

中学校

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	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
野菜碗	ごぼう	15.60	g
	人参	9.10	g
	えのきたけ	15.60	g
	長ねぎ	16.90	g
	小松菜	9.10	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g
いわしの甘露煮	①いわしの甘露煮	50.00	g
高野豆腐の煮物	鶏肉	9.10	g
	②凍り豆腐	11.70	g
	こんにゃく	6.50	g
	人参	11.70	g
	干し椎茸	0.33	g
	さやいんげん	3.90	g
	根生姜	0.20	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	0.65	g
	しょうゆ	3.90	g
	清酒	0.65	g
	かつお節	0.33	g
	菜種油	0.26	g
	水	13.00	g

①いわしの甘露煮

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
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	

②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

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
トックのスープ	鶏肉	10.40	g
	根生姜	0.40	g
	人参	9.10	g
	キャベツ	19.50	g
	長ねぎ	10.00	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
プルコギ	豚肉	52.00	g
	にんにく	0.20	g
	玉ねぎ	45.50	g
	人参	13.00	g
	ピーマン	4.94	g
	小松菜	6.50	g
	砂糖	0.98	g
	しょうゆ	1.30	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.39	g
	ごま油	0.13	g
	砂糖	0.65	g
	みりん	0.98	g
	しょうゆ	5.20	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	②コチジャン	0.39	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

原材料名	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)

肉汁うどん	①地粉うどん	105.00	g
	豚肉	32.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	g
	えのきたけ	6.50	g
	②油揚げ	6.50	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	2.60	g
	塩	0.39	g
	水	182.00	g
	菜種油	0.65	g
牛乳	牛乳	258.00	g
磯辺揚げ	③笹かまぼこ	40.00	g
	小麦粉	7.00	g
	青のり	0.17	g
	水	10.00	g
	菜種油	3.50	g
きゅうりの漬物	きゅうり	32.50	g
	大根	26.00	g
	塩	0.33	g
	しょうゆ	1.30	g
	かつお節	0.13	g
	だし昆布	0.13	g
	水	0.65	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

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

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
じゃがいものみそ汁	じゃが芋	32.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	9.10	g
	①油揚げ	6.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	水	156.00	g
シイラの照り焼き	②シイラの醤油漬け	50.00	g
	菜種油	1.30	g
ゴーヤチャンプルー	豚肉	19.50	g
	③カット豆腐	19.50	g
	にがうり	13.00	g
	塩	0.13	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	6.50	g
	卵	13.00	g
	かつお節	0.52	g
	菜種油	0.65	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.30	g
	清酒	0.65	g
	穀物酢	0.65	g

①油揚げ
3日に使用するものと同じです。

②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	

③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%	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
天の川汁	長ねぎ	6.50	g
	人参	14.30	g
	大根	13.00	g
	小松菜	10.40	g
	①糸かまぼこ	6.50	g
	②型抜きかまぼこ	3.90	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.04	g
	塩	0.52	g
	清酒	1.30	g
	水	169.00	g
星型ハンバーグ	③星型ハンバーグ	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	6.50	g
	ごぼう	30.00	g
	人参	6.50	g
	こんにゃく	10.40	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	1.30	g
	砂糖	1.69	g
	赤みそ	4.68	g
	一味唐辛子	0.01	g
	しょうゆ	0.13	g
天の川ゼリー	④天の川ゼリー	40.00	g

①糸かまぼこ

原 材 料 名	配合(%)
すけそうたら	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

②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	スケソウタラ
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	

③星型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉(日本)	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(国産)	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	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	
ビロリン酸第二鉄	0.1	

④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)

中学校

④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)

中学校

ポークカレーライス	米	91.00	g
	豚肉	39.00	g
	人参	15.60	g
	玉ねぎ	45.50	g
	じゃが芋	65.00	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	5.85	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	258.00	g
ホットチキンサラダ	鶏肉	19.50	g
	キャベツ	23.40	g
	コーン	13.00	g
	きゅうり	9.10	g
	菜種油	0.39	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.26	g
	清酒	0.07	g
	①和風ドレッシング	5.00	g

ソフトクリームヨーグルト	②ソフトクリームヨーグルト	70.00	g
--------------	---------------	-------	---

①和風ドレッシング

原材料名 / 添加物	配合比%
砂糖類 (砂糖、果糖ぶどう糖液糖)	18.5
なたね油	15
醸造酢	13.8
たまねぎ	10
食塩	4.4
酵母エキス	1.75
でん粉	1.7
カツオエキス	0.5
赤ピーマン	0.08
香辛料	0.06
水	34.21

②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	

令和7年7月9日(水)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

3日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 258.00 g

②凍り豆腐

冬瓜のみそ汁 玉ねぎ 26.00 g

とうがん 19.50 g

①油揚げ 6.50 g

長ねぎ 6.50 g

②凍り豆腐 3.90 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 156.00 g

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

豚肉のピリ辛炒め 豚肉 65.00 g

根生姜 0.91 g

にんにく 0.20 g

玉ねぎ 19.50 g

人参 13.00 g

もやし 13.00 g

ピーマン 5.85 g

菜種油 0.78 g

砂糖 0.39 g

しょうゆ 3.90 g

清酒 0.39 g

トウバンジャン 0.23 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

胡麻和え キャベツ 15.60 g

小松菜 8.45 g

人参 9.10 g

こんにゃく 13.00 g

すりごま 1.30 g

しょうゆ 1.69 g

砂糖 0.65 g

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
もずく汁	もずく	0.52	g
	大根	19.50	g
	人参	9.10	g
	長ねぎ	10.40	g
	小松菜	13.00	g
	①カット豆腐	13.00	g
	赤みそ	10.92	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g
タコスミート	豚肉	52.00	g
	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.39	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	g
	ピーマン	6.50	g
	ダイストマト	13.00	g
	しょうゆ	2.60	g
	清酒	0.65	g
	ケチャップ	6.50	g
	粉チーズ（乳成分を含む）	3.90	g
	②チリソース	6.50	g
	ウスターソース	1.30	g
	砂糖	0.65	g
	コンソメ	0.34	g
	③チリパウダー	0.07	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.13	g
とうもろこし	とうもろこし	40.00	g

①カット豆腐
4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チリソース

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 70.00 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
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)

コーヒーミルク ②コーヒーミルク 206.00 g

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

クレオパトラスープ モロヘイヤ 9.10 g
卵 26.00 g
鶏肉 10.40 g
玉ねぎ 32.50 g
③春雨 5.20 g
しょうゆ 3.90 g
清酒 1.95 g
塩 0.91 g
白胡椒 0.01 g
じゃが芋でん粉 0.65 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 0.13 g
水 130.00 g

ポテトコロッケ ④ポテトコロッケ 50.00 g

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	

菜種油 8.00 g
クラス別ソース 5.00 g

ラタトゥイユ ⑤ベーコン 6.50 g
玉ねぎ 19.50 g
なす 13.00 g
ズッキーニ 13.00 g
セロリ 3.90 g
赤ピーマン 6.50 g
ピーマン 6.50 g
ダイストマト 26.00 g
菜種油 0.52 g
白ワイン 0.65 g
塩 0.65 g
白胡椒 0.03 g
砂糖 0.52 g
水 6.50 g
鶏がら 1.30 g
玉ねぎ 0.13 g
人参 0.13 g
長ねぎ 0.13 g
根生姜 0.13 g
ローリエの葉 0.01 g
じゃが芋でん粉 0.39 g
オリーブ油 0.13 g

⑤ベーコンの配合は次のページです。

令和7年7月11日(金)

中学校

⑤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	ナツメッグ・カルダモン	0.11	
氷 水	水道水	6.91	

令和7年7月14日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
すまし汁	鶏肉	6.50	g
	人参	9.10	g
	竹の子	13.00	g
	小松菜	13.00	g
	①カット豆腐	13.00	g
	長ねぎ	3.90	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.04	g
	塩	0.33	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.26	g
	水	175.50	g

東松山やきとり(豚)井の具	豚肉	65.00	g
	にんにく	0.39	g
	根生姜	1.04	g
	すりおろしりんご	11.70	g
	長ねぎ	19.50	g
	白みそ	6.50	g
	トウバンジャン	0.78	g
	砂糖	2.08	g
	清酒	2.08	g
	ごま油	1.04	g
	ごま	2.60	g
	塩	0.01	g

白滝サラダ	人参	6.50	g
	きゅうり	26.00	g
	しらたき	20.80	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.29	g

①カット豆腐

4日に使用するものと同じです。

令和7年7月15日(火)

中学校

鶏ごぼうごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	26.00	g
	ごぼう	19.50	g
	人参	13.00	g
	かつお節	1.30	g
	菜種油	1.30	g
	塩	0.65	g
	しょうゆ	5.20	g
	みりん	2.60	g
	清酒	1.30	g
	水	128.70	g

①油揚げ

3日に使用するものと同じです。

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	

牛乳	牛乳	258.00	g
----	----	--------	---

かぼちゃのみそ汁	南瓜	32.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	①油揚げ	5.20	g
	白みそ	5.20	g
	赤みそ	5.20	g
	かつお節	3.25	g
	水	130.00	g

ほっけのから揚げ	②ほっけ竜田	50.00	g
	菜種油	5.00	g

ひじきの和え物	ひじき	0.91	g
	キャベツ	26.00	g
	人参	5.20	g
	砂糖	0.65	g
	しょうゆ	2.47	g
	ごま油	0.91	g
	穀物酢	1.30	g

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
	ピーマン	6.50	g
	根生姜	0.65	g
	塩	1.95	g
	清酒	1.30	g
	白胡椒	0.03	g
	しょうゆ	2.99	g
	ごま油	0.65	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	258.00	g
蒸し餃子（2）	②餃子	50.00	g
フルーツ杏仁	③杏仁ゼリー	39.00	g
	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	39.00	g
④りんご、黄桃、白桃、洋なし			

原材料名 / 添加物	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	

①ホット中華麺

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餃子

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	27.1	-
野菜(たまねぎ)	6.0	-
野菜(にら)	1.2	-
食肉(豚肉)	8.4	豚肉
食肉(鶏肉)	6.6	鶏肉
豚脂	6.0	豚肉
でん粉加工食品	1.2	-
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	-
酵母エキス	0.3	-
砂糖	0.2	-
しょうがペースト	0.2	-
香辛料	Φ	-
皮(小麦粉)	16.0	小麦
皮(小麦グルテン)	1.6	小麦,大豆
皮(植物油脂)	0.8	大豆
皮(でん粉)	0.2	-
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(ぶどう糖)	0.1	-
皮(食塩)	Φ	-
水	14.8	-
加工デンプン	7.9	-
炭酸Ca	0.3	-

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	

令和7年7月17日(木)

中学校

手作りピザトースト	①食パン	60.00	g
	②まぐろフレーク油漬け	19.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	ピーマン	6.50	g
	ケチャップ	23.40	g
	トマトピューレ	11.70	g
	バジル	0.03	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.91	g
	③シュレッドチーズ	19.50	g

牛乳	牛乳	258.00	g
----	----	--------	---

キャロットポタージュ	鶏肉	7.80	g
	人参	13.00	g
	人参	26.00	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

ジャーマンポテト	じゃが芋	58.50	g
	④ベーコン	13.00	g
	玉ねぎ	39.00	g
	菜種油	0.26	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	0.65	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	アレルギー物質
ナチュラルチーズ	乳成分
セルロース	

④ベーコン

1 1 日に使用するものと同じです。