

小学校

令和7年度9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
齊藤

令和7年9月2日(火)

小学校

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

野菜ときのこのスープ 鶏肉 10.00 g
玉ねぎ 25.00 g
人参 10.00 g
えのきたけ 5.00 g
しめじ 5.00 g
キャベツ 20.00 g
白胡椒 0.02 g
塩 0.80 g
コンソメ 0.20 g
鶏がら 12.00 g
菜種油 0.30 g
水 100.00 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

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

ベジタブルソテー ③人参、コーン、いんげん 25.00 g
鶏肉 8.00 g
菜種油 0.20 g
塩 0.15 g
白胡椒 0.01 g
白ワイン 0.50 g
コンソメ 0.10 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 ¹⁾	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	
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	

③人参、コーン、いんげん

<配合比>	(%)
にんじん	40.0
とうもろこし	40.0
いんげん	20.0

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	10.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	9.00	g
	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	オイスターソース	0.40	g
	塩	0.30	g
	菜種油	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	120.00	g
豚キムチ	豚肉	52.00	g
	清酒	1.00	g
	①白菜キムチ	26.00	g
	ピーマン	6.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
	ごま油	0.52	g
	しょうゆ	0.50	g
	砂糖	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
フルーツ杏仁	②杏仁ゼリー	35.00	g
	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	25.00	g

①白菜キムチ

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
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	

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%	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	

なすのかけ汁うどん	①地粉うどん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	しめじ	5.00	g
	なす	20.00	g
	②油揚げ	3.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	小松菜	10.00	g
	みりん	1.00	g
	しょうゆ	10.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.80	g
	菜種油	0.38	g
	水	110.00	g
	塩	0.30	g
	砂糖	1.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かまぼこの香り揚げ	③笹かまぼこ	30.00	g
	小麦粉	6.00	g
	④ゆかり	0.20	g
	水	8.00	g
	菜種油	3.00	g
とうみょうの炒め物	人参	5.00	g
	豆苗	8.00	g
	キャベツ	35.00	g
	オイスターソース	1.00	g
	清酒	0.50	g
	砂糖	0.10	g
	しょうゆ	1.00	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.35	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

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ゆかり

原材料名		配合量(%)
1	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)	82.0
2	砂糖	8.5
3	食塩	6.5
4	酵母エキス	1.5
5	酸味料	1.5
計		100.0

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
おくら汁	オクラ	3.00	g
	①カット豆腐	20.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	大根	20.00	g
	白みそ	2.00	g
	赤みそ	6.40	g
	かつお節	2.50	g
	水	115.00	g
そばろごはんの具	豚肉	45.00	g
	人参	18.00	g
	ごぼう	10.00	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
黄金もやし	もやし	30.00	g
	人参	5.00	g
	カレー粉	0.07	g
	塩	0.07	g
	しょうゆ	1.24	g
	ごま油	0.18	g
	ごま	1.00	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

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
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	15.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	大根	25.00	g
	②カット豆腐	10.00	g
	じゃが芋	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	110.00	g

いわしフライ	③いわしフライ	40.00	g
	菜種油	4.00	g
	クラス別ソース	5.00	g

キムタクごはんの具	ごま油	0.60	g
	豚肉	12.00	g
	人参	6.00	g
	④白菜キムチ	18.00	g
	⑤たくあん	13.00	g
	しょうゆ	0.01	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
5日に使用するものと同じです。

③いわしフライ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
いわし	65	
小麦粉	9.8	小麦
パン粉	9	小麦
食塩	0.4	
胡椒	0.03	
水	13.77	
小麦粉(打粉)	2	小麦

④白菜キムチ
3日に使用するものと同じです。

⑤たくあん

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
塩押しだいこん	72.60	
【漬け原材料】		
【糖類】		
ぶどう糖果糖液糖	8.89	
砂糖	5.56	
発酵調味料	5.16	
食塩	4.10	
醸造酢	1.53	
たん白加水分解物	1.33	
梅酢	0.42	
仕込水	0.41	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
菊入すまし汁	鶏肉	10.00	g
	菊	0.07	g
	小松菜	10.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	竹の子	5.00	g
	①かまぼこ	7.00	g
	菜種油	0.50	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	みりん	1.00	g
	塩	0.80	g
	清酒	1.00	g
	水	140.00	g
ほっけの一夜干し	②ホッケの一夜干し	40.00	g
	菜種油	1.30	g
豚肉と白滝の炒め煮	豚肉	25.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	しらたき	20.00	g
	人参	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	しょうゆ	5.00	g
	砂糖	1.50	g
	清酒	1.00	g

①かまぼこ

原 材 料 名	配合(%)
魚肉すりみ	53.68
でん粉(馬れいしょ)	7.67
食塩	1.61
砂糖	2.15
魚介エキス	0.38
加水	34.51

【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。

すけそうたら

②ホッケの一夜干し

原料	配合率%
ホッケ	97.0
食塩	3.0

はちみつパン	①はちみつパン	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ソパデアホ	卵	20.00	g
	②ベーコン	8.00	g
	にんにく	1.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.77	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	12.00	g
	水	130.00	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
	コンソメ	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
	オリーブ油	0.20	g
	パプリカ	0.50	g
チキンナゲット (2)	③チキンナゲット	40.00	g
	菜種油	1.50	g
ごぼうサラダ	ごぼう	20.00	g
	きゅうり	10.00	g
	人参	8.00	g
	④ごまクリーミードレッシング	5.00	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
小麦粉	30	イースト	5.5
小麦粉	20	砂糖	4
はちみつ	20	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チキンナゲット

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉	33.9	鶏肉
粒状植物性たん白	6.2	大豆
おから	5.1	大豆
植物油	4.1	
米粉	2.8	
小麦不使用しょうゆ	1.2	大豆
食塩	0.6	
砂糖	0.4	
にんにくペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
ぶどう糖	0.1	
しょうがペースト	0.1	
香辛料	0.1	
水	20.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.9	
炭酸Ca	0.4	
重曹	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
コーンフラワー	3.5	
植物油	0.7	
ぶどう糖	0.2	
砂糖	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.1	大豆
水	10.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.2	
増粘多糖類	0.1	
重曹	使用	
揚げ油(なたね油)	2.4	

④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	

令和7年9月11日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワンタンスープ	鶏肉	10.00	g
	①ワンタン皮	8.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	7.00	g
	もやし	15.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	青梗菜	10.00	g
	しょうゆ	4.00	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.50	g
	清酒	1.00	g
	塩	0.20	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	115.00	g
マーボー豆腐	②カット豆腐	55.00	g
	豚肉	20.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	干し椎茸	0.35	g
	竹の子	7.00	g
	にんにく	0.20	g
	根生姜	0.55	g
	ラー油	0.07	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	しょうゆ	1.40	g
	清酒	0.80	g
	赤みそ	3.85	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	1.40	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	10.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
春雨サラダ	人参	5.00	g
	きゅうり	20.00	g
	③春雨	4.00	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カット豆腐

5日に使用するものと同じです。

③春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

令和7年9月12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	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	4.50	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
----	----	--------	---

手作り福神漬け	大根	15.00	g
	なす	5.00	g
	きゅうり	15.00	g
	人参	5.00	g
	穀物酢	0.80	g
	しょうゆ	3.80	g
	砂糖	1.60	g
	塩	0.10	g
	みりん	0.60	g
	根生姜	0.40	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	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
あっさり汁	鶏肉	5.00	g
	①カット豆腐	15.00	g
	人参	8.00	g
	小松菜	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	大根	20.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.25	g
	しょうゆ	3.00	g
	みりん	1.00	g
	清酒	1.00	g
	水	125.00	g
	菜種油	0.10	g
キャベツ入りつくね	②キャベツ入りつくね	50.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	2.90	g
	濃厚ソース	2.50	g
	ウスターソース	2.50	g
	砂糖	1.60	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	3.00	g
肉じゃが	豚肉	15.00	g
	じゃが芋	40.00	g
	玉ねぎ	12.00	g
	人参	9.00	g
	こんにゃく	5.00	g
	③さつま揚げ	5.00	g
	砂糖	1.00	g
	みりん	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	0.40	g
	菜種油	0.25	g
	かつお節	0.50	g
	だし昆布	0.10	g
	水	25.00	g

①カット豆腐
5日に使用するものと同じです。

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

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なすのみそ汁	なす	20.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	7.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	①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	120.00	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
フルーツポンチ	②りんご、黄桃、白桃、洋なし	30.00	g
	③マスカットゼリー	15.00	g
	④瀬戸内レモンゼリー	15.00	g

①油揚げ
4日に使用するものと同じです。

②りんご、黄桃、白桃、洋なし
3日に使用するものと同じです。

③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C a	0.9
香料	0.6
酸味料	0.2
クエン酸鉄N a	0.1
ビタミンC	0.1
クチナシ色素	Φ

④瀬戸内レモンゼリー

原材料名(内容組成)	(%)
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	17.0
糖類（ぶどう糖）	6.0
糖類（砂糖）	4.0
レモン果汁	3.2
水	68.6
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.6
酸味料	0.5
ビタミンC	0.1
香料	Φ
クチナシ黄色素	Φ

オムライス	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	20.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	エリンギ	3.00	g
	人参	5.00	g
	コーン	5.00	g
	①バター	1.50	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.01	g
	ケチャップ	22.00	g
	鶏がら	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	玉ねぎ	0.50	g
	人参	0.50	g
	長ねぎ	0.50	g
	根生姜	0.10	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	85.00	g
	②うすやきたまご	50.00	g

①バター

使用原料:生乳・食塩
アレルギー物質:乳成分

②うすやきたまご

原 料 名	配合 (%)	アレルギー物質 (28品目)
鶏卵	65.6	卵
加工でん粉	3.8	
砂糖	1.0	
食塩	0.6	
メタリン酸Na	0.2	
植物油(菜種)	φ	大豆
水	28.8	

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

玉ねぎスープ	鶏肉	5.00	g
	玉ねぎ	50.00	g
	人参	15.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.75	g
	オニオンパウダー	0.30	g
	コンソメ	0.30	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	12.00	g
	水	100.00	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

大根サラダ	大根	25.00	g
	きゅうり	12.00	g
	わかめ	0.30	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

焼きそばパン	①コッペパンスライス	40.00	g
	②蒸し中華めん	40.00	g
	豚肉	5.00	g
	キャベツ	15.00	g
	玉ねぎ	5.00	g
	ピーマン	2.00	g
	菜種油	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	ウスターソース	3.00	g
	濃厚ソース	7.00	g
	塩	0.30	g
	コンソメ	0.35	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

肉団子のスープ	③鶏団子	24.00	g
	大根	30.00	g
	人参	5.00	g
	しめじ	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	青梗菜	5.00	g
	塩	0.40	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	2.00	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
	水	110.00	g

白身魚のバジルマヨネーズ焼き	④たら切り身	50.00	g
	⑤ノンエッグマヨネーズ	7.00	g
	⑥バジルペースト	1.50	g
	⑦パン粉	1.00	g
	紙カップ	1.00	個

①コッペパンスライス

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蒸し中華めん

原 材 料	配 合 比
小麦粉	70 g
小麦粉	30
食塩	1
かんすい	0.36

アレルギー物質：小麦

③鶏団子

原材料	%	アレルギー物質
鶏むね肉	59.20	鶏肉
玉ねぎ	24.00	
米α化	5.00	
砂糖	2.00	
食塩	0.70	
酵母エキス	0.30	
水	5.00	
加工澱粉	3.00	
炭酸カルシウム	0.7	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

④たら切り身

原料	配合率%
スケソウタラ	98.0
食塩	2.0

⑤ノンエッグマヨネーズ

⑥バジルペースト

⑦パン粉

は次のページに掲載してあります。

⑤ノンエッグマヨネーズ

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
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	

⑥バジルペースト

原材料名 / 添加物	配合比%
バジル	41.00
オリーブ油	41.00
水	18.00

⑦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
沢煮椀	ごぼう	10.00	g
	人参	10.00	g
	えのきたけ	10.00	g
	大根	10.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	1.00	g
	塩	0.30	g
	清酒	1.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	140.00	g
	菜種油	0.30	g
さけ磯辺フライ	①サーモン磯辺フライ	40.00	g
	菜種油	5.00	g
ひじきの七色煮	鶏肉	10.00	g
	ひじき	1.50	g
	②油揚げ	4.00	g
	人参	5.00	g
	③枝豆	5.00	g
	コーン	5.00	g
	干し椎茸	1.00	g
	菜種油	1.00	g
	砂糖	2.00	g
	清酒	2.00	g
	しょうゆ	3.50	g
	かつお節	0.30	g
	だし昆布	0.20	g
	水	10.00	g

①サーモン磯辺フライ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質 (28品目)
秋鮭	50.00	さけ
衣		
パン粉	26.46	小麦 (大豆※表示不要)
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	
ピロリン酸鉄	0.01	
増粘剤	0.06	

②油揚げ

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	

令和7年9月24日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	15.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	5.00	g
	<u>①油揚げ</u>	5.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	じゃが芋	15.00	g
	かつお節	2.50	g
	菜種油	0.20	g
	赤みそ	4.00	g
	白みそ	4.00	g
	清酒	0.20	g
	水	110.00	g
鶏肉の照り焼き	鶏肉	50.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.80	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	0.75	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g
	水	6.70	g
昆布の炒め物	鶏肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	<u>②さつま揚げ</u>	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

①油揚げ

4日に使用するものと同じです。

②さつま揚げ

16日に使用するものと同じです。

サンラータンメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	20.00	g
	卵	10.00	g
	人参	7.00	g
	竹の子	8.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	にら	2.50	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	8.00	g
	穀物酢	5.00	g
	砂糖	1.20	g
	ラー油	0.10	g
	ごま油	0.20	g
	一味唐辛子	0.02	g
	干し椎茸	0.20	g
	じゃが芋でん粉	3.00	g
	鶏がら	15.00	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	120.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
蒸し餃子(2)	②餃子	50.00	g
三色ナムル	小松菜	20.00	g
	もやし	25.00	g
	人参	10.00	g
	トウバンジャン	0.05	g
	みりん	0.60	g
	しょうゆ	2.50	g
	菜種油	0.90	g
	砂糖	0.15	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餃子

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
豚肉	30	豚肉
キャベツ	26.3	
小麦粉(皮)	21.4	小麦
玉葱	5.4	
鶏肉	4.5	鶏肉
パン粉	3.8	小麦
粒状小麦蛋白	2	小麦
砂糖	0.6	
馬鈴薯澱粉	0.4	
食用大豆油(焼用)	0.4	大豆
生姜	0.3	
醤油	0.3	小麦・大豆
食塩	0.3	
コショウ	0.1	
水	4.2	
イーストフード・ビタミンC		
ベニコウジ色素		

令和7年9月26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

①コールスロードレッシング

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
食用植物油脂	45.0	大豆
醸造酢	8.8	
砂糖	8.0	
食塩	3.5	
調味料(アミノ酸)	0.5	
増粘多糖類	0.5	
卵	0.5	卵
濃縮レモン果汁	0.3	
香辛料	0.1	
香料製剤	微量	
水	32.8	

②アセロラゼリー

原料名	2次原材料	%
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	ワキシーコーン スターチ	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		0.02
●その他キャリアーオー バー等		0.54
水		38.01

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

コールスローサラダ	きゅうり	7.00	g
	人参	7.00	g
	キャベツ	25.00	g
	①コールスロードレッシング	4.50	g

アセロラゼリー	②アセロラゼリー	40.00	g
---------	----------	-------	---

ツイストパン	①ツイストパン	50.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
大麦のスープ	大麦	4.00	g
	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	7.00	g
	大根	10.00	g
	キャベツ	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.85	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	110.00	g
シイラのカボナータソースがけ	③シイラのガーリック漬け	40.00	g
	菜種油	2.00	g
	玉ねぎ	5.00	g
	ズッキーニ	3.00	g
	なす	3.00	g
	赤ピーマン	1.50	g
	菜種油	0.20	g
	ダイストマト	2.00	g
	トマトピューレ	2.00	g
	ケチャップ	2.00	g
	濃厚ソース	0.40	g
	塩	0.10	g
	コンソメ	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	砂糖	0.05	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	4.00	g
じゃがいものマヨネーズ炒め	じゃが芋	45.00	g
	人参	7.00	g
	④枝豆	5.00	g
	⑤ベーコン	5.00	g
	塩	0.15	g
	白胡椒	0.01	g
	⑥ノンエッグマヨネーズ	5.00	g
	菜種油	0.20	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	
				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		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シイラのガーリック漬け

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
シイラ	96	
醤油	1.5	小麦・大豆
砂糖	0.8	
みりん風調味料	0.6	
おろしにんにく	0.4	
水	0.7	

- ④枝豆
22日に使用するものと同じです。
- ⑤ベーコン
10日に使用するものと同じです。
- ⑥ノンエッグマヨネーズ
19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

トックのスープ 鶏肉 11.54 g
根生姜 0.31 g
玉ねぎ 20.00 g
長ねぎ 7.69 g
①トック 20.00 g
青梗菜 5.00 g
しょうゆ 2.00 g
菜種油 1.00 g
塩 0.50 g
白胡椒 0.02 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
水 110.00 g

タッカルビ 鶏肉 40.00 g
清酒 1.50 g
砂糖 0.30 g
しょうゆ 1.50 g
にんにく 0.20 g
根生姜 0.40 g
人参 10.00 g
さつまいも 20.00 g
キャベツ 20.00 g
長ねぎ 10.00 g
根生姜 0.30 g
にんにく 0.20 g
菜種油 0.50 g
清酒 0.60 g
砂糖 0.30 g
しょうゆ 1.50 g
②コチジャン 1.20 g
白胡椒 0.01 g
じゃが芋でん粉 0.30 g

大根ナムル 切干大根 4.00 g
大根 10.00 g
もやし 12.00 g
人参 5.00 g
小松菜 10.00 g
③ナムルドレッシング 5.00 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コチジャン

原材料名	配合比(%)	二次原料	アレルギー物質
唐辛子	36.5	赤唐辛子	—
味噌	32.6		
(大豆)		大豆	大豆
(米)		米	—
(食塩)		海水	—
砂糖	15.0	さとうきび	—
		てんさい	—
還元水あめ	11.0	キャッサバ	—
		とうもろこし	—
食塩	2.9	海水	—
酒精(添加物)	2.0	さとうきび	—

③ナムルドレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
醸造酢	17.2	
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	15.1	
食用植物油脂	14.8	ごま
たん白加水分解物	11.5	大豆、鶏肉、豚肉
しょうゆ	5.2	小麦、大豆
食塩	4.3	
香味食用油	1.6	
にんにく	1.6	
ごま	1.4	ごま
こんぶエキスパウダー	0.3	
こしょう	0.2	
調味料(アミノ酸等)	2.4	
酒精	2.3	
増粘剤(キサンタンガム)	0.2	
(水)	21.9	