

小学校

令和7年度11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。

狭山市立堀兼学校給食センター
TEL 04-2959-4201
矢澤

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	10.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	5.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	こんにゃく	5.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	大根	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	里芋	10.00	g
	かつお節	2.50	g
	菜種油	0.40	g
	赤みそ	4.00	g
	白みそ	4.00	g
	水	110.00	g
照り焼きチキン	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
ほうれん草のごまあえ	ほうれん草	15.00	g
	もやし	20.00	g
	人参	5.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	1.50	g
	すりごま	1.00	g
	ねりごま	1.00	g
	砂糖	0.06	g

①油揚げ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
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

子供パンスライス	<u>①子供パンスライス</u>	50.00	g
コーヒーミルク	<u>②コーヒーミルク</u>	206.00	g
きのこのクリームスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	9.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	しめじ	8.00	g
	塩	0.50	g
	牛乳	50.00	g
	白ワイン	1.00	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.30	g
	コンソメ	0.40	g
	菜種油	0.20	g
	菜種油	3.20	g
	小麦粉	4.20	g
	鶏がら	10.00	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	60.00	g
ハムステーキ	<u>③ボロニアソーセージ</u>	40.00	g
	菜種油	1.00	g
かぶのサラダ	かぶ	20.00	g
	きゅうり	20.00	g
	人参	10.00	g
	<u>④イタリアンドレッシング</u>	5.00	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ボロニアソーセージ

原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (28品目)
鶏肉	52.49%	鶏肉
豚脂	9.74%	豚肉
豚肉	9.43%	豚肉
でん粉	4.72%	
発酵調味料	3.14%	
砂糖	3.02%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.42%	
食塩	0.86%	
酵母エキス	0.57%	
香辛料	0.31%	
鉄含有酵母	0.10%	
水	14.20%	
合計	100.00%	

④イタリアンドレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	20.3
砂糖	13.8
醸造酢	11.9
食塩	4.6
発酵調味料	1.9
玉ねぎ	1.2
香味食用油	1.1
酵母エキスパウダー	0.9
香辛料	0.6
トマト	0.4
酸味料	0.6
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.5
(水)	42.2

わかめごはん	①わかめごはん	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
じゃが団子汁	②いももち	20.00	g
	人参	5.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	こんにゃく	10.00	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
	だし昆布	0.50	g
	水	100.00	g
がんす	③がんす	50.00	g
	菜種油	4.00	g
広島レモンポンチ	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	30.00	g
	⑤広島レモンゼリー	20.00	g
	⑥マスカットゼリー	15.00	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	

⑤広島レモンゼリーと⑥マスカットゼリーの配合は次のページです。

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）							

②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

③がんす

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
助宗鱈すり身	37.7	
馬鈴薯澱粉	7.4	
たまねぎ	3.1	
砂糖	2.3	
にんじん	1.6	
醸造調味料	2.2	
食塩	0.3	
発酵調味料	0.5	
一味唐辛子	0.08	
貝殻焼成カルシウム	1.15	小麦
ピロリン酸第二鉄	0.085	大豆
水	13.585	
(衣)		
パン粉	16.3	小麦
小麦粉		小麦
大豆蛋白		大豆
とうもろこし澱粉	6.1	
菜種油脂		
食塩		
水	7.6	

⑤広島レモンゼリー

原材料名 / 添加物	配合比%
果糖ぶどう糖液糖	15.0
ぶどう糖	8.0
粉あめ	5.0
レモン果汁	3.5
砂糖	3.0
水	63.5
ゲル化剤（増粘多糖類）	1.4
酸味料	0.4
香料	0.2
クチナシ黄色素	φ

⑥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Ca	0.9
香料	0.6
酸味料	0.2
クエン酸鉄Na	0.1
ビタミンC	0.1
クチナシ色素	φ

令和7年11月7日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春雨のスープ	鶏肉	10.00	g
	人参	8.00	g
	もやし	20.00	g
	①春雨	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	4.20	g
	菜種油	0.50	g
	塩	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	110.00	g
マーボー豆腐	②カット豆腐	80.00	g
	豚肉	25.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	にら	3.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	③竹の子	10.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.80	g
	ラー油	0.10	g
	じゃが芋でん粉	1.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	清酒	1.00	g
	赤みそ	5.50	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	2.00	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	15.00	g
	ローリエの葉	0.01	g

ヨーグルト	④ヨーグルト	70.00	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

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
大豆	14.3	大豆
デキストリン(甘藷澱粉)	3.5	なし
澱粉(馬鈴薯澱粉)	2.1	なし
豆腐用凝固剤	0.3	なし
水	79.8	なし
酵素(加工助剤)	-	なし
消泡剤(加工助剤)	-	大豆

③竹の子

原料名	配合割合
孟宗竹	90.90%
水	9.09%
クエン酸	0.01%

④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11月10日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

4日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

わかめのみそ汁 キャベツ 15.00 g

わかめ 0.50 g

玉ねぎ 12.00 g

えのきたけ 7.00 g

長ねぎ 6.00 g

①油揚げ 5.00 g

赤みそ 4.20 g

白みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 110.00 g

東松山やきとり(豚)丼の具 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 0.40 g

砂糖 1.60 g

清酒 1.60 g

ごま油 0.80 g

ごま 2.00 g

塩 0.01 g

ゆずの香和え 大根 20.00 g

人参 5.00 g

小松菜 5.00 g

白菜 15.00 g

穀物酢 2.00 g

砂糖 1.00 g

しょうゆ 0.80 g

ゆず果汁 0.30 g

菜種油 0.10 g

塩 0.01 g

清酒 0.03 g

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
呉汁	鶏肉	8.00	g
	菜種油	0.10	g
	人参	5.00	g
	大根	16.00	g
	大豆	7.50	g
	長ねぎ	5.00	g
	白こんにゃく	10.00	g
	ごぼう	5.00	g
	①豆乳	15.00	g
	白みそ	5.30	g
	赤みそ	2.00	g
	かつお節	2.50	g
	水	95.00	g
根菜入りつくね	②根菜入りつくね	40.00	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
しゃくし菜ごはんの具	③しゃくし菜漬	16.00	g
	④ちりめんじゃこ	2.00	g
	ごま	0.75	g
	人参	8.00	g
	⑤油揚げ	4.00	g
	みりん	0.50	g
	しょうゆ	0.50	g
	菜種油	0.40	g
	ごま油	0.20	g

①豆乳

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

②根菜入りつくね

原材料名	配合割合	アレルゲン(28品目)
鶏肉	40.89%	鶏肉
＜野菜＞		
ごぼう	11.46%	
玉ねぎ	9.85%	
れんこん	9.85%	
里芋	6.57%	
豚脂	6.89%	豚肉
＜つなぎ＞		
でん粉	4.04%	
粉末状大豆たん白	2.20%	大豆
砂糖	3.05%	
しょうゆ(大豆、食塩)	1.58%	大豆
食物繊維	1.54%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.22%	
食塩	0.61%	
発酵調味料	0.26%	
こんにゃく粉	0.16%	
香辛料	0.03%	

③しゃくし菜漬

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
雪白体菜	50.0	
アミノ酸液	5.0	小麦
果糖ぶどう糖液糖	5.0	
食塩	4.5	
高酸度醸造酢	2.5	
発酵調味料	2.5	
昆布エキス	1.0	
しょうゆ	1.0	大豆・小麦
酵母エキス	0.3	
アルコール	1.0	
水道水	27.2	

④ちりめんじゃこ

配合表(%)	
いわしの稚魚	95.7%
(かたくちいわし)	
食塩	4.3%

⑤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
かきたま汁	卵	20.00	g
	①カット豆腐	15.00	g
	人参	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	塩	0.60	g
	清酒	0.60	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	115.00	g
赤魚のねぎ味噌焼き	②赤魚ねぎ味噌漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g
ひじきの炒め煮	ひじき	2.20	g
	人参	6.00	g
	しらたき	12.00	g
	③さつま揚げ	10.00	g
	菜種油	0.30	g
	砂糖	1.50	g
	みりん	0.50	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	2.30	g
	かつお節	0.50	g
	だし昆布	0.20	g
	水	10.00	g
みかん	みかん	99.00	g

①カット豆腐

7日に使用するものと同じです。

②赤魚ねぎ味噌漬け

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
赤魚	97 %		
味噌	3 %	白味噌	大豆
		みりん	
		酒	
		砂糖	
		ネギ	

③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 %

チキンカレーライス	米	70.00	g
	鶏肉	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	5.00	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
	オニオンパウダー	0.50	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
	水	50.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

キャベツとコーンのソテー	キャベツ	35.00	g
	コーン	8.00	g
	①ウインナーソーセージ	8.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.15	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.40	g

さやまっ茶プリン	②さやまっ茶プリン	40.00	g
----------	-----------	-------	---

①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	

②さやまっ茶プリン

材料名	組成(%)	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	21.1	乳
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	9.1	
砂糖	7.2	
加糖れん乳	5.9	乳
抹茶	0.7	
水あめ	0.3	
水	54.8	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)	0.8	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
乳化剤	使用	大豆
ホエイソルト	使用	乳
pH調整剤	使用	
香料	使用	
着色料(ビタミンB2)	使用	
カロチノイド色素	使用	
合計	100.0	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
もずく汁	大根	25.00	g
	人参	5.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	小松菜	15.00	g
	もずく	0.40	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	5.00	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)	2.00	g
	①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
	②チリパウダー	0.05	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.10	g
パリパリサラダ	③チャーめん	2.00	g
	キャベツ	30.00	g
	ほうれん草	15.00	g
	コーン	10.00	g
	④中華ドレッシング	5.00	g

①チリソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定
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	

②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

③チャーめん

原材料名	構成比(%)
小麦粉	58.85
植物性油脂	21.97
食塩	0.39
かんすい	0.39
クチナシ色素	0.03
水	18.37

④中華ドレッシング

原材料名	配合比%	アレルギー物質
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	

きな粉揚げパン	①ツイストパン	50.00	g
	きな粉	6.50	g
	砂糖	11.70	g
	塩	0.07	g
	菜種油	4.16	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ミネストローネ	豚肉	15.00	g
	②ベーコン	2.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	g
	キャベツ	10.00	g
	じゃが芋	15.00	g
	にんにく	0.25	g
	ケチャップ	4.50	g
	ダイストマト	20.00	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.50	g
	菜種油	0.50	g
	赤ワイン	1.00	g
	コンソメ	0.50	g
	水	75.00	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
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

①ツイストパン

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	

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	ナツメッグ・カルダモン	0.11	
氷 水	水道水	6.91	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
だまこ餅汁	<u>①だまこ餅</u>	25.00	g
	鶏肉	8.00	g
	人参	10.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	ごぼう	7.00	g
	しめじ	8.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	0.80	g
	塩	0.30	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.20	g
	水	105.00	g
あぶたま井の具	<u>②焼き竹輪</u>	20.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	<u>③油揚げ</u>	10.00	g
	さやいんげん	10.00	g
	<u>④仙台麴</u>	5.00	g
	しらたき	15.00	g
	卵	30.00	g
	かつお節	1.00	g
	だし昆布	0.50	g
	砂糖	1.50	g
	しょうゆ	6.00	g
	みりん	1.00	g
	水	40.00	g
りんご	りんご	33.27	g
	塩	0.30	g

①だまこ餅

原材料名	配合率
水稻うるち米	45.45
水	54.55
合計	100.00

②焼き竹輪

原材料	配合比
魚肉 (ｽｷﾞﾎﾞﾂ・ｲﾁﾏﾂ・ﾏﾂﾊﾞﾅ)	60.03
馬鈴薯でん粉	8.00
食塩	1.88
菜種油	1.60
砂糖	1.40
ぶどう糖	1.28
加工でん粉	6.00
加水	20.01

③油揚げ

4日に使用するものと同じです。

④仙台麴

原材料名	アレルゲン物質
小麦粉	小麦
グルテン	小麦
植物油（大豆油）	大豆

とり南蛮うどん	①地粉うどん	80.00	g
	鶏肉	15.00	g
	②油揚げ	4.00	g
	玉ねぎ	24.00	g
	干し椎茸	1.00	g
	人参	11.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	0.80	g
	しょうゆ	10.00	g
	砂糖	0.40	g
	みりん	2.00	g
	一味唐辛子	0.01	g
	菜種油	0.30	g
	水	110.00	g
	塩	0.04	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	6.00	g
	狭山茶	1.30	g
	菜種油	3.00	g
	塩	0.01	g
はりはり漬け	切干大根	5.00	g
	きゅうり	7.00	g
	人参	6.00	g
	もやし	10.00	g
	穀物酢	3.00	g
	しょうゆ	3.50	g
	砂糖	1.50	g
	塩	0.10	g
	ごま	1.00	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	

ごぼうと挽肉の炊き込み御飯	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	豚肉	20.00	g
	ごぼう	20.00	g
	人参	5.00	g
	かつお節	1.00	g
	だし昆布	0.50	g
	菜種油	1.30	g
	塩	0.10	g
	しょうゆ	8.00	g
	みりん	4.00	g
	清酒	1.50	g
	水	86.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

さつまいものみそ汁	さつまいも	20.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	①油揚げ	5.00	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	120.00	g

さばの幽庵焼き	②さばの幽庵漬け	40.00	g
	菜種油	2.00	g

①油揚げ
4日に使用するものと同じです。

②さばの幽庵漬け

原材料 第1配合	配合%	アレルギー物質
さば	96.8 %	小麦・大豆
みりん	1 %	
しょう油	1 %	
酒	1 %	
ゆず	0.2 %	

茶飯	①茶飯	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
姫路おでん	大根	20.00	g
	人参	10.00	g
	じゃが芋	20.00	g
	②いわしつみれ	15.00	g
	③さつま揚げ	20.00	g
	④焼き竹輪	15.00	g
	こんにゃく	15.00	g
	かつお節	0.70	g
	塩	0.10	g
	しょうゆ	3.50	g
	清酒	2.00	g
	みりん	2.50	g
	根生姜	0.50	g
	水	70.00	g

ねぎ焼き	⑤ねぎ焼き	50.00	g
	クラス別ソース	5.00	g
	菜種油	5.00	g

グレープゼリー	⑥グレープゼリー	50.00	g
---------	----------	-------	---

⑥グレープゼリー

材料名	組成%
ぶどう果汁(濃縮還元)	50.0
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0
砂糖	7.0
水溶性食物繊維	3.1
ワイン	3.0
水	25.6
(使用添加物)	
ビタミンC	0.5
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4
酸味料	0.2
乳酸Ca	0.1
クエン酸鉄Na	0.1
香料	使用

①茶飯

原 材 料	配 合 比	原 材 料	配 合 比
し ょ う ゆ	55.60 %	砂 糖	1.30 %
米 発 酵 調 味 料	3.30	果糖ぶどう糖液糖	1.10
醸 造 酢	2.70	ア ル コ ー ル	0.70
食 塩	2.70	ビ タ ミ ン B1	微量
か つ お エ キ ス	1.80	水	29.10
ぶ ど う 糖	1.70	計	100.00 %
アレルギー物質：小麦、大豆		精米100gに対して具 16.29g使用	
		精米100gに対し強化米O. 3%添加	

②いわしつみれ

原材料名 / 添加物	配合比%
いわし	80.52
たら	8.05
砂糖	1.93
植物油脂	1.93
醸造調味料	1.93
食塩	0.81
生姜	0.48
酵母エキス	0.32
増粘剤(加工澱粉)	4.03

③さつま揚げ

1 2 日に使用するものと同じです。

④焼き竹輪

1 9 日に使用するものと同じです。

⑤ねぎ焼き

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
キャベツ	34	
たらすり身	17.4	
いか	13	いか
長ねぎ	10.3	
小麦粉	8.7	小麦
かつおだし	6.5	小麦・大豆
馬鈴薯でん粉	3.9	
しょうが	2.2	
米油	1.5	
砂糖	1.3	
食塩	0.4	
炭酸カルシウム	0.7	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

バターロール	①バターロール	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ポテトのイタリアン風煮	豚肉	15.00	g
	②ベーコン	10.00	g
	じゃが芋	55.00	g
	玉ねぎ	24.00	g
	人参	15.00	g
	コーン	10.00	g
	③サイノメチーズ	7.00	g
	鶏がら	8.00	g
	塩	0.40	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	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	40.00	g
チキンナゲット (2)	④チキンナゲット	40.00	g
	菜種油	2.00	g
フレンチサラダ	キャベツ	30.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	10.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.27	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	g

①バターロール

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)

②ベーコン

18日に使用するものと同じです。

③サイノメチーズ

原材料	配合 (%)
ナチュラルチーズ	84.9
乳化剤	微量
重曹	微量
水	15.1

④チキンナゲット

原材料	組成%	アレルギー
(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	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	小松菜	10.00	g
	もやし	15.00	g
	大根	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	①押し豆腐	10.00	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g
里芋コロッケ	②里芋コロッケ	50.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
昆布の炒め物	豚肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	③油揚げ	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押し豆腐

原材料
大豆、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム「にがり」)

②里芋コロッケ

材料	組成(%)	アレルギー
(具)		
さといも	31.1	
鶏肉	10.4	鶏肉
たまねぎ	3.8	
にんじん	2.9	
ごぼう	2.7	
小麦粉	2.7	小麦
植物油	1.0	大豆
しょうゆ	0.9	小麦、大豆
砂糖	0.7	
清酒	0.4	
食塩	0.1	
香辛料	φ	
酵母エキス	φ	
(衣)		
パン粉	24.9	小麦、大豆
小麦粉	5.5	小麦
植物油	1.4	大豆
ぶどう糖	0.2	
水	11.1	
(使用添加物)		
乳化剤	0.2	

③油揚げ

4日に使用するものと同じです。

狭山茶クリームスパゲッティ	①ゆでスパゲッティ	80.00	g
	②ベーコン	10.00	g
	鶏肉	20.00	g
	菜種油	0.50	g
	玉ねぎ	45.00	g
	人参	15.00	g
	ほうれん草	7.00	g
	塩	0.80	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	0.40	g
	砂糖	0.30	g
	牛乳	50.00	g
	生クリーム(乳成分を含む)	5.50	g
	粉チーズ(乳成分を含む)	1.00	g
	菜種油	5.00	g
	小麦粉	6.00	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	60.00	g
	狭山茶パウダー	0.40	g
	コンソメ	0.40	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

鶏肉のから揚げ	鶏肉	50.00	g
	根生姜	0.50	g
	にんにく	0.50	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	1.80	g
	じゃが芋でん粉	10.00	g
	菜種油	5.00	g

キャベツのサラダ	キャベツ	20.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	8.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.27	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.20	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ベーコン
18日に使用するものと同じです。