

中学校

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)

中学校

とり南蛮うどん

	<u>①地粉うどん</u>	105.00	g
	鶏肉	10.40	g
	<u>②油揚げ</u>	3.90	g
	玉ねぎ	18.20	g
	干し椎茸	1.30	g
	人参	14.30	g
	長ねぎ	6.50	g
	小松菜	13.00	g
	かつお節	2.60	g
	だし昆布	1.04	g
	しょうゆ	13.00	g
	砂糖	0.52	g
	みりん	2.60	g
	一味唐辛子	0.01	g
	菜種油	0.39	g
	水	143.00	g
	塩	0.05	g

牛乳

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

狭山茶揚げ

	<u>③缶かまぼこ</u>	40.00	g
	小麦粉	7.80	g
	狭山茶	1.30	g
	菜種油	3.90	g
	水	10.40	g

白玉ぜんざい

	<u>④団子</u>	45.50	g
	小豆	13.00	g
	砂糖	9.75	g
	塩	0.04	g
	水	40.30	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 / 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

③缶かまぼこ

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団子

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)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

じゃが団子汁 ①いももち 32.50 g

玉ねぎ 19.50 g

こんにゃく 13.00 g

長ねぎ 6.50 g

根生姜 0.26 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 130.00 g

①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

そぼろごはんの具 豚肉 52.00 g

人参 19.50 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

大根のピリ辛漬け 人参 13.00 g

大根 26.00 g

青梗菜 6.50 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8年1月14日(水)

中学校

はちみつパン ①はちみつパン

70.00 g

①はちみつパン

牛乳 牛乳

206.00 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	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)

白菜のクリーム煮 豚肉

26.00 g

玉ねぎ

32.50 g

人参

13.00 g

白菜

52.00 g

牛乳

52.00 g

菜種油

0.65 g

白胡椒

0.03 g

白ワイン

1.30 g

小麦粉

5.20 g

菜種油

3.90 g

塩

0.78 g

脱脂粉乳（乳成分含む）

6.50 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

78.00 g

砂糖

0.13 g

オムレツのトマトソース ②プレーンオムレツ

60.00 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

パリパリサラダ ③ちゃんめん

2.50 g

キャベツ

39.00 g

ほうれん草

13.00 g

コーン

13.00 g

④中華ドレッシング

7.00 g

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	

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 %	アレルゲン物質
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15日(木)

中学校

チキンカレーライス	米	91.00	g
	鶏肉	39.00	g
	人参	16.90	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	6.24	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
	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
牛乳	牛乳	206.00	g
コーンのソテー	キャベツ	45.50	g
	コーン	10.40	g
	<u>①ワインナーソーセージ</u>	10.40	g
	にんにく	0.13	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.52	g
いよかんゼリー	<u>②いよかんゼリー</u>	40.00	g

①ワ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16日(金)

中学校

子供パンスライス ①子供パンスライス

70.00 g

①子供パンスライス

飲むヨーグルト ②飲むヨーグルト

180.00 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
		イースト	4
小麦粉	30	食 塩	1.5
		小 麦 タ ン バ ク	0.8
小麦粉	20	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)

野菜ときのこのスープ 鶏肉

13.00 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	

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

0.26 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

ハンバーグ

③ハンバーグ

80.00 g

菜種油

1.00 g

ケチャップ

10.40 g

濃厚ソース

0.65 g

ウスターソース

0.65 g

砂糖

1.30 g

玉ねぎ

3.90 g

じやが芋でん粉

0.26 g

水

3.90 g

大根サラダ

大根

32.50 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

③ハンバーグ

原 料 名	%	アレルゲン
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	
黒糖ぶどう糖液糖	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	
●その他キャリーオーバー等	0.01	大豆
水	6.33	

令和8年1月19日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
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	26.00	g
	コーン	19.50	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
	玉ねぎ	1.30	g
	人参	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g
	水	110.50	g
マー婆一豆腐	<u>①カット豆腐</u>	78.00	g
	豚肉	22.10	g
	長ねぎ	9.10	g
	にら	2.60	g
	干し椎茸	0.46	g
	竹の子	9.10	g
	にんにく	0.26	g
	根生姜	0.72	g
	ラー油	0.09	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	しょうゆ	1.82	g
	清酒	1.04	g
	赤みそ	5.01	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	1.82	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	13.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
三色ナムル	小松菜	20.00	g
	もやし	20.00	g
	人参	10.40	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	2.60	g
	砂糖	1.04	g
	塩	0.20	g
	トウバンジャン	0.01	g

①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

令和8年1月20日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①帆立貝柱フレーク

牛乳 牛乳 206.00 g

こづゆ ①帆立貝柱フレーク 6.50 g

人参 13.00 g

こんにゃく 19.50 g

竹の子 13.00 g

里芋 13.00 g

ほうれん草 13.00 g

干し椎茸 0.65 g

②豆麩 3.25 g

しょうゆ 3.25 g

塩 0.78 g

清酒 1.30 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 0.65 g

水 182.00 g

ぶりキャベツカツ ③ぶりキャベツカツ 60.00 g

菜種油 6.00 g

クラス別ソース 4.00 g

五目うの花 鶏肉 15.60 g

人参 5.20 g

ごぼう 10.40 g

砂糖 1.56 g

しょうゆ 4.16 g

清酒 2.08 g

みりん 0.31 g

菜種油 1.30 g

かつお節 0.39 g

だし昆布 0.13 g

水 10.40 g

おから (大豆成分含む) 13.00 g

豆乳 (大豆成分含む) 13.00 g

原材料一般名/ 原材料添加物物質名	
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ぶりキャベツカツ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
キャベツ	18.7	-
ぶり	13.6	-
粒状植物性たん白	11.2	大豆
パン粉	2.2	小麦,大豆
発酵調味料	1.4	-
食塩	0.2	-
ほたてエキス	0.2	-
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	20.7	-
加工デンプン	7.3	大豆
ドロマイト	0.6	-
調味料(アミノ酸等)	0.3	-
リン酸塩(Na)	0.1	-
硫酸Ca	Φ	-
ビロリン酸鉄	Φ	-
乳化剤	Φ	-
香料	Φ	-
酸味料	Φ	-

令和8年1月21日(水)

中学校

ツイストパン	<u>①ツイストパン</u>	70.00	g	①ツイストパン
牛乳	牛乳	206.00	g	原 材 料 配合比
シータのスープ	豚肉	26.00	g	小麦粉 50 g ショートニング 6
	根生姜	0.39	g	イースト 3.5
	にんにく	0.39	g	食 塩 1.5
	玉ねぎ	39.00	g	小麦たんぱく 0.8
	人参	13.00	g	ビタミンC 0.2
	セロリ	2.60	g	砂 糖 20
	じやが芋	52.00	g	アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)
	トマトピューレ	9.10	g	
	ダイストマト	10.40	g	
	濃厚ソース	5.98	g	
	ケチャップ	8.84	g	
	塩	0.65	g	
	白胡椒	0.03	g	
	砂糖	0.65	g	
	菜種油	0.65	g	
	赤ワイン	1.30	g	
	コンソメ	0.65	g	
	菜種油	2.60	g	
	小麦粉	2.60	g	
	粉チーズ(乳成分含む)	1.56	g	
	水	71.50	g	
	鶏がら	7.80	g	
	玉ねぎ	0.65	g	
	人参	0.65	g	
	長ねぎ	0.65	g	
	根生姜	0.20	g	
	ローリエの葉	0.01	g	
バジルチキン	鶏肉	60.00	g	
	バジル	0.12	g	
	塩	0.36	g	
	白胡椒	0.01	g	
	白ワイン	0.60	g	
	菜種油	1.20	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	

令和8年1月22日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①油揚げ

9日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②かまぼこ

じやがいものみそ汁	じやが芋	32.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
<u>①油揚げ</u>		6.50	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		156.00	g

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

※魚種:すけとうだら

③さつま揚げ

親子煮	鶏肉	26.00	g
	玉ねぎ	31.20	g
	人参	18.20	g
<u>②かまぼこ</u>		10.40	g
	しらたき	19.50	g
	卵	39.00	g
	砂糖	1.30	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	5.85	g
	菜種油	0.26	g
	かつお節	0.65	g
	水	19.50	g

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 %

昆布の炒め物	豚肉	19.50	g
	人参	10.40	g
<u>③さつま揚げ</u>		5.20	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	0.26	g

令和8年1月23日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g	①油揚げ 9日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	②あじさんが焼き
吳汁	鶏肉	6.50	g	
	人参	13.00	g	
	大根	20.80	g	
	①油揚げ	6.50	g	
	大豆	9.75	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	白こんにゃく	13.00	g	
	ごぼう	6.50	g	
	豆乳(大豆成分含む)	19.50	g	
	菜種油	0.13	g	
	白みそ	6.89	g	
	赤みそ	2.60	g	
	かつお節	3.25	g	
	水	123.50	g	
あじのさんが焼き	②あじさんが焼き	60.00	g	③凍り豆腐
	菜種油	1.30	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	
	根生姜	0.13	g	
高野豆腐の炒め物	豚肉	15.60	g	
	③凍り豆腐	5.20	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	小松菜	26.00	g	
	にんにく	0.13	g	
	菜種油	0.65	g	
	オイスターソース	0.65	g	
	しょうゆ	1.95	g	
	砂糖	0.33	g	
	じゃが芋でん粉	0.26	g	
	塩	0.01	g	

原 料 名	%	アレルゲン
まあじ	45.28	
野菜	20.78	
(たまねぎ	11.33)	
(いんじん	3.78)	
(ねぎ	1.89)	
(ごぼう	1.89)	
(たけのこ	1.89)	
粒状植物性たん白	10.57	大豆
豚脂	5.66	豚肉
つなぎ	4.16	
(粉末状植物性たん白	2.27)	大豆
(でん粉	1.89)	
植物油脂	3.78	
みそ	1.89	大豆
しょうゆ	1.51	小麦、大豆
砂糖	0.78	
食塩	0.28	
香辛料	0.11	大豆
トレハロース	0.76	
貝カルシウム	0.58	
香辛料抽出物	0.00	
水	3.78	

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		グリセリン脂肪酸エster	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

令和8年1月26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

6.50 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

じやが芋でん粉

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

蒸し餃子 (2)

②餃子

50.00 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

26.00 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

原料名	百分率	アレルゲン
キャベツ	19.8	
小麦粉	18.8 小麦	
豚肉	6.7 豚肉	
鶏肉	6.6 鶏肉	
豚脂	5.3 豚肉	
たまねぎ	4.6	
粒状大豆たん白	4.6 大豆	
にら	2.0	
なたね油	1.5	
オイスターソース	0.9 小麦、大豆	
ごま油	0.8 ごま	
粉末状小麦たん白	0.7 小麦	
粉末状大豆たん白	0.7 大豆	
清酒	0.7	
還元水あめ	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.4	
でん粉	0.3	
たん白加水分解物	0.3 大豆	
もち米粉	0.2	
しょうゆ	0.1 小麦、大豆	
大豆粉	0.1 大豆	
酵母エキス	Tr	
加工でん粉	3.2	
調味料(アミノ酸等)	1.2	
キシリース	0.2	
グリシン	0.1	
乳化剤	Tr 大豆	
増粘剤(キサンタン)	Tr	
水	19.3	

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	
●その他キャリーオー バー等	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27日(火)

中学校

高菜炊き込みご飯	米	58.50	g	①高菜漬け
	もち米	13.00	g	
	豚肉	19.50	g	
	人参	10.40	g	
	長ねぎ	13.00	g	
	①高菜漬け	15.60	g	
	清酒	1.30	g	
	しょうゆ	2.60	g	
	砂糖	0.13	g	②押し豆腐
	オイスターソース	1.95	g	
	根生姜	0.39	g	
	ごま油	1.04	g	
	菜種油	1.04	g	
	水	119.60	g	③さわらのでん粉付き
牛乳	牛乳	206.00	g	
けんちん汁	大根	19.50	g	
	人参	13.00	g	
	里芋	19.50	g	
	ごぼう	6.50	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	②押し豆腐	26.00	g	
	こんにゃく	13.00	g	
	小松菜	13.00	g	
	菜種油	0.65	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	
さわらの竜田揚げ	③さわらのでん粉付き	50.00	g	
	菜種油	6.50	g	
	しょうゆ	1.95	g	
	砂糖	1.30	g	
	みりん	1.30	g	
	じゃが芋でん粉	0.26	g	
	水	6.50	g	

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

原材料
大豆、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム「にがり」)

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
サワラ	90	
じゃがいもでん粉	7	
白醤油	1.5	大豆・小麦
みりん風調味料	1	
おろし生姜	0.5	

令和8年1月28日(水)

中学校

ポークストロガノフ 米	91.00	g
豚肉	45.50	g
玉ねぎ	58.50	g
人参	9.10	g
エリンギ	9.10	g
菜種油	0.39	g
菜種油	6.50	g
小麦粉	7.80	g
トマトピューレ	15.60	g
ケチャップ	1.30	g
赤ワイン	1.30	g
塩	0.65	g
白胡椒	0.01	g
コンソメ	0.98	g
砂糖	0.52	g
生クリーム（乳成分含む）	6.50	g
水	65.00	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

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

ホットチキンサラダ 鶏肉	19.50	g
キャベツ	29.90	g
コーン	13.00	g
菜種油	0.39	g
白胡椒	0.01	g
しょうゆ	0.26	g
清酒	0.07	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
赤ビーマン	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29日(木)

中学校

ごはん	米	90.00 g	①カット豆腐
			19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	②さつま揚げ
	<u>①カット豆腐</u>	26.00 g	22日に使用するものと同じです。
	人参	9.10 g	
	玉ねぎ	19.50 g	③ちらめんじやこ
	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	

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

肉じゃが	豚肉	32.50 g	
	じゃが芋	58.50 g	
	玉ねぎ	32.50 g	
	人参	22.10 g	
	こんにゃく	15.60 g	
	<u>②さつま揚げ</u>	13.00 g	
	砂糖	1.30 g	
	みりん	1.95 g	
	しょうゆ	5.20 g	
	菜種油	0.39 g	
	かつお節	1.04 g	
	だし昆布	0.13 g	
	水	19.50 g	

手作りかつおふりかけ かつお節	1.95 g	
ごま	2.00 g	
<u>③ちらめんじやこ</u>	2.00 g	
清酒	0.52 g	
砂糖	0.91 g	
しょうゆ	2.34 g	
みりん	1.56 g	
穀物酢	1.04 g	

令和8年1月30日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	19.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	6.50	g
	こんにゃく	6.50	g
	干し椎茸	0.65	g
	大根	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	里芋	13.00	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.52	g
	赤みそ	5.20	g
	白みそ	5.20	g
	水	143.00	g

①にしんの照り焼き

原料	配合率%
ニシン	95.5
たれ	3.0
しょうゆ、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、食塩、醸造酢、昆布エキス、かつお節エキス/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、アルコール	
水	1.5

アレルギー食品の有無
(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目)
大豆、小麦

にしんの照り焼き	<u>①にしんの照り焼き</u>	50.00	g
	菜種油	2.00	g

青菜の煮びたし	小松菜	13.00	g
	白菜	19.50	g
	人参	6.50	g
	えのきたけ	6.50	g
	<u>②油揚げ</u>	6.50	g
	しょうゆ	1.95	g
	みりん	0.65	g
	清酒	0.91	g
	砂糖	0.04	g
	かつお節	0.26	g
	塩	0.13	g
	水	6.50	g