

中学校

令和7年度10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年度下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。

狭山市柏原学校給食センター
TEL 04-2955-6861
川崎

令和7年10月1日(水)

中学校

みそラーメン	①ホット中華めん	105.00	g
	豚肉	13.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	9.10	g
	根生姜	0.39	g
	もやし	19.50	g
	キャベツ	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	コーン	19.50	g
	にんにく	0.26	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.78	g
	しょうゆ	5.20	g
	みりん	2.60	g
	赤みそ	13.00	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	鶏がら	19.50	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
	水	130.00	g
	塩	0.01	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.65	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春巻	②春巻	50.00	g
	菜種油	5.00	g

野菜とわかめのサラダ	大根	39.00	g
	きゅうり	15.60	g
	わかめ	0.39	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ホット中華めん

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春巻

原 材 料	割 合	アレルギー
野菜		
キャベツ	32.95	
たまねぎ	6.41	
にんじん	4.58	
たけのこ	0.92	
にら	0.18	
豚肉	9.15	豚肉
豚脂	3.66	豚肉
砂糖	0.92	
ばれいしょでん粉	0.82	
食塩	0.55	
しょうゆ	0.55	大豆、小麦
オイスターソース	0.46	大豆、小麦、いか
チキンエキス	0.27	鶏肉
にんにく	0.02	
水	0.82	
皮		
小麦粉	17.99	小麦
食塩	0.09	
水	19.66	

令和7年10月2日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

けんちん汁 大根 19.50 g

人参 13.00 g

里芋 26.00 g

ごぼう 6.50 g

長ねぎ 6.50 g

①カット豆腐 32.50 g

こんにゃく 13.00 g

菜種油 1.04 g

塩 0.25 g

しょうゆ 5.07 g

みりん 1.43 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 0.65 g

水 130.00 g

鮭のかぼちゃ味噌焼き ②鮭南瓜味噌漬け 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

③油揚げ 7.80 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 1.30 g

①カット豆腐

原材料名	代表値(%)	アレルギー物質
豆乳	80.6	大豆
難消化性デキストリン	3.5	
でん粉	2.7	
豆腐用凝固剤	1.0	
リン酸カルシウム	0.7	
酸化防止剤(ビタミンC)	φ	
ピロリン酸第二鉄	φ	
水	11.5	

②鮭南瓜味噌漬け

原材料名	配合(%)	アレルゲン
サケ	95.00	さけ
米みそ(白みそ)	1.90	大豆
発酵調味料	1.00	
かぼちゃピューレ	1.00	
砂糖	0.80	
酒	0.30	

③油揚げ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
大豆	45.5	大豆
植物油脂	10.0	なし
凝固剤	0.5	なし
水	44.0	なし
消泡剤(加工助剤)	—	大豆

令和7年10月3日(金)

中学校

さつまいもごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	19.50	g
	さつまいも	32.50	g
	しめじ	9.10	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.65	g
	みりん	0.65	g
	塩	0.91	g
	しょうゆ	2.60	g
	かつお節	2.60	g
	だし昆布	1.30	g
	水	135.20	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

かきたま汁	卵	26.00	g
	①カット豆腐	26.00	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

うさぎ型ハンバーグ	②うさぎ型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	2.20	g
	砂糖	1.69	g
	みりん	1.30	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	6.50	g

ごまみそ和え	小松菜	19.50	g
	キャベツ	26.00	g
	人参	9.10	g
	白みそ	3.12	g
	ごま	2.60	g
	砂糖	1.04	g
	しょうゆ	0.29	g
	清酒	0.10	g
	水	0.52	g

お月見ゼリー	③お月見ゼリー	45.00	g
--------	---------	-------	---

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

②うさぎ型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	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	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	
香辛料	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	
乳酸Ca	0.5	
セルロース	0.5	
ビロリン酸第二鉄	0.1	

③お月見ゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(ブルーベリー&ストロベリーゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.8	
ブルーベリー果汁(濃縮還元)	2.7	
いちご果汁(濃縮還元)	2.7	
砂糖	2.7	
ぶどう糖	1.8	
水溶性食物繊維	1.5	
水	27.3	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	0.1	
ビタミンC	使用	
クチナシ赤色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	
(りんごゼリー)		
りんご果汁(濃縮還元)	13.1	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.5	
砂糖	3.1	
水溶性食物繊維	1.4	
ぶどう糖	0.9	
水	19.0	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	0.1	
ビタミンC	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
(モチーフ)		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	3.6	
水あめ	1.7	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.1	
植物油	1.1	
砂糖	0.3	
寒天	0.1	
水	3.3	
(使用添加物)		
乳化剤	0.1	
ゲル化剤(キサンタンガム)	使用	
香料	使用	
カラチノイド色素	使用	

令和7年10月6日(月)

中学校

子供パンスライス ①子供パンスライス 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

コーンスープ 鶏肉 13.00 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 52.00 g

脱脂粉乳(乳成分を含む) 5.20 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 58.50 g

玉ねぎ 1.30 g

人参 1.30 g

長ねぎ 1.30 g

根生姜 0.39 g

カレーコロッケ ②カレーコロッケ 50.00 g

菜種油 5.00 g

クラス別ソース 5.00 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

③ごまクリーミードレッシング 5.85 g

スライスチーズ ④スライスチーズ 20.00 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)

②カレーコロッケ

原 材 料 名	配合比率%
じゃが芋	45.10
豚肉	15.00
玉葱	15.00
砂糖	1.50
醤油	0.40
食塩	0.40
カレー粉	0.40
ワイン	0.30
食用大豆油	0.30
コショウ	0.10
(衣)	
パン粉	9.00
バターミックス	3.00
仕込水	9.50
イーストフード・ビタミンC	
増粘剤(グァーガム)	

アレルギー物質該当原材料について

(○)小麦・()卵・()乳・()落花生
()そば・()ごま・()カシューナッツ
()あわび・()いか・()いくら・()えび
()かに・()さけ・()さば・()マカダミアナッツ
(○)大豆・()くるみ・()やまいも・()もも
()オレンジ・()りんご・()キウイフルーツ
()牛肉・(○)豚肉・()鶏肉・()アーモンド
()ゼラチン[]由来・()バナナ

③ごまクリーミードレッシング

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	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	

④スライスチーズ

原材料名
ナチュラルチーズ
炭酸Ca
乳化剤
クエン酸鉄Na
水

アレルギー：乳製品

令和7年10月7日(火)

中学校

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	
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	19.50	g	②カット豆腐
	<u>①油揚げ</u>	6.50	g	2日に使用するものと同じです。
	大根	19.50	g	
	<u>②カット豆腐</u>	26.00	g	
	人参	6.50	g	
	干し椎茸	0.65	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	130.00	g	
そばろごはんの具	豚肉	58.50	g	
	人参	23.40	g	
	ごぼう	13.00	g	
	菜種油	1.04	g	
	清酒	0.52	g	
	しょうゆ	5.85	g	
	砂糖	2.60	g	
	みりん	0.91	g	
みかん	みかん	99.00	g	

令和7年10月8日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g
-----	---	-------	---

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

中華スープ	鶏肉	13.00	g
	小松菜	13.00	g
	人参	11.70	g
	白菜	26.00	g
	長ねぎ	10.40	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	3.90	g
	オイスターソース	0.52	g
	塩	0.39	g
	菜種油	1.04	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	156.00	g

豚肉のスタミナ炒め	豚肉	78.00	g
	根生姜	0.98	g
	にんにく	0.20	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	11.70	g
	ピーマン	4.94	g
	ごま	0.65	g
	菜種油	1.04	g
	砂糖	0.39	g
	しょうゆ	3.25	g
	清酒	0.39	g
	トウバンジャン	0.23	g
	ごま油	0.13	g
	みりん	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.01	g

令和7年10月9日(木)

中学校

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

チンゲンサイのみそ汁 青梗菜 26.00 g

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

①カット豆腐 32.50 g

玉ねぎ 16.90 g

えのきたけ 6.50 g

②油揚げ 10.40 g

白みそ 5.46 g

赤みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 143.00 g

③さんま (一塩)

品名	配合割合
サンマ	99.0%
食塩	1.0%

さんまの塩焼き ③さんま (一塩) 50.00 g

菜種油 1.30 g

④さつま揚げ

配合表(%)	
すり身(タラ)	50.8%
すり身(イトヨリ)	33.8%
澱粉(馬鈴薯)	6.9%
植物油	2.9%
ぶどう糖	2%
砂糖	1.8%
食塩	1.5%
みりん	0.3%

大豆とひじきの煮物 大豆 7.80 g

ひじき 2.60 g

④さつま揚げ 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

令和7年10月10日(金)

中学校

ポークカレーライス	米	91.00	g
	豚肉	13.00	g
	人参	13.00	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	206.00	g
----	----	--------	---

チキンカツ	①チキンカツ	50.00	g
	菜種油	5.00	g

れんこんサラダ	れんこん	19.50	g
	キャベツ	19.50	g
	人参	13.00	g
	きゅうり	6.50	g
	ごま	0.65	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	1.95	g
	しょうゆ	0.91	g
	砂糖	0.78	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g

①チキンカツ

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉	62.667%	鶏肉
食塩	0.739%	
しょうゆ(大豆を含む)	0.683%	小麦・大豆
砂糖	0.276%	
たんぱく加水分解物(豚肉を含む)	0.090%	豚肉
香辛料	0.050%	
衣(パン粉)	7.442%	小麦
小麦粉	3.598%	小麦
米粉	0.313%	
でんぷん	0.313%	
粉末状植物性たんぱく	0.219%	大豆
植物油脂)	0.031%	大豆
増粘多糖類	0.063%	
調味料(アミノ酸)	0.025%	
【加水・キャリアオーバー等】	23.501%	

令和7年10月14日(火)

中学校

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

かぼちゃのみそ汁 南瓜 39.00 g

玉ねぎ 26.00 g

しめじ 6.50 g

長ねぎ 9.10 g

①油揚げ 5.20 g

白みそ 5.72 g

赤みそ 5.20 g

かつお節 3.25 g

水 143.00 g

②みかんゼリー

原材料名	配合量 (g)
みかんストレート果汁	6.00
温州みかん果汁 (6倍濃縮)	4.00
砂糖	7.06
果糖	4.41
増粘多糖類	0.53
酸味料	0.27
香料	0.15
ビタミンC	0.09
水	77.49

豚肉のおろし井の具 豚肉 65.00 g

根生姜 1.30 g

玉ねぎ 32.50 g

人参 13.00 g

干し椎茸 1.04 g

こんにゃく 26.00 g

大根 52.00 g

菜種油 0.39 g

しょうゆ 7.02 g

砂糖 2.86 g

清酒 2.60 g

じゃが芋でん粉 0.98 g

一味唐辛子 0.01 g

ごま 0.52 g

塩 0.13 g

みかんゼリー ②みかんゼリー 40.00 g

令和7年10月15日(水)

中学校

スパゲッティ	①ゆでスパゲッティ	100.00	g
ミートソース	にんにく	0.39	g
	豚肉	52.00	g
	セロリ	6.50	g
	玉ねぎ	45.50	g
	人参	26.00	g
	しめじ	3.90	g
	エリンギ	3.90	g
	菜種油	0.65	g
	赤ワイン	1.30	g
	ケチャップ	26.00	g
	ダイストマト	39.00	g
	ウスターソース	3.90	g
	砂糖	0.39	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	小麦粉	7.15	g
	菜種油	3.51	g
	②バター	2.60	g
	粉チーズ(乳成分を含む)	5.00	g
	鶏がら	5.20	g
	人参	0.65	g
	玉ねぎ	0.65	g
	長ねぎ	0.65	g
	根生姜	0.13	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	31.20	g
牛乳	牛乳	206.00	g
元気サラダ	キャベツ	16.64	g
	小松菜	16.64	g
	きゅうり	6.76	g
	人参	8.32	g
	コーン	6.76	g
	刻み昆布	0.21	g
	かつお節	0.42	g
	砂糖	1.35	g
	菜種油	1.66	g
	穀物酢	2.50	g
	塩	0.42	g
	白胡椒	0.01	g
	ごま	1.00	g
じゃがいものソテー	じゃが芋	39.00	g
	鶏肉	6.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	菜種油	0.26	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.03	g
	コンソメ	0.39	g
	白ワイン	0.65	g
ヨーグルト	③ヨーグルト	70.00	g

①ゆでスパゲッティ

1. 配合	配合比率(%)
デュラム小麦	100.0

②バター

一次原材料	配合率(%)	アレルギー特定原材料
生乳	99.92	乳
食塩	0.08	—
		—

③ヨーグルト

原材料名	配合量(g)	アレルギー物質名
砂糖・異性化液糖	6.04	
乳製品(加糖練乳)	5.70	乳
乳製品(脱脂粉乳)	5.65	乳
イソマルトオリゴ糖シロップ	2.50	
乳製品(全粉乳)	1.50	乳
砂糖	1.39	
リン酸一水素カルシウム	1.03	
乳製品(クリーム)	1.00	乳
増粘多糖類	0.26	
乳たんぱく質濃縮物	0.18	乳
寒天	0.15	
香料	0.14	
ピロリン酸鉄	0.01	
水	74.45	

令和7年10月16日(木)

中学校

わかめごはん	①わかめごはん	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なめこ汁	なめこ	13.00	g
	②カット豆腐	32.50	g
	長ねぎ	7.80	g
	③油揚げ	7.80	g
	大根	26.00	g
	白みそ	2.60	g
	赤みそ	8.32	g
	かつお節	3.25	g
	水	149.50	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0.3%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）					

具だくさん卵焼き	④具だくさん卵焼き	60.00	g
かぶのとうとう煮	豚肉	19.50	g
	砂糖	1.95	g
	みりん	2.08	g
	根生姜	0.52	g
	しょうゆ	4.68	g
	かぶ	41.60	g
	人参	13.00	g
	じゃが芋でん粉	1.43	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	0.65	g
	かつお節	0.65	g
	水	13.00	g

④具だくさん卵焼き

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	59	卵
植物油脂	14	大豆
砂糖	6	
にんじん	少量	
豚肉	少量	豚肉
たまねぎ	少量	
米・でん粉発酵調味料	少量	
しょうゆ	少量	小麦、大豆
ほうれんそう	少量	
食塩	少量	
かつお節だし	少量	
ゼラチン	少量	ゼラチン
こんぶ	少量	
魚介エキスパウダー	少量	小麦
水	10	

令和7年10月17日(金)

中学校

ホットドック	①コッペパンスライス	70.00	g
	②ウインナーソーセージ	50.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	6.25	g
	砂糖	1.25	g
	濃厚ソース	1.25	g
	玉ねぎ	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.25	g
	水	1.25	g
	菜種油	0.15	g

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 ば 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)

牛乳	牛乳	206.00	g
秋のシチュー	鶏肉	13.00	g
	さつまいも	32.50	g
	しめじ	7.80	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	19.50	g
	菜種油	0.65	g
	白ワイン	1.30	g
	塩	0.78	g
	白胡椒	0.03	g
	砂糖	0.39	g
	生クリーム(乳成分を含む)	3.90	g
	牛乳	60.00	g
	脱脂粉乳(乳成分を含む)	5.00	g
	菜種油	5.20	g
	小麦粉	6.50	g
	鶏がら	13.00	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
	水	44.00	g

②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 (%)	アレルギー 物質名
豚 肉	豚 肉	91.50	豚由来
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	

③コールスロードレッシング

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	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	

コールスローサラダ	きゅうり	9.10	g
	人参	9.10	g
	キャベツ	32.50	g
	③コールスロードレッシング	5.85	g

令和7年10月20日(月)

中学校

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

豆乳仕立ての野菜汁 さつまいも 19.50 g

白菜 19.50 g

ごぼう 6.50 g

大根 15.60 g

こんにゃく 13.00 g

豚肉 6.50 g

①油揚げ 5.20 g

人参 10.40 g

長ねぎ 7.80 g

白みそ 10.40 g

②豆乳 13.00 g

砂糖 0.65 g

かつお節 3.25 g

菜種油 0.26 g

水 104.00 g

②豆乳

原材料名	配合率(%)	アレルギー(28品目)
有機脱皮大豆	15.288	大豆
水	84.712	

③鰯角切り竜田揚げ

原材料名	割合%	アレルギー
ぶり	84.5	
馬鈴薯でん粉	12	
醤油	2	大豆、小麦
酒	1	
生姜	0.5	

ぶりのおろしソース ③鰯角切り竜田揚げ 52.00 g

菜種油 5.20 g

大根 15.60 g

しょうゆ 2.34 g

みりん 2.34 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

穀物酢 0.01 g

砂糖 0.01 g

胡麻和え 小松菜 19.50 g

人参 9.10 g

もやし 26.00 g

すりごま 2.60 g

しょうゆ 1.69 g

砂糖 0.65 g

令和7年10月21日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①杏仁ゼリー

牛乳 牛乳 206.00 g

中華風コーンスープ 鶏肉 13.00 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 13.00 g

長ねぎ 6.50 g

コーンペースト 32.50 g

コーン 13.00 g

卵 13.00 g

菜種油 0.39 g

塩 0.78 g

白胡椒 0.03 g

じゃが芋でん粉 1.30 g

鶏がら 15.60 g

ローリエの葉 0.01 g

水 110.50 g

玉ねぎ 1.30 g

人参 1.30 g

長ねぎ 1.30 g

根生姜 0.39 g

マーボーなす なす 39.00 g

豚肉 39.00 g

長ねぎ 13.00 g

人参 13.00 g

干し椎茸 1.04 g

にら 6.50 g

根生姜 0.39 g

にんにく 0.39 g

菜種油 0.20 g

トウバンジャン 0.17 g

清酒 1.17 g

砂糖 1.43 g

しょうゆ 3.90 g

テンメンジャン 3.25 g

赤みそ 2.34 g

じゃが芋でん粉 0.91 g

水 6.50 g

フルーツ杏仁 ①杏仁ゼリー 39.00 g

②りんご、黄桃、白桃、洋なし 39.00 g

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	

②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	

令和7年10月22日(水)

中学校

肉汁うどん

①地粉うどん

105.00 g

①地粉うどん

豚肉

13.00 g

長ねぎ

13.00 g

人参

10.40 g

しめじ

10.40 g

②油揚げ

6.50 g

小松菜

19.50 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

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

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	

牛乳

牛乳

206.00 g

大学芋

さつまいも

78.00 g

菜種油

7.80 g

砂糖

9.36 g

しょうゆ

2.60 g

みりん

0.94 g

黒ごま

0.39 g

水

1.56 g

大根のピリ辛漬け

きゅうり

26.00 g

大根

26.00 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

0.01 g

塩

0.26 g

令和7年10月23日(木)

中学校

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

かぶのみそ汁 かぶ 32.50 g

小松菜 13.00 g

長ねぎ 9.10 g

①油揚げ 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

豆腐ハンバーグ ②豆腐ハンバーグ 60.00 g

菜種油 1.00 g

しょうゆ 2.20 g

砂糖 1.69 g

みりん 1.30 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

水 6.50 g

②豆腐ハンバーグ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	—
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ(でん粉)	2.8	—
つなぎ(粉末状植物性たん白)	2.0	大豆
砂糖	1.5	—
食塩	0.8	—
みりん	0.5	—
酵母エキス	0.1	—
香辛料	Φ	—
水	10.7	—
加工デンプン	0.9	—
セルロース	0.5	—
炭酸Ca	0.2	—
ビロリン酸鉄(0.042)	Φ	—
豆腐用凝固剤	Φ	—

肉じゃが 豚肉 13.00 g

じゃが芋 52.00 g

玉ねぎ 19.50 g

人参 13.00 g

こんにゃく 6.50 g

③さつま揚げ 6.50 g

砂糖 1.30 g

みりん 1.30 g

しょうゆ 3.25 g

清酒 0.52 g

菜種油 0.33 g

かつお節 0.65 g

水 32.50 g

③さつま揚げ

9日に使用するものと同じです。

令和7年10月24日(金)

中学校

ガーリックフランスパン ①ガーリックフランスパン 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

野菜ときのこのスープ 鶏肉 19.50 g

玉ねぎ 32.50 g

人参 13.00 g

えのきたけ 6.50 g

しめじ 6.50 g

白菜 26.00 g

白胡椒 0.03 g

塩 1.04 g

コンソメ 0.39 g

鶏がら 15.60 g

菜種油 0.39 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

スペイン風オムレツ ②スペイン風オムレツ 60.00 g

菜種油 1.00 g

③クラス別ケチャップ 4.00 g

キャベツとコーンのソテー キャベツ 45.50 g

コーン 10.40 g

④ウインナーソーセージ 6.50 g

菜種油 0.39 g

塩 0.20 g

白胡椒 0.01 g

④ウインナーソーセージ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質
豚肉 (豚脂肪含)	97.44	豚 肉
食塩	1.40	
砂糖	0.90	
香辛料	0.26	
白コショウ		
カルワイ (キャラウエー)		

①ガーリックフランスパン

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
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	
《トッピング》		
マーガリン	20	大豆
ガーリックパウダー	0.01	
乾燥パセリ	少々	

②スペイン風オムレツ

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	35	卵
じゃがいも	19	
たまねぎ	17	
ピーマン	6	
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	5	卵、大豆
植物油脂	少量	大豆
ショルダーベーコン	少量	卵、大豆、豚肉
ほうれんそう	少量	
香辛料	少量	
動物油脂	少量	豚肉
食塩	少量	
トレハロース	少量	
加工でん粉	少量	
リン酸塩(Na)	少量	
調味料(アミノ酸等)	少量	
pH調整剤	少量	
増粘剤(キサンタンガム)	少量	
くん液	少量	
酸化防止剤(ビタミンC)	少量	
カロチノイド色素	少量	
発色剤(亜硝酸ナトリウム)	少量	
水	9	

③クラス別ケチャップ

原材料名/添加物名
トマト
糖類
砂糖・ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖
醸造酢
食塩
たまねぎ
香辛料

令和7年10月27日(月)

中学校

ハヤシライス	米	97.50	g
	水	126.75	g
	豚肉	39.00	g
	玉ねぎ	52.00	g
	人参	19.50	g
	セロリ	5.20	g
	にんにく	0.26	g
	菜種油	0.39	g
	ケチャップ	9.10	g
	トマトピューレ	9.10	g
	デミグラスソース	24.05	g
	濃厚ソース	2.21	g
	ウスターソース	0.13	g
	赤ワイン	1.30	g
	塩	0.78	g
	白胡椒	0.03	g
	小麦粉	8.45	g
	菜種油	6.37	g
	砂糖	0.52	g
	オニオンパウダー	0.39	g
	しょうゆ	0.13	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
	水	65.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

ブロッコリーサラダ	キャベツ	26.00	g
	ブロッコリー	19.50	g
	コーン	10.40	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	0.39	g
	砂糖	0.23	g

手作り	小麦粉	10.00	g
-----	-----	-------	---

チョコチップクッキー	①ベーキングパウダー	0.30	g
	②バター	3.00	g
	菜種油	1.00	g
	砂糖	4.00	g
	卵	4.00	g
	③チョコレート	3.00	g

①ベーキングパウダー

成分重量	
炭酸水素ナトリウム	25.0%
グルコノデルタラクトン	18.0%
酸性ピロリン酸ナトリウム	15.0%
第一リン酸カルシウム	10.0%
d-酒石酸水素カリウム	6.0%
ステアリン酸カルシウム	1.0%
食品素材（コーンスターチ）	25.0%

②バター

15日に使用したものと同じです。

③チョコレート

原 材 料 名	配合率	アレルギー物質 (28品目)
砂糖	54.7%	
植物油脂	27.0%	
ココアパウダー	15.6%	
カカオマス	2.5%	
乳化剤	0.2%	大豆
香料	0.1%未満	

令和7年10月28日(火)

中学校

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

せんべい汁 鶏肉 6.50 g

②かやき煎餅

大根 19.50 g

人参 13.00 g

ごぼう 6.50 g

長ねぎ 6.50 g

①カット豆腐 26.00 g

こんにゃく 13.00 g

②かやき煎餅 9.10 g

菜種油 0.65 g

塩 0.39 g

しょうゆ 6.50 g

みりん 1.95 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 0.65 g

水 130.00 g

原材料	配合比 (%)
小麦粉	97.80%
食塩	2.00
膨張剤 (重曹)	0.20%

③鯖の味噌煮

鯖の味噌煮 ③鯖の味噌煮 60.00 g

原材料名	アレルギー	配合率
さば	さば	70
三温糖		12
味噌	大豆	8
発酵調味料		3
食塩		0.5
加工澱粉		0.5
加水		6

鶏肉とれんこんの炒め物 鶏肉 19.50 g

れんこん 32.50 g

菜種油 0.39 g

しょうゆ 1.95 g

清酒 0.65 g

みりん 1.04 g

砂糖 0.52 g

塩 0.26 g

令和7年10月29日(水)

中学校

チキンライスのクリームソースかけ

①チキンライス

しめじ	9.10	g
豚肉	32.50	g
人参	13.00	g
玉ねぎ	39.00	g
牛乳	65.00	g
脱脂粉乳（乳成分を含む）	3.90	g
小麦粉	9.10	g
菜種油	6.76	g
白ワイン	1.30	g
塩	1.04	g
砂糖	0.13	g
白胡椒	0.04	g
鶏がら	15.60	g
菜種油	0.65	g
生クリーム（乳成分を含む）	3.90	g
水	65.00	g
長ねぎ	1.30	g
根生姜	0.39	g
玉ねぎ	1.30	g
人参	1.30	g
ローリエの葉	0.01	g

牛乳 牛乳 206.00 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

かぼちゃプリンタルト ②かぼちゃプリンタルト 30.00 g

①チキンライス

原 材 料	配 合 比	原 材 料	配 合 比
鶏 肉	17.25 %	大 豆 油	4.13 %
チキンエキス	17.09	鶏 脂	4.13
トマトペースト	14.47	魚 介 エ キ ス	1.65
に ん じ ん	11.02	酵 母 エ キ ス	0.37
砂 糖	8.27	デ キ ス ト リ ン	0.04
赤 ビ ー マ ン	7.86	香 辛 料	0.03
食 塩	7.49	計	100.00 %
た ま ね ぎ	6.20	精米100gに対して具 14.28g使用	
アレルギー物質：大豆、鶏肉			

②かぼちゃプリンタルト

材料名	組成%	アレルギー
(タルト生地)		
小麦粉	24.4	小麦
マーガリン	14.7	
砂糖	7.0	
液全卵	3.5	卵
食塩	φ	
(使用添加物)		
炭酸Ca	0.3	
香料	使用	
カロチノイド色素	使用	
(かぼちゃプリンクリーム)		
かぼちゃペースト	11.0	
乳又は乳製品を主要原料とする食品	7.5	乳
砂糖	4.5	
脱脂粉乳	3.7	乳
加糖卵黄	2.5	卵
液全卵	2.5	卵
香辛料	φ	
水	17.8	
(使用添加物)		
キシロース	0.5	
増粘剤(キサンタンガム)	0.1	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	卵、乳

令和7年10月30日(木)

中学校

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

豚汁 豚肉 15.60 g

②カット豆腐

玉ねぎ 13.00 g

2日に使用するものと同じです。

人参 6.50 g

①油揚げ 7.80 g

②カット豆腐 26.00 g

③たらでん紛付き

こんにゃく 6.50 g

干し椎茸 0.65 g

大根 13.00 g

長ねぎ 6.50 g

里芋 13.00 g

かつお節 3.25 g

菜種油 0.39 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)
スケソウダラ	94.50	
衣(でん粉)	5.14	
炭酸Ca	0.35	
ピロリン酸鉄	0.01	

たらの野菜あんかけ ③たらでん粉付き 50.00 g

菜種油 6.00 g

玉ねぎ 7.50 g

人参 4.50 g

えのきたけ 3.00 g

砂糖 3.45 g

しょうゆ 2.25 g

みりん 0.75 g

清酒 0.75 g

塩 0.06 g

穀物酢 1.35 g

じゃが芋でん粉 0.75 g

水 1.50 g

即席漬け かぶ 39.00 g

きゅうり 26.00 g

塩 0.52 g

しょうゆ 1.30 g

かつお節 0.07 g

水 2.60 g

令和7年10月31日(金)

中学校

ツイストパン ①ツイストパン 70.00 g

飲むヨーグルト ②飲むヨーグルト 180.00 g

ポトフ 豚肉 13.00 g

じゃが芋 39.00 g

白菜 32.50 g

玉ねぎ 19.50 g

大根 19.50 g

人参 9.10 g

セロリ 5.20 g

鶏がら 13.00 g

白ワイン 1.30 g

塩 0.39 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.52 g

コンソメ 0.52 g

水 78.00 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

鶏肉のオレンジステーキ 鶏肉 60.00 g

清酒 1.30 g

しょうゆ 2.60 g

にんにく 0.13 g

根生姜 0.26 g

③マーマレード 9.10 g

白ワイン 0.13 g

しょうゆ 1.04 g

塩 0.13 g

砂糖 0.01 g

じゃが芋でん粉 0.46 g

水 2.60 g

菜種油 0.65 g

マカロニのトマトソテー ④シエルマカロニ 13.00 g

⑤ベーコン 5.20 g

玉ねぎ 13.00 g

人参 9.10 g

菜種油 0.33 g

ダイストマト 6.50 g

ケチャップ 4.55 g

砂糖 0.26 g

塩 0.07 g

白胡椒 0.03 g

コンソメ 0.13 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
		小 麦 た ん ぱ く	0.8
砂 糖	20	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飲むヨーグルト

原材料名	配合量 (g)	アレルギー物質名
乳製品(脱脂粉乳)	6.77	乳
砂糖・異性化液糖	6.41	
イソマルトオリゴ糖シロップ	4.77	
乳製品(全粉乳)	1.80	乳
ポリデキストロース (食物繊維)	0.84	
乳たんぱく質濃縮物	0.22	乳
ミルクカルシウム	0.15	乳
香料	0.08	乳
ピロリン酸鉄	0.02	
水	78.94	

③マーマレード

原 材 料 名		重 量 %
糖類(砂糖)		50.77
糖類(水あめ)		
果実(いよかん)		13.16
果実(なつみかん)		11.76
還元水あめ		17.94
濃縮なつみかん果汁		2.49
ゆず果汁		1.00
水		2.26
食 品 添 加 物	ゲル化剤(ペクチン)	0.35
	酸味料	0.27

④シエルマカロニ

原材料・添加物	配合(%)	アレルギー (28品目)
デュラム小麦のセモリナ	100.00	小麦

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	ナツメグ・カルダモン	0.11	
水 水	水道水	6.91	