
(使用添加物)	
乳酸Ca	0.4
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2
酸味料	0.1
ビタミンC	使用
香料	使用
ベニバナ黄色素	使用
クエン酸鉄Na	使用
クチナシ青色素	使用
(レモンゼリー)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.5
砂糖	2.7
ぶどう糖	2.1
水溶性食物繊維	1.6
レモン果汁	0.9
水	32.5
(使用添加物)	
乳酸Ca	0.4
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2
酸味料	0.1
ビタミンC	使用
クエン酸鉄Na	使用
香料	使用
(モチーフ)	
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	1.8
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.0
水あめ	0.8
砂糖	0.3
粉末油脂	0.1
寒天	0.1
レモン果汁	φ
水	4.7
(使用添加物)	
乳化剤	使用
酸味料	使用
ゲル化剤(キサンタンガム)	使用
香料	使用
クチナシ赤色素	使用
ベニバナ黄色素	使用
カロチノイド色素	使用
合計	100%

令和7年7月8日(火)

小学校

鶏ごぼうごはん	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	20.00	g
	ごぼう	15.00	g
	人参	10.00	g
	かつお節	1.00	g
	菜種油	1.00	g
	塩	0.50	g
	しょうゆ	4.00	g
	みりん	2.00	g
	清酒	1.00	g
	水	99.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

かぼちゃのみそ汁	南瓜	25.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	①油揚げ	4.00	g
	人参	7.00	g
	白みそ	4.00	g
	赤みそ	4.00	g
	かつお節	2.50	g
	水	100.00	g

いわしの甘露煮	②いわしの甘露煮	40.00	g
---------	----------	-------	---

きゅうりの漬け物	きゅうり	30.00	g
	大根	10.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	かつお節	1.00	g
	水	0.50	g
	塩	0.25	g

①油揚げ
4日に使用するものと同じです。

②いわしの甘露煮

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
いわし	70.00	
砂糖	7.20	
みりん	6.90	
しょう油	6.60	大豆・小麦
米でん粉	1.11	
香辛料	0.11	
水	8.08	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
もずく汁	もずく	0.40	g
	大根	15.00	g
	人参	6.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	小松菜	10.00	g
	①カット豆腐	10.00	g
	赤みそ	8.40	g
	かつお節	2.50	g
	水	120.00	g
タコスミート	豚肉	40.00	g
	菜種油	0.50	g
	にんにく	0.30	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	ピーマン	5.00	g
	ダイストマト	10.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	清酒	0.50	g
	ケチャップ	5.00	g
	粉チーズ（乳成分を含む）	3.00	g
	②チリソース	5.00	g
	ウスターソース	1.00	g
	砂糖	0.50	g
	コンソメ	0.26	g
	③チリパウダー	0.05	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.10	g
とうもろこし	とうもろこし	40.00	g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

②チリソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料等
水あめ	35.0	
トマトケチャップ	13.9	
砂糖	10.2	
食用植物油脂	10.0	
しょうゆ	4.0	小麦、大豆
豆板醤	3.0	小麦、大豆
玉ねぎ	2.1	
にんにく	1.5	
発酵調味料	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
醸造酢	1.1	りんご
しょうが	0.8	
たん白加水分解物	0.6	大豆
トマトエキス	0.5	大豆
老酒	0.5	小麦
魚醤	0.5	
かきエキス	0.5	
チキンパウダー	0.1	鶏肉
食塩	0.1	
増粘剤(加工でん粉)	3.0	
着色料(紅麹、クチナシ)	0.4	
酸味料	0.2	
(水)	9.3	

③チリパウダー

原料名	配合比
赤唐辛子	72.00
コーンパウダー	9.00
食塩	9.00
クミン	4.00
オレガノ	4.00
ガーリック	2.00

子供パンスライス	①子供パンスライス	50.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
クレオパトラスープ	モロヘイヤ	7.00	g
	卵	20.00	g
	鶏肉	8.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	③春雨	4.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	清酒	1.50	g
	塩	0.70	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.50	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	100.00	g
ポテトコロッケ	④ポテトコロッケ	40.00	g
	菜種油	8.00	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
	⑤まぐろフレーク油漬け	5.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.50	g
	穀物酢	1.00	g

⑤まぐろフレーク油漬けの配合は次のページです。

①子供パンスライス

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)

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春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

④ポテトコロッケ

原材料名	単位%	アレルギー物質
馬鈴薯	63.24	
玉葱	5.1	
砂糖	1.1	
食塩	0.4	
マーガリン	0.1	大豆
胡椒	0.06	
(衣)		
パン粉	13.8	小麦
小麦粉		小麦
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白	7.4	大豆
植物油脂(菜種)		
食塩		
水	8.8	

⑤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7月11日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
泥亀汁	なす	15.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	15.00	g
	<u>②油揚げ</u>	5.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	白みそ	8.00	g
	すりごま	2.00	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g
豚肉のピリ辛炒め	豚肉	50.00	g
	根生姜	0.70	g
	にんにく	0.15	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	4.50	g
	もやし	10.00	g
	菜種油	0.60	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	0.18	g
	じゃが芋でん粉	0.15	g
白滝サラダ	人参	5.00	g
	きゅうり	20.00	g
	しらたき	16.00	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カット豆腐

2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。

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	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	大根	15.00	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	110.00	g
ほっけのから揚げ	②ほっけ竜田	40.00	g
	菜種油	4.00	g
高野豆腐の煮物	鶏肉	7.00	g
	③凍り豆腐	9.00	g
	こんにゃく	5.00	g
	人参	7.00	g
	干し椎茸	0.25	g
	さやいんげん	3.00	g
	根生姜	0.15	g
	砂糖	1.00	g
	みりん	0.50	g
	しょうゆ	3.00	g
	清酒	0.50	g
	かつお節	0.25	g
	菜種油	0.20	g
	水	10.00	g

①いももち

原材料名 / 添加物	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

②ほっけ竜田

原材料名	割合%	アレルゲン
ほっけ	84.5	
馬鈴薯でん粉	12	
醤油	2	大豆、小麦
酒	1	
生姜	0.5	

③凍り豆腐

原材料名	構成比(%)
大豆	98.0
豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	1.0
重曹	0.7
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル) (炭酸カルシウム) (レシチン)	0.3

令和7年7月15日(火)

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
	人参	10.00	g
	竹の子	10.00	g
	小松菜	10.00	g
	①カット豆腐	10.00	g
	長ねぎ	3.00	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	0.25	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.20	g
	水	135.00	g
照り焼きハンバーグ	②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
みそきんぴら	鶏肉	6.00	g
	ごぼう	23.00	g
	人参	5.00	g
	こんにゃく	8.00	g
	菜種油	0.50	g
	清酒	1.00	g
	砂糖	1.30	g
	赤みそ	3.60	g
	一味唐辛子	0.01	g
	しょうゆ	0.10	g

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②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	
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 バー等	0.01	大豆
水	6.33	

令和7年7月16日(水)

小学校

ポークカレーライス	米	70.00	g
	豚肉	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	4.80	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

キャベツのソテー	鶏肉	5.00	g
	キャベツ	35.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	にんにく	0.10	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.03	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

ソフトクリームヨーグルト ①ソフトクリームヨーグルト 70.00 g

①ソフトクリームヨーグルト

原材料名	配合量 (g)	アレルギー物質名
乳製品(加糖練乳)	6.02	乳
乳製品(脱脂粉乳)	5.53	乳
砂糖・異性化液糖	4.07	
乳製品(クリーム)	3.30	乳
砂糖	2.74	
イソマルトオリゴ糖シロップ	2.44	
難消化性デキストリン(食物繊維)	1.48	
乳製品(全粉乳)	1.47	乳
増粘多糖類	0.51	
ミルクカルシウム	0.32	乳
香料	0.20	
乳たんぱく質濃縮物	0.18	乳
寒天	0.05	
水	71.69	