

中学校

令和7年度12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
小林

令和7年12月1日(月)

中学校

ココア揚げパン	①ツイストパン	60.00	g
	ココア	2.63	g
	砂糖	13.75	g
	菜種油	3.75	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

ポトフ	豚肉	19.50	g
	②ウインナーソーセージ	19.50	g
	じゃが芋	39.00	g
	キャベツ	26.00	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

ローストチキン	鶏肉	60.00	g
	塩	0.24	g
	白胡椒	0.06	g
	白ワイン	1.20	g
	にんにく	0.36	g
	菜種油	0.96	g
	しょうゆ	3.60	g
	砂糖	1.92	g
	白ワイン	0.84	g
	みりん	0.96	g
	じゃが芋でん粉	0.24	g
	水	4.20	g

ヨーグルト	③ヨーグルト	70.00	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12月2日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

具だくさんみそ汁 玉ねぎ 26.00 g

人参 6.50 g

里芋 26.00 g

えのきたけ 9.10 g

①カット豆腐 13.00 g

②油揚げ 6.50 g

長ねぎ 6.50 g

かつお節 3.90 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 16.90 g

菜種油 1.04 g

清酒 0.52 g

しょうゆ 6.50 g

砂糖 2.86 g

みりん 0.91 g

水菜サラダ 水菜 15.60 g

大根 36.40 g

コーン 9.10 g

菜種油 1.95 g

穀物酢 1.95 g

しょうゆ 1.04 g

砂糖 0.52 g

塩 0.26 g

白胡椒 0.03 g

①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

②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

令和7年12月3日(水)

中学校

カレー南蛮うどん	①地粉うどん	105.00	g
	豚肉	20.80	g
	②油揚げ	6.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	しょうゆ	9.75	g
	みりん	1.30	g
	菜種油	0.39	g
	一味唐辛子	0.01	g
	菜種油	5.20	g
	小麦粉	7.15	g
	カレー粉	0.78	g
	清酒	1.30	g
	塩	1.04	g
	かつお節	3.90	g
	水	156.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
つくねのあんかけ(3)	③レバー入り白ごまつくね	60.00	g
小松菜の炒め物	小松菜	19.50	g
	キャベツ	29.90	g
	コーン	6.50	g
	④まぐろフレーク油漬け	10.40	g
	しょうゆ	0.39	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	じゃが芋でん粉	0.52	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

2日に使用するものと同じです。

③レバー入り白ごまつくね

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
鶏肉	29.73	鶏肉
たまねぎ	13.64	
白ごま	7.56	ごま
パン粉(小麦を含む)	5.00	小麦
【鶏レバー味付】		
鶏レバー	3.05	鶏肉
砂糖	0.15	
食塩	0.06	
香辛料	φ	
仕込水	0.99	
でん粉	2.87	
植物油脂	1.98	大豆
豚脂	1.86	豚肉
粒状大豆たん白	1.76	大豆
揚げ油(なたね油)	1.14	
砂糖	0.64	
食塩	0.49	
みりん	0.27	
こしょう	0.06	
仕込水	5.67	
【タレ】		
しょうゆ	2.84	大豆、小麦
砂糖	2.69	
果糖ぶどう糖液糖	2.15	
みりん	0.86	
醸造酢	0.72	小麦
仕込水	13.04	
加工デンプン	0.78	

④まぐろフレーク油漬け

原材料名	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス、(一部に大豆を含む)
------	--------------------------------

令和7年12月4日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

春雨のスープ 鶏肉 13.00 g

人参 10.40 g

干し椎茸 0.65 g

もやし 19.50 g

①春雨 6.50 g

青梗菜 13.00 g

長ねぎ 6.50 g

白胡椒 0.03 g

清酒 1.30 g

しょうゆ 5.46 g

菜種油 0.65 g

塩 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 0.01 g

水 143.00 g

豚キムチ 豚肉 65.00 g

清酒 1.04 g

②白菜キムチ 26.00 g

にら 3.90 g

玉ねぎ 26.00 g

③油揚げ 7.80 g

ごま油 0.52 g

しょうゆ 1.95 g

砂糖 0.39 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

塩 0.13 g

みかん みかん 99.00 g

①春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

②白菜キムチ

原材料名	配合比%	アレルギー物質
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	

③油揚げ

2日に使用するものと同じです。

令和7年12月5日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

どさんこ汁 ①カット豆腐 26.00 g

人参 10.40 g

玉ねぎ 26.00 g

じゃが芋 26.00 g

コーン 13.00 g

②鮭ボール 26.00 g

小松菜 9.10 g

かつお節 3.25 g

白みそ 5.46 g

赤みそ 5.46 g

水 104.00 g

清酒 0.65 g

ほっけの塩焼き ③ほっけ一塩 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

④油揚げ 6.50 g

刻み昆布 1.82 g

しょうゆ 1.95 g

砂糖 0.78 g

清酒 1.30 g

菜種油 0.26 g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

②鮭ボール

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
さけ (国産)	36	さけ
たらすり身	36	
玉葱	20.1	
植物油脂	0.9	
食塩	0.8	
清酒	0.5	
砂糖	0.5	
酵母エキス	0.2	
増粘剤 (加工デンプン)	5	

③ほっけ一塩

原材料名	割合%
ホッケ	98.8
塩	1.2

④油揚げ

2日に使用するものと同じです。

令和7年12月8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

②焼き豆腐

大根のみそ汁 大根 39.00 g
人参 9.10 g
しめじ 9.10 g
①油揚げ 6.50 g
小松菜 13.00 g
赤みそ 5.46 g
白みそ 5.46 g
かつお節 3.90 g
水 143.00 g

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%	

すき焼き風煮 豚肉 52.00 g
白菜 19.50 g
玉ねぎ 19.50 g
長ねぎ 9.10 g
しらたき 19.50 g
②焼き豆腐 32.50 g
砂糖 2.60 g
しょうゆ 6.50 g
菜種油 0.65 g
みりん 2.60 g
塩 0.01 g
かつお節 1.30 g
水 19.50 g

かぶのピリ辛漬け かぶ 19.50 g
きゅうり 23.40 g
人参 6.50 g
しょうゆ 1.30 g
穀物酢 1.56 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12月9日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワンタンスープ	鶏肉	13.00	g
	①ワンタン皮	10.40	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	9.10	g
	白菜	26.00	g
	しょうゆ	5.20	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	1.30	g
	塩	0.26	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	149.50	g
マーボー豆腐	②カット豆腐	91.00	g
	豚肉	32.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	g
	にら	3.90	g
	干し椎茸	0.65	g
	③竹の子	13.00	g
	にんにく	0.39	g
	根生姜	1.04	g
	ラー油	0.13	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
	しょうゆ	2.60	g
	清酒	1.30	g
	赤みそ	7.15	g
	菜種油	0.65	g
	ごま油	0.65	g
	砂糖	0.52	g
	トウバンジャン	0.39	g
	テンメンジャン	2.60	g
	鶏がら	2.60	g
	玉ねぎ	0.13	g
	人参	0.13	g
	長ねぎ	0.13	g
	根生姜	0.01	g
	水	19.50	g
	ローリエの葉	0.01	g
わかめのあえもの	わかめ	0.65	g
	大根	19.50	g
	きゅうり	19.50	g
	コーン	9.10	g
	菜種油	1.30	g
	穀物酢	1.30	g
	塩	0.26	g
	しょうゆ	1.95	g
	砂糖	0.52	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

2日に使用するものと同じです。

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%

令和7年12月10日(水)

中学校

子供パンスライス	①子供パンスライス	70.00	g
飲むヨーグルト	②飲むヨーグルト	180.00	g
マカロニのクリーム煮	鶏肉	39.00	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	15.60	g
	しめじ	10.40	g
	③マカロニ	11.70	g
	脱脂粉乳(乳成分を含む)	3.90	g
	牛乳	45.50	g
	粉チーズ(乳成分を含む)	1.95	g
	塩	0.78	g
	小麦粉	5.20	g
	菜種油	1.95	g
	④バター	1.95	g
	白ワイン	1.30	g
	菜種油	0.26	g
	白胡椒	0.05	g
	オニオンパウダー	0.26	g
	鶏がら	10.40	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	74.10	g
手作りハンバーグ	豚肉	62.40	g
	玉ねぎ	15.60	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.31	g
	じゃが芋でん粉	4.68	g
	菜種油	1.30	g
	ケチャップ	9.10	g
	濃厚ソース	0.65	g
	砂糖	0.65	g
	玉ねぎ	1.30	g
ほうれん草のサラダ	ほうれん草	19.50	g
	キャベツ	19.50	g
	人参	6.50	g
	コーン	6.50	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	1.95	g
	しょうゆ	0.78	g
	砂糖	0.26	g
	塩	0.29	g
	白胡椒	0.03	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マカロニ

原材料・添加物	配合(%)
デュラム小麦のセモリナ	100.00

④バター

原材料	配合率 (%)
生乳	99.92
食塩	0.08

令和7年12月11日(木)

中学校

里芋ごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	19.50	g
	人参	7.80	g
	里芋	26.00	g
	干し椎茸	0.91	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	2.34	g
	砂糖	0.78	g
	しょうゆ	4.29	g
	塩	0.52	g
	かつお節	1.69	g
	水	117.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜碗	玉ねぎ	26.00	g
	えのきたけ	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	①油揚げ	3.90	g
	小松菜	7.80	g
	白みそ	5.20	g
	赤みそ	5.20	g
	かつお節	3.90	g
	水	136.50	g
いかメンチカツ	②いかメンチカツ	60.00	g
	菜種油	6.50	g
ゆずの香和え	白菜	42.90	g
	人参	6.50	g
	きゅうり	13.00	g
	穀物酢	1.30	g
	砂糖	0.78	g
	しょうゆ	1.04	g
	ゆず果汁	0.39	g
	菜種油	0.65	g
	塩	0.13	g

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

②いかメンチカツ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いか	27.2	いか
野菜(キャベツ)	2.8	—
野菜(にんじん)	2.8	—
パン粉	5.3	小麦,大豆
粒状植物性たん白	5.0	大豆
おろししょうが	1.1	—
砂糖	0.5	—
にんにくペースト	0.5	—
粉末しょうゆ	0.4	小麦,大豆
食塩	0.4	—
香辛料	Φ	—
衣(パン粉)	18.8	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	21.2	—
加工デンプン	8.7	大豆
FDロマイト	0.6	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
硫酸Ca	Φ	—
乳化剤	Φ	—
クエン酸	Φ	—
香料	Φ	—

令和7年12月12日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

つみっこ汁 豚肉 10.40 g

①すいとん 39.00 g

大根 16.90 g

人参 10.40 g

ごぼう 6.50 g

小松菜 9.10 g

長ねぎ 6.50 g

干し椎茸 0.39 g

菜種油 0.26 g

塩 0.39 g

しょうゆ 6.50 g

清酒 0.65 g

みりん 0.26 g

かつお節 3.90 g

水 104.00 g

鯖の味噌煮 ②鯖の味噌煮 50.00 g

切干大根の五目煮 切干大根 5.20 g

③油揚げ 5.20 g

人参 6.50 g

④さつま揚げ 6.50 g

干し椎茸 0.26 g

菜種油 0.65 g

砂糖 0.78 g

しょうゆ 1.95 g

清酒 0.26 g

かつお節 0.78 g

水 16.90 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②鯖の味噌煮

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

③油揚げ

2日に使用するものと同じです。

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 %

令和7年12月15日(月)

中学校

みそラーメン	①ホット中華めん	105.00	g
	豚肉	26.00	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	9.10	g
	根生姜	0.39	g
	もやし	23.40	g
	青梗菜	10.40	g
	長ねぎ	6.50	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
しゅうまい(2)	②しゅうまい	60.00	g
	菜種油	5.00	g
フルーツ杏仁	③杏仁ゼリー	52.00	g
	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	32.50	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しゅうまい

原材料名	配合率%	アレルギー
(具)		
たまねぎ	38.14	
豚肉	33.37	豚肉
でん粉	9.53	
粒状大豆たん白	2.38	
		大豆
水	2.38	
砂糖	2.29	
食塩	0.95	
ごま油	0.24	ごま
しょうが	0.24	
ほたてエキス	0.19	
魚介エキス調味料	0.14	
こしょう	0.14	
(皮)		
小麦粉	7.87	小麦
水	2.14	

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	

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	

令和7年12月16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

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

小松菜 9.10 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

だし昆布 0.65 g

かつお節 3.25 g

水 149.50 g

豚肉の生姜焼き 豚肉 83.20 g

根生姜 1.17 g

玉ねぎ 44.20 g

菜種油 0.98 g

砂糖 0.78 g

しょうゆ 5.46 g

清酒 0.65 g

みりん 0.98 g

じゃが芋でん粉 0.49 g

キャベツの炒め物 人参 7.80 g

キャベツ 32.50 g

もやし 10.40 g

にら 3.90 g

しょうゆ 0.39 g

清酒 0.39 g

塩 0.26 g

白胡椒 0.01 g

菜種油 0.65 g

じゃが芋でん粉 0.52 g

令和7年12月17日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	26.00	g
	玉ねぎ	16.90	g
	人参	9.10	g
	ごぼう	9.10	g
	じゃが芋	26.00	g
	干し椎茸	0.65	g
	①油揚げ	6.50	g
	②カット豆腐	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	3.90	g
	菜種油	0.26	g
	赤みそ	5.20	g
	白みそ	5.20	g
	清酒	0.26	g
	水	143.00	g

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

②カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

③たらの柚子塩こうじ漬け

原材料名	割合%
すけとうだら	95.5
塩麴	3
ゆず果汁	1.5

④さつま揚げ
12日に使用するものと同じです。

たらの柚子塩こうじ焼き	③たらの柚子塩こうじ漬け	60.00	g
	菜種油	2.60	g
ひじきの炒め煮	ひじき	2.86	g
	人参	7.80	g
	しらたき	15.60	g
	④さつま揚げ	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.95	g
	みりん	0.65	g
	清酒	0.65	g
	しょうゆ	2.99	g
	かつお節	0.65	g
	水	13.00	g

令和7年12月18日(木)

中学校

パンプキンパン	①パンプキンパン	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
クリームシチュー	鶏肉	19.50	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	19.50	g
	じゃが芋	39.00	g
	牛乳	45.50	g
	菜種油	5.20	g
	小麦粉	6.50	g
	脱脂粉乳（乳成分を含む）	6.50	g
	塩	0.78	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	1.30	g
	砂糖	0.39	g
	菜種油	0.65	g
	鶏がら	15.60	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	65.00	g

もみの木型ハンバーグ	②もみの木型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.20	g
	デミグラスソース	4.80	g
	ケチャップ	3.60	g
	玉ねぎ	2.40	g
	砂糖	0.60	g
	赤ワイン	1.20	g
	塩	0.12	g

ベジタブルソテー	③人参、コーン、いんげん	32.50	g
	鶏肉	10.40	g
	菜種油	0.26	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.65	g
	コンソメ	0.13	g

お楽しみデザート	④ケーキ	24.00	g
----------	------	-------	---

①パンプキンパン

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	4	
イーストフード	0.1	小麦
食塩	1.7	
砂糖	15	
ショートニング	5	
マーガリン	5	大豆
かぼちゃペースト	20	
こんにゃく粉	0.5	

②もみの木型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	37.6	鶏肉
たまねぎ	20.0	
豚脂	6.3	豚肉
豚肉	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
砂糖	1.3	
ぶどう糖	0.9	
食塩	0.6	
トマトペースト	0.4	
酵母エキス	0.4	
香辛料	0.3	
にんにくペースト	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
しょうがペースト	0.1	
水	11.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.3	
炭酸Ca	0.5	
セルロース	0.5	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

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

④ケーキ

材料名	組成%	アレルギー
豆乳	20.6	大豆
砂糖	11.0	
加工油脂	8.2	
米粉	7.2	
いちごピューレー(いちご、砂糖)	5.3	
水あめ	4.9	
いちご果汁(濃縮還元)(いちご)	3.1	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.8	
大豆粉	2.6	大豆
植物油	2.1	
清涼飲料水	1.1	
粉砂糖	0.4	
水	20.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.3	
トレハロース	3.3	
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	0.6	
乳化剤	0.5	大豆
炭酸Ca	0.4	
膨脹剤	0.3	
セルロース	0.3	
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.2	
ビタミンC	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
酸味料	使用	
紅褐色素	使用	
香料	使用	
メタリン酸Na	使用	

令和7年12月19日(金)

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
	人参	11.70	g
	もやし	23.40	g
	①春雨	6.50	g
	長ねぎ	10.40	g
	小松菜	13.00	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	3.90	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	菜種油	0.52	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
八宝菜	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.26	g
	根生姜	0.39	g
	豚肉	39.00	g
	②竹の子	19.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	13.00	g
	干し椎茸	1.30	g
	白菜	26.00	g
	いか	13.00	g
	③なると	13.00	g
	④うずらの卵	26.00	g
	オイスターソース	1.30	g
	塩	0.78	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	2.60	g
りんご	りんご	66.54	g
	塩	0.50	g

①春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

②竹の子

9日に使用するものと同じです。

③なると

原 材 料 名	配合(%)
魚肉すりみ	59.00
馬れいしょでん粉	8.40
食塩	2.50
砂糖	2.00
着色料(紅麴)	0.10
加水	28.00

④うずらの卵

一括表示原材料名	うずら卵、食塩、
----------	----------

令和7年12月22日(月)

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
けんちん汁	鶏肉	19.50	g
	ごぼう	6.50	g
	こんにゃく	13.00	g
	大根	19.50	g
	人参	13.00	g
	里芋	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	②押し豆腐	19.50	g
	③油揚げ	6.50	g
	菜種油	0.65	g
	塩	0.25	g
	しょうゆ	5.85	g
	みりん	1.43	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	水	130.00	g
鶏肉のかつぶし揚げ	鶏肉	60.00	g
	にんにく	0.36	g
	清酒	0.60	g
	しょうゆ	2.16	g
	かつお節	0.72	g
	じゃが芋でん粉	12.00	g
	菜種油	6.00	g
れんこんきんぴら	豚肉	16.90	g
	れんこん	32.50	g
	人参	9.10	g
	砂糖	1.04	g
	清酒	0.65	g
	しょうゆ	3.25	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	0.78	g
	菜種油	0.26	g
	ごま油	0.65	g
	塩	0.03	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）							

②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」)

③油揚げ

2日に使用するものと同じです。

令和7年12月23日(火)

中学校

チキンカレーライス	米	91.00	g
	鶏肉	52.00	g
	人参	13.00	g
	玉ねぎ	52.00	g
	じゃが芋	45.50	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	6.50	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
	オニオンパウダー	0.65	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
	水	65.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

手作りハムカツ	①ハム	50.00	g
	②パン粉	10.40	g
	小麦粉	6.50	g
	水	1.30	g
	菜種油	6.50	g

ブロッコリーサラダ	キャベツ	32.50	g
	ブロッコリー	26.00	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	0.39	g
	砂糖	0.23	g

①ハム

原材料名	配合比率 (%)
豚もも肉	97.05
食塩	2.05
砂糖	0.85
香辛料	0.05
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
合 計	100.00

②パン粉

原材料名	原材料中の アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	小麦
ショートニング	
ぶどう糖	
イースト	
食塩	
イーストフード(V. C含有)	
大豆粉	大豆