

小学校

令和7年度1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。

狭山市立入間川学校給食センター

Tel 04-2954-2414

大場

令和8年1月9日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①団子

牛乳 牛乳 206.00 g

白玉雑煮 鶏肉 8.00 g

①団子 30.00 g

人参 15.00 g

大根 15.00 g

里芋 10.00 g

ほうれん草 10.00 g

しょうゆ 3.50 g

みりん 1.00 g

清酒 1.00 g

塩 0.60 g

菜種油 0.30 g

かつお節 2.50 g

だし昆布 0.50 g

水 80.00 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

きんぴらごぼう ごぼう 20.00 g

人参 10.00 g

ごま油 0.10 g

菜種油 0.10 g

砂糖 1.00 g

しょうゆ 2.30 g

清酒 0.50 g

ごま 0.30 g

一味唐辛子 0.01 g

原 材 料 名	重 量 %
もち米粉	40.39
でん粉	3.60
こんにゃく粉	0.52
水	45.03
増粘剤(加工でん粉)	8.27
トレハロース	2.19

令和8年1月13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

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
		イースト	4
小麦粉	30	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	14		

アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)

飲むヨーグルト ②飲むヨーグルト 180.00 g

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	

野菜ときのこのスープ 鶏肉 5.00 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

白菜 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

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 ③ハンバーグ 60.00 g

③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	
ボークエキス	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 オーバー等	0.01	大豆
水	6.33	

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

じゃがいものソテー じゃが芋 40.00 g

④まぐろフレーク油漬け 5.00 g

④まぐろフレーク油漬け

玉ねぎ 20.00 g

菜種油 0.20 g

塩 0.20 g

白胡椒 0.02 g

白ワイン 0.50 g

原材料・添加物名
きはだまぐろ
米油
野菜エキス
水

令和8年1月14日(水)

小学校

みそラーメン

①ホット中華めん

80.00 g

①ホット中華めん

豚肉

20.00 g

玉ねぎ

20.00 g

人参

7.00 g

根生姜

0.30 g

もやし

18.00 g

青梗菜

5.00 g

長ねぎ

5.00 g

コーン

15.00 g

にんにく

0.20 g

菜種油

0.50 g

砂糖

0.60 g

しょうゆ

4.00 g

みりん

2.00 g

赤みそ

10.00 g

じゃが芋でん粉

1.00 g

鶏がら

15.00 g

人参

1.00 g

玉ねぎ

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

100.00 g

塩

0.01 g

白胡椒

0.01 g

清酒

0.50 g

牛乳

牛乳

206.00 g

春巻

②春巻

40.00 g

菜種油

4.00 g

フルーツ杏仁

③杏仁ゼリー

40.00 g

④りんご、黄桃、白桃、洋なし

20.00 g

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春巻

原料名	%	アレルギー
豚肉	17.35	豚肉
野菜	15.90	
(にんじん)	7.07	
(たまねぎ)	6.62	
(キャベツ)	3.21	
植物油	5.48	大豆
豚脂	1.93	豚肉
しょうゆ	1.54	小麦、大豆
小麦粉	1.54	小麦
ショートニング	1.38	大豆
はるさめ	1.29	
でん粉	1.29	
しょうがペースト	1.03	
ボークブイヨン	0.96	豚肉
ボークエキス	0.64	豚肉
発酵調味料	0.64	
酵母エキス	0.39	
砂糖	0.32	
乾燥しいたけ	0.26	
たん白加水分解物	0.06	小麦
香辛料	0.03	
[皮]		
小麦粉(国内製造)	23.45	小麦
植物油	4.58	大豆
米粉	1.74	
粉あめ	1.30	
ショートニング	1.15	大豆
食塩	0.33	
ソルビトール	1.30	
乳化剤	0.10	
クエン酸Na	0.08	
増粘剤	0.01	
(キサンタンガム)	0.01	
水	12.95	

次のページに続きます。

続きです。

③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	

令和8年1月15日(木)

小学校

高菜炊き込みご飯	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	豚肉	18.00	g
	人参	3.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	①油揚げ	3.00	g
	②高菜漬け	12.00	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	砂糖	0.10	g
	オイスターソース	1.50	g
	根生姜	0.30	g
	菜種油	1.00	g
	水	92.00	g

①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

②高菜漬け

原材料	原材料内訳	配合率 (%)	部材配 合比 (%)
高菜塩漬			
	高菜	66.70	
	塩水	33.30	
	食塩		6.00
	水		94.00

牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	20.00	g
	③カット豆腐	15.00	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

③カット豆腐

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
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

④さわら西京漬け

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
サワラ	95	
白味噌	2	大豆
砂糖	1.5	
みりん風調味料	0.8	
酒	0.1	
水	0.6	

さわらの西京焼き	④さわら西京漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g

胡麻和え	ほうれん草	10.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	5.00	g
	こんにゃく	10.00	g
	すりごま	1.00	g
	しょうゆ	1.80	g
	砂糖	0.50	g

令和8年1月16日(金)

小学校

パークストロガノフ	米	70.00	g
	豚肉	35.00	g
	玉ねぎ	45.00	g
	人参	7.00	g
	エリンギ	7.00	g
	菜種油	0.30	g
	菜種油	5.00	g
	小麦粉	6.00	g
	トマトピューレ	12.00	g
	ケチャップ	1.00	g
	コンソメ	0.75	g
	生クリーム(乳成分含む)	5.00	g
	水	50.00	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
	白胡椒	0.01	g
	赤ワイン	1.00	g
	塩	0.50	g
	砂糖	0.40	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

ホットチキンサラダ	鶏肉	10.00	g
	キャベツ	23.00	g
	コーン	10.00	g
	菜種油	0.30	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.20	g
	清酒	0.05	g
	<u>①和風ドレッシング</u>	5.00	g

ヨーグルト	<u>②ヨーグルト</u>	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8年1月19日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

こづゆ ①帆立貝柱フレーク 5.00 g

人参 10.00 g

こんにゃく 15.00 g

竹の子 10.00 g

里芋 10.00 g

ほうれん草 10.00 g

干し椎茸 0.50 g

②豆麩 2.50 g

しょうゆ 2.50 g

塩 0.60 g

清酒 1.00 g

かつお節 2.50 g

だし昆布 0.50 g

水 140.00 g

黒はんぺんフライ ③黒はんぺんフライ 40.00 g

菜種油 5.00 g

昆布の炒め物 豚肉 15.00 g

人参 6.00 g

④油揚げ 5.00 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帆立貝柱フレーク

原材料一般名/ 原材料添加物質名
ホタテガイ
食塩
水道水

②豆麩

原材料名	配合量	アレルゲン
小麦粉	50	小麦
グルテン	50	小麦
膨脹剤	微量	

③黒はんぺんフライ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルゲン表示対象物質(28品目)
いわし	12.3	—
つなぎ(でん粉)	7.6	—
つなぎ(粉末状植物性たん白)	3.9	大豆
つなぎ(液卵白)	0.6	卵
魚肉すり身	6.1	(魚介類)
たまねぎ	5.4	—
植物油脂	3.9	—
砂糖	1.6	—
しょうゆ	1.5	小麦,大豆
食塩	0.5	—
おろししょうが	0.3	—
衣(パン粉)	14.3	小麦,乳,大豆
衣(小麦粉)	7.5	小麦
衣(植物油脂)	1.0	—
衣(でん粉)	0.2	大豆
衣(乾燥卵白)	0.1	卵
衣(あおさ粉)	0.1	—
衣(ぶどう糖)	Φ	—
衣(食塩)	Φ	—
水	32.2	—
調味料(アミノ酸)	0.5	—
リン酸塩(Na)	0.2	—
乳化剤	0.1	大豆
焼成Ca	0.1	—

④油揚げ

15日に使用するものと同じです。

令和8年1月20日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

15日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

じゃがいものみそ汁 じゃが芋 35.00 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 5.00 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

ビビンバ 豚肉 35.00 g

大豆もやし 25.00 g

小松菜 7.00 g

人参 10.00 g

にんにく 0.35 g

砂糖 1.00 g

しょうゆ 5.00 g

ラー油 0.10 g

ごま油 0.70 g

一味唐辛子 0.01 g

ごま 1.00 g

りんご りんご 33.27 g

塩 0.30 g

令和8年1月21日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
-----	---	-------	---

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

中華風コーンスープ	鶏肉	12.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	コーンペースト	20.00	g
	コーン	15.00	g
	卵	10.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.60	g
	白胡椒	0.02	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	鶏がら	12.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	85.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g

マーボー大根	大根	63.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.30	g
	豚肉	35.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	10.00	g
	干し椎茸	0.56	g
	にら	5.00	g
	菜種油	0.15	g
	トウバンジャン	0.20	g
	清酒	0.80	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	3.85	g
	テンメンジャン	3.15	g
	赤みそ	1.75	g
	じゃが芋でん粉	1.05	g
	水	3.50	g

令和8年1月22日(木)

小学校

ツイストパン ①ツイストパン

50.00 g

①ツイストパン

牛乳

牛乳

206.00 g

ミネストローネ

豚肉

10.00 g

②ベーコン

2.00 g

玉ねぎ

20.00 g

人参

10.00 g

セロリ

2.00 g

じゃが芋

20.00 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

パリパリサラダ

③ちやーめん

2.00 g

キャベツ

30.00 g

ほうれん草

10.00 g

コーン

10.00 g

④中華ドレッシング

5.00 g

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
砂糖	20	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ちやーめん

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	

令和8年1月23日(金)

小学校

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	4.80	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
	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

牛乳	牛乳	206.00	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

いよかんゼリー	<u>①いよかんゼリー</u>	40.00	g
---------	-----------------	-------	---

①いよかんゼリー

材料名	組成%
伊予柑果汁(濃縮還元)	80.4
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0
砂糖	7.0
水	1.1
(使用添加物)	
乳酸Ca	0.7
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.5
酸味料	0.2
ビタミンC	0.1
クエン酸鉄Na	使用
香料	使用

令和8年1月26日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

すいとん ①すいとん 30.00 g

豚肉 8.00 g

大根 15.00 g

ほうれん草 8.00 g

長ねぎ 5.00 g

赤みそ 8.00 g

菜種油 0.50 g

かつお節 2.50 g

水 80.00 g

親子煮 鶏肉 20.00 g

玉ねぎ 24.00 g

人参 11.00 g

②かまぼこ 5.00 g

③油揚げ 4.00 g

しらたき 15.00 g

卵 30.00 g

砂糖 1.00 g

清酒 1.00 g

しょうゆ 4.50 g

菜種油 0.20 g

かつお節 0.50 g

水 15.00 g

豆腐とひじきの煮物 鶏肉 8.00 g

人参 8.00 g

ひじき 1.20 g

④押し豆腐 12.00 g

砂糖 1.60 g

みりん 0.80 g

清酒 0.80 g

しょうゆ 2.80 g

菜種油 1.00 g

かつお節 0.30 g

水 10.00 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②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

※すけとうだら

③油揚げ

15日に使用するものと同じです。

④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」)

令和8年1月27日(火)

小学校

肉汁うどん	①地粉うどん	80.00	g
	豚肉	25.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	しめじ	15.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.80	g
	しょうゆ	10.00	g
	砂糖	0.40	g
	清酒	1.00	g
	みりん	2.00	g
	塩	0.30	g
	水	140.00	g
	菜種油	0.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
つくねの甘酢あんかけ(2)	③レンコン入りつくね	40.00	g
	砂糖	2.30	g
	しょうゆ	1.50	g
	穀物酢	0.90	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
	水	7.50	g
水菜茶ラダ	水菜	15.00	g
	大根	25.00	g
	人参	7.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	g
	狭山茶パウダー	0.04	g
	狭山茶	0.04	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

15日に使用するものと同じです。

③レンコン入りつくね

原材料名	配合比	アレルギー
鶏肉	48.68%	鶏肉
野菜		
・玉ねぎ	18.03%	
・れんこん	7.21%	
調製ラード	5.41%	豚肉にアレルギーの表示不要
パン粉	4.69%	小麦
粒状大豆たん白	2.16%	大豆
でん粉	1.80%	
米発酵調味料	1.80%	
砂糖	1.41%	
食塩	0.65%	
おろししょうが	0.47%	
チキンエキス	0.36%	鶏肉
揚げ油(なたね油)	3.00%	
水	4.33%	

令和8年1月28日(水)

小学校

わかめごはん	①わかめごはん	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
	干し椎茸	0.50	g
	もやし	20.00	g
	②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
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
大根のピリ辛漬け	人参	5.00	g
	大根	20.00	g
	青梗菜	10.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	穀物酢	1.50	g
	砂糖	0.80	g
	菜種油	1.20	g
	ラー油	0.02	g
	一味唐辛子	0.01	g
	塩	0.20	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春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

令和8年1月29日(木)

小学校

はちみつパン	①はちみつパン	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
クリームシチュー	豚肉	15.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	15.00	g
	じゃが芋	30.00	g
	牛乳	32.00	g
	菜種油	4.00	g
	小麦粉	5.00	g
	脱脂粉乳(乳成分含む)	5.65	g
	塩	0.60	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	砂糖	0.30	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	12.00	g
	人参	1.00	g
	玉ねぎ	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プレーンオムレツ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵(生)	75.26	卵
かつお昆布だし	10.75	
砂糖	3.26	
でん粉	2.56	
トレハロース	1.55	
醸造酢	1.38	
醤油	1.35	小麦、大豆
みりん	1.26	
鉄含有加工助剤 (ピロリン酸第2鉄等)	1.00	
食用卵殻粉	0.70	卵
植物油	0.50	
食塩	0.43	

オムレツのトマトソース	②プレーンオムレツ	40.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	4.20	g
	ダイストマト	3.50	g
	濃厚ソース	0.50	g
	砂糖	0.08	g
	塩	0.07	g
	白胡椒	0.01	g
	水	1.50	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g

キャベツのソテー	鶏肉	5.00	g
	キャベツ	35.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.30	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g

令和8年1月30日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

15日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

呉汁 鶏肉 8.00 g

②さつま揚げ

菜種油 0.10 g

人参 5.00 g

大根 16.00 g

①油揚げ 5.00 g

大豆 7.50 g

長ねぎ 5.00 g

ごぼう 5.00 g

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

③ちりめんじゃこ

肉じゃが 豚肉 25.00 g

じゃが芋 60.00 g

玉ねぎ 25.00 g

人参 17.00 g

こんにゃく 12.00 g

②さつま揚げ 5.00 g

砂糖 1.00 g

みりん 1.50 g

しょうゆ 4.00 g

菜種油 0.30 g

かつお節 0.80 g

水 20.00 g

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

手作りかつおふりかけ かつお節 1.50 g

ごま 1.00 g

③ちりめんじゃこ 1.00 g

清酒 0.40 g

砂糖 0.70 g

しょうゆ 1.80 g

みりん 1.20 g

穀物酢 0.80 g