

## 令和7年度2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。

令和8年2月2日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①すいとん

牛乳 牛乳 206.00 g

小麦粉	水	塩	合計
57.0%	42.0%	1.0%	100%

すいとん ①すいとん 30.00 g

鶏肉 8.50 g

大根 15.00 g

ほうれん草 8.00 g

人参 8.00 g

長ねぎ 6.00 g

赤みそ 8.00 g

菜種油 0.50 g

かつお節 2.50 g

水 100.00 g

豚肉のおろし丼の具 豚肉 50.00 g

根生姜 1.00 g

玉ねぎ 25.00 g

人参 10.00 g

干し椎茸 0.80 g

こんにゃく 20.00 g

大根 40.00 g

菜種油 0.30 g

しょうゆ 5.40 g

砂糖 2.20 g

清酒 2.00 g

じやが芋でん粉 0.75 g

一味唐辛子 0.01 g

ごま 0.40 g

塩 0.10 g

令和8年2月3日(火)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①油揚げ
牛乳	牛乳	206.00	g	
豆乳仕立ての野菜汁	鶏肉	8.00	g	
	さつまいも	15.00	g	
	白菜	15.00	g	
	大根	20.00	g	
	玉ねぎ	12.00	g	
	①油揚げ	4.00	g	②豆乳
	人参	8.00	g	
	長ねぎ	6.00	g	
	白みそ	8.00	g	
	②豆乳	10.00	g	
	砂糖	0.50	g	
	かつお節	2.50	g	
	菜種油	0.20	g	③いわしの生姜煮
	水	95.00	g	
いわしの生姜煮	③いわしの生姜煮	40.00	g	
五目煮豆	豚肉	15.00	g	
	大豆	3.50	g	
	人参	4.00	g	
	ごぼう	8.00	g	
	昆布	1.00	g	
	こんにゃく	14.00	g	
	砂糖	1.20	g	
	しょうゆ	3.20	g	
	清酒	1.60	g	
	みりん	0.24	g	
	菜種油	0.30	g	
	かつお節	0.30	g	
	水	10.00	g	

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

原材料名	配合率(%)	アレルゲン
有機脱皮大豆	15.288	大豆
水	84.712	
計	100.000	

原材料名	配合比	アレルギー
イワシ	72.96 %	
還元水あめ	4.75 %	
醤油	4.75 %	小麦・大豆
砂糖	3.45 %	
生姜	1.98 %	
でん粉	1.43 %	
醸造酢	0.49 %	小麦
食塩	0.31 %	
水	9.88 %	

令和8年2月5日(木)

小学校

バターロール

①バターロール

50.00 g

①バターロール

牛乳

牛乳

206.00 g

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)

野菜のスープ

鶏肉

8.00 g

玉ねぎ

25.00 g

人参

10.00 g

キャベツ

25.00 g

白胡椒

0.02 g

塩

0.50 g

菜種油

0.25 g

コンソメ

0.40 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

100.00 g

ハンバーグ

②ハンバーグ

60.00 g

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

ベジタブルソテー

③人参、コーン、いんげん

25.00 g

鶏肉

5.00 g

玉ねぎ

8.00 g

菜種油

0.20 g

塩

0.15 g

白胡椒

0.01 g

白ワイン

0.40 g

コンソメ

0.10 g

原 料 名	%	アレルゲン
<b>食肉</b>	<b>40.38</b>	
<b>(豚肉)</b>	<b>20.92</b>	豚肉
<b>(鶏肉)</b>	<b>19.46</b>	鶏肉
<b>たまねぎ</b>	<b>21.41</b>	
<b>粒状植物性たん白</b>	<b>16.06</b>	大豆
<b>豚脂</b>	<b>5.84</b>	豚肉
<b>難消化性デキストリン</b>	<b>1.99</b>	
<b>黒糖ぶどう糖液糖</b>	<b>1.46</b>	
<b>つなぎ</b>	<b>1.33</b>	
<b>(でん粉)</b>	<b>0.94</b>	
<b>(粉末状植物性たん白</b>	<b>0.39</b>	大豆
<b>ドロマイト</b>	<b>1.03</b>	
<b>ぶどう糖加工品</b>	<b>0.97</b>	
<b>ホークエキス</b>	<b>0.88</b>	豚肉
<b>発酵調味料</b>	<b>0.49</b>	
<b>食 塩</b>	<b>0.35</b>	
<b>加工油脂</b>	<b>0.30</b>	
<b>酵母エキス</b>	<b>0.29</b>	
<b>チキンブイヨン</b>	<b>0.19</b>	鶏肉
<b>加工でん粉</b>	<b>0.63</b>	
<b>クエン酸鉄Na</b>	<b>0.06</b>	
<b>●その他キャリーオー</b>		
<b>バー等</b>	<b>0.01</b>	大豆
<b>水</b>	<b>6.33</b>	

<b>&lt;配合比&gt;</b>	<b>(%)</b>
<b>にんじん</b>	<b>40.0</b>
<b>とうもろこし</b>	<b>40.0</b>
<b>いんげん</b>	<b>20.0</b>

令和8年2月6日(金)

小学校

茶飯 ①茶飯 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

おでん 大根 20.00 g

人参 10.00 g

じやが芋 30.00 g

②いわしつみれ 10.00 g

③さつま揚げ 15.00 g

④焼き竹輪 10.00 g

こんにゃく 15.00 g

だし昆布 0.50 g

かつお節 0.70 g

塩 0.10 g

しょうゆ 3.00 g

清酒 2.00 g

みりん 2.50 g

水 70.00 g

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
釀 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 %
精米100gに対して具 16.29g使用			
アレルギー物質 : 小麦、大豆 精米100gに対し強化米0.3%添加			

②いわしつみれ

原 材 料 名	配 合 比 %
いわし	80.52
たら	8.05
砂糖	1.93
植物油脂	1.93
釀造調味料	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
合計	100

豆腐チャンプルー 豚肉 18.00 g

⑤押し豆腐 29.00 g

刻み昆布 0.77 g

玉ねぎ 15.00 g

人参 8.00 g

かつお節 0.31 g

菜種油 0.45 g

塩 0.15 g

白胡椒 0.01 g

しょうゆ 0.85 g

清酒 0.38 g

砂糖 0.01 g

いよかん いよかん 35.00 g

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 %

④焼き竹輪

原 材 料	配 合 比
魚肉(スズガラ・トヨタ・タガ)	60.03
馬鈴薯でん粉	8.00
食塩	1.68
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

⑤押し豆腐

大豆	水分	にがり	アレルゲン
31.0%	68.6%	0.4%	大豆

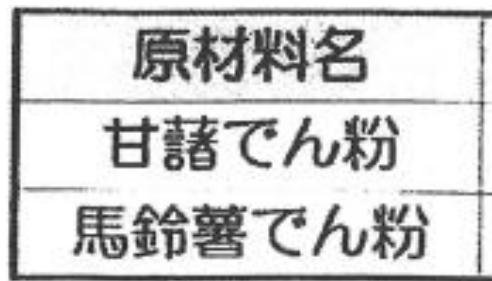
令和8年2月9日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①春雨

牛乳 牛乳 206.00 g

春雨のスープ 鶏肉 8.00 g  
 人参 8.00 g  
 干し椎茸 0.50 g  
 白菜 25.00 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



ビビンバ 豚肉 52.00 g  
 大豆もやし 20.00 g  
 ピーマン 7.00 g  
 人参 11.00 g  
 にんにく 0.35 g  
 砂糖 1.00 g  
 しょうゆ 2.80 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  
 清酒 0.40 g  
 じゃが芋でん粉 0.30 g

大根サラダ 大根 30.00 g  
 きゅうり 12.00 g  
 わかめ 0.30 g  
 菜種油 1.50 g  
 穀物酢 2.00 g  
 しょうゆ 0.80 g  
 砂糖 0.80 g  
 白胡椒 0.01 g  
 塩 0.30 g

令和8年2月10日(火)

小学校

和風汁うどん ①地粉うどん

80.00 g ①地粉うどん

豚肉	15.00	g
大根	10.00	g
人参	10.00	g
玉ねぎ	24.00	g
長ねぎ	5.00	g
かつお節	2.50	g
だし昆布	0.80	g
干し椎茸	1.00	g
砂糖	0.10	g
みりん	2.00	g
しょうゆ	13.00	g
水	130.00	g
菜種油	0.30	g
塩	0.01	g
じゃが芋でん粉	0.30	g
牛乳	牛乳	206.00 g

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	

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	

磯辺揚げ	<u>②塙かまぼこ</u>	30.00 g
小麦粉		6.00 g
青のり		0.15 g
水		8.00 g
菜種油		3.00 g

野菜の煮びたし	キャベツ	25.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	5.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	<u>③油揚げ</u>	5.00	g
	しょうゆ	1.50	g
	みりん	0.50	g
	清酒	0.70	g
	砂糖	0.03	g
	かつお節	0.20	g
	だし昆布	0.20	g
	塩	0.01	g
	水	6.00	g

令和8年2月12日(木)

小学校

コッペパンスライス ①コッペパンスライス

50.00 g

①コッペパンスライス

コーヒーミルク ②コーヒーミルク

206.00 g

白菜のミルクスープ 鶏肉 7.50 g  
白菜 40.00 g  
人参 7.50 g  
玉ねぎ 16.00 g  
牛乳 50.00 g  
塩 0.80 g  
白胡椒 0.01 g  
白ワイン 1.00 g  
小麦粉 4.00 g  
菜種油 3.00 g  
鶏がら 7.00 g  
水 35.00 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  
コンソメ 0.50 g  
砂糖 0.50 g  
菜種油 0.50 g

ビーンズミート 豚肉 28.00 g  
玉ねぎ 30.00 g  
大豆 5.20 g  
トマトピューレ 12.00 g  
ケチャップ 12.00 g  
菜種油 0.50 g  
塩 0.25 g  
砂糖 0.20 g  
ウスターソース 1.00 g  
白ワイン 1.00 g  
鶏がら 1.00 g  
玉ねぎ 0.30 g  
人参 0.30 g  
長ねぎ 0.30 g  
根生姜 0.10 g  
ローリエの葉 0.01 g  
水 10.00 g  
白胡椒 0.01 g  
じゃが芋でん粉 0.30 g

玉ねぎドレッシングサラダ もやし 25.00 g  
人参 5.00 g  
キャベツ 15.00 g  
コーン 5.00 g  
菜種油 1.00 g  
穀物酢 1.32 g  
塩 0.22 g  
砂糖 0.44 g  
しょうゆ 1.10 g  
玉ねぎ 3.50 g

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 ネ ル	0.2

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 处 理 水		3.9

令和8年2月13日(金)

小学校

わかめごはん	<u>①わかめごはん</u>	70.00 g	①わかめごはん
牛乳	牛乳	206.00 g	
根菜のあっさり汁	豚肉	10.00 g	
	ごぼう	8.00 g	
	人参	8.00 g	
	青梗菜	7.00 g	
	長ねぎ	5.00 g	②ハート型コロッケ
	大根	25.00 g	
	だし昆布	0.50 g	
	かつお節	2.50 g	
	塩	0.25 g	
	しょうゆ	3.00 g	
	みりん	1.00 g	
	清酒	1.00 g	
	水	120.00 g	
	菜種油	0.10 g	
ハート型コロッケ	<u>②ハート型コロッケ</u>	50.00 g	
	菜種油	5.00 g	
	クラス別ソース	4.00 g	
ごまみそ和え	小松菜	10.00 g	
	キャベツ	30.00 g	
	人参	5.00 g	
	白みそ	2.40 g	
	ごま	1.00 g	
	砂糖	0.55 g	
	しょうゆ	0.22 g	
	清酒	0.08 g	
	水	0.40 g	

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	
食塩	2.10	精米100gに対し強化米0.3%添加	
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)			

原 材 料 名	(%)	アレルギー(28品目)
野菜 (ばれいしょ)	55.5	—
野菜 (たまねぎ)	3.4	—
食肉 (鶏肉)	2.0	鶏肉
食肉 (豚肉)	0.6	豚肉
砂糖	2.4	—
乾燥マッシュポテト	1.9	—
豚脂	1.0	豚肉
食塩	0.1	—
酵母エキス	Φ	—
香辛料	Φ	—
衣 (パン粉)	13.3	小麦
衣 (小麦粉)	2.2	小麦
衣 (コーンフラワー)	1.5	—
衣 (デキストリン)	1.5	—
衣 (植物油脂)	1.1	—
衣 (還元水あめ)	0.7	—
衣 (でん粉)	0.1	—
水	12.3	—
炭酸Ca	0.4	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
調味料 (無機塩)	Φ	—

令和8年2月16日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①カット豆腐

牛乳 牛乳 206.00 g

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

豆腐のみぞ汁 ①カット豆腐 20.00 g

②油揚げ 5.00 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 7.00 g

長ねぎ 7.00 g

白みそ 4.20 g

赤みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 130.00 g

②油揚げ

3日に使用しているものと同じです。

③鰯塩こうじ漬け

鰯の塩こうじ焼き ③鰯塩こうじ漬け 40.00 g

菜種油 2.00 g

原料	配合率%
サワラ	90.0
塩麹/酒精	9.0
砂糖	0.5
みりんタイプ調味料	0.5
合計	100.00

豚肉と大根の煮物 豚肉 20.00 g

大根 30.00 g

人参 10.00 g

長ねぎ 5.00 g

④さつま揚げ 10.00 g

菜種油 0.50 g

しょうゆ 3.00 g

砂糖 0.70 g

清酒 0.50 g

みりん 0.30 g

かつお節 0.40 g

水 15.00 g

④さつま揚げ

6日に使用しているものと同じです。

令和8年2月17日(火)

小学校

タンタンメン	①ホット中華めん	80.00	g	①ホット中華めん
	にんにく	0.30	g	
	根生姜	0.30	g	
	豚肉	30.00	g	<b>小麦粉</b>
	人参	13.00	g	<b>100g</b>
	干し椎茸	0.50	g	<b>塩</b>
	竹の子	15.00	g	<b>2g</b>
	長ねぎ	13.00	g	<b>かんすい</b>
	菜種油	0.30	g	<b>0.6g</b>
	砂糖	0.80	g	
	赤みそ	6.00	g	
	しょうゆ	6.00	g	
	清酒	0.30	g	
	トウバンジャン	0.30	g	②しゅうまい
	じゃが芋でん粉	1.00	g	
	ごま油	0.20	g	<b>原材料名</b>
	ラー油	0.10	g	<b>配合率%</b>
	すりごま	1.00	g	<b>アレルケン</b>
	ねりごま	9.00	g	
	一味唐辛子	0.01	g	
	鶏がら	15.00	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	117.00	g	
	塩	0.05	g	
	白胡椒	0.01	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
しゅうまい (2)	②しゅうまい	36.00	g	
	菜種油	2.00	g	
野菜炒め	鶏肉	5.00	g	
	青梗菜	12.00	g	
	キャベツ	23.00	g	
	しめじ	7.00	g	
	玉ねぎ	7.00	g	
	人参	6.00	g	
	オイスターソース	0.50	g	
	しょうゆ	0.30	g	
	清酒	0.50	g	
	白胡椒	0.01	g	
	塩	0.05	g	
	菜種油	0.25	g	
	じゃが芋でん粉	0.40	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	

原材料名	配合率%	アレルケン
(具)		
たまねぎ	37.67	
豚肉	32.96	豚肉
でん粉	9.42	
粒状大豆たん白	2.35	
脱脂大豆		大豆
(パーム)		
水	2.35	
砂糖	2.26	
さとうきび		
甜菜		
食塩	0.94	
ごま油	0.24	ごま
しょうが	0.24	
ほたてエキス	0.19	
ホタテエキス		
食塩(海水)		
魚介エキス調味料	0.14	
たん白自己消化物(イワシ)		
酵母エキス(トルラ)		
こしょう	0.14	
白胡椒		
(皮)		
小麦粉	8.75	小麦
水	2.35	
合計	100.00	

令和8年2月18日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①トック

牛乳	牛乳	206.00	g	配合比率
トックのスープ	鶏肉	11.54	g	米(上新粉) 51.2% 澄粉6.9%
	根生姜	0.31	g	食塩0.9% 水40.2% 酒精0.8%
	人参	7.69	g	
	白菜	23.08	g	
	長ねぎ	7.69	g	
	①トック	20.00	g	
	鶏がら	12.00	g	②カット豆腐
	玉ねぎ	1.00	g	16日に使用しているものと同じです。
	人参	1.00	g	
	長ねぎ	1.00	g	
	根生姜	0.23	g	
	ローリエの葉	0.01	g	
	しょうゆ	2.00	g	
	菜種油	0.30	g	
	塩	0.50	g	
	白胡椒	0.02	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	
	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	
	じやが芋でん粉	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	
	トウバンジヤン	0.30	g	
	テンメンジヤン	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	
りんご	りんご	33.27	g	
	塩	0.30	g	

令和8年2月19日(木)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①カット豆腐

16日に使用しているものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

きのこのみそ汁 大根 20.00 g ②具だくさん卵焼き

しめじ 3.00 g

えのきたけ 5.00 g

玉ねぎ 12.00 g

長ねぎ 5.00 g

①カット豆腐 15.00 g

赤みそ 4.20 g

白みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 125.00 g

原材料名	配合(%)	アレルゲン
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	

具だくさん卵焼き ②具だくさん卵焼き 50.00 g

肉じゃが 豚肉 24.00 g

じゃが芋 40.00 g

玉ねぎ 12.00 g

人参 9.00 g

こんにゃく 5.00 g

③さつま揚げ 5.00 g

砂糖 1.00 g

みりん 1.00 g

しょうゆ 2.50 g

清酒 0.40 g

菜種油 0.25 g

かつお節 0.50 g

水 25.00 g

③さつま揚げ

6日に使用しているものと同じです。

令和8年2月20日(金)

小学校

ポークカレーライス 米

70.00 g ①ヨーグルト

豚肉  
人参  
玉ねぎ  
じゃが芋  
にんにく  
ケチャップ  
濃厚ソース  
塩  
菜種油  
砂糖  
カレー粉  
小麦粉  
菜種油  
トマトピューレ  
白胡椒  
すりおろしりんご  
水  
しょうゆ  
鶏がら  
玉ねぎ  
人参  
長ねぎ  
根生姜  
ローリエの葉  
オニオンパウダー

30.00 g  
10.00 g  
35.00 g  
50.00 g  
0.10 g  
3.00 g  
2.00 g  
0.80 g  
0.50 g  
0.50 g  
1.00 g  
6.00 g  
4.50 g  
3.00 g  
0.01 g  
4.00 g  
50.00 g  
0.50 g  
10.00 g  
1.00 g  
1.00 g  
1.00 g  
0.30 g  
0.01 g  
0.50 g

原材料名	配合量 (g)	アレルギー
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	

牛乳

牛乳 206.00 g

元気サラダ

キャベツ  
小松菜  
きゅうり  
人参  
コーン  
刻み昆布  
かつお節  
砂糖  
菜種油  
穀物酢  
塩  
白胡椒  
ごま

12.80 g  
12.80 g  
5.20 g  
6.40 g  
5.20 g  
0.16 g  
0.32 g  
1.04 g  
1.28 g  
1.92 g  
0.32 g  
0.01 g  
0.16 g

ヨーグルト

①ヨーグルト 70.00 g

令和8年2月24日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①油揚げ  
牛乳 牛乳 206.00 g  
3日に使用しているものと同じです。

のっぺい汁 鶏肉 5.00 g  
①油揚げ 3.00 g ②さばの幽庵漬け  
大根 25.00 g  
人参 10.00 g  
ごぼう 7.00 g  
里芋 20.00 g  
長ねぎ 7.00 g  
しめじ 4.00 g  
菜種油 0.20 g  
塩 0.30 g  
しょうゆ 5.00 g  
清酒 0.50 g  
みりん 0.20 g  
かつお節 2.50 g  
だし昆布 0.40 g  
じやが芋でん粉 0.40 g  
水 100.00 g

原材料名	割合%	アレルゲン
さば	93.5	さば
しょうゆ	2	小麦・大豆
みりん	2	
酒	2	
ゆず果汁	0.5	
合計	100	

さばの幽庵焼き ②さばの幽庵漬け 40.00 g  
菜種油 2.00 g

糸こんにゃくの甘辛炒め 根生姜 0.20 g  
豚肉 13.00 g  
人参 6.00 g  
こんにゃく 28.00 g  
小松菜 10.00 g  
菜種油 0.25 g  
砂糖 0.80 g  
清酒 0.40 g  
しょうゆ 1.50 g  
ごま油 0.15 g  
じやが芋でん粉 0.20 g

# 令和8年2月25日(水)

小学校

狹山茶炊き込みごはん	米	50.00	g	①油揚げ
	もち米	10.00	g	3日に使用しているものと同じです。
	狹山茶パウダー	0.10	g	
	狹山茶	0.10	g	
	鶏肉	15.00	g	②カット豆腐
	菜種油	0.40	g	16日に使用しているものと同じです。
	人参	8.00	g	
	<u>①油揚げ</u>	4.00	g	
	かつお節	2.00	g	③メンチカツ
	水	100.00	g	
	清酒	2.00	g	
	塩	1.00	g	
	しょうゆ	1.00	g	
	砂糖	0.23	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
大根のみそ汁	大根	25.00	g	
	長ねぎ	10.00	g	
	人参	5.00	g	
	<u>②カット豆腐</u>	20.00	g	
	白みそ	4.20	g	
	赤みそ	4.20	g	
	かつお節	2.50	g	
	水	120.00	g	
メンチカツ	<u>③メンチカツ</u>	60.00	g	
	菜種油	5.00	g	
	クラス別ソース	4.00	g	

材料名	組成%	アレルゲン
(真)		
鶏肉	25.6	鶏肉
たまねぎ	12.0	
粒状植物性たん白	4.5	大豆
豚脂	3.0	豚肉
豚すり身(豚肉、水)	1.5	豚肉
水溶性食物繊維	0.7	
食塩	0.5	
砂糖	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
香辛料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	6.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.6	
炭酸Ca	0.8	
セルロース	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	13.3	大豆
植物油	0.9	
米粉	0.4	
水	10.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	11.7	

令和8年2月26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

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)

クリームシチュー 豚肉 10.00 g

玉ねぎ 30.00 g

人参 15.00 g

じやが芋 30.00 g

牛乳 32.00 g

菜種油 4.00 g

小麦粉 5.00 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

鶏肉のトマト煮 にんにく 0.09 g

鶏肉 40.00 g

玉ねぎ 32.00 g

白胡椒 0.01 g

砂糖 0.20 g

トマトピューレ 1.95 g

ケチャップ 4.36 g

②トマトフォンデュ 8.60 g

ウスターソース 2.16 g

じやが芋でん粉 0.40 g

菜種油 0.45 g

塩 0.01 g

フレンチサラダ キャベツ 30.00 g

人参 10.00 g

きゅうり 7.00 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

原 材 料 名	配 合 割 合 (%)	アレルギー
トマト・ピューレーづけ	76.6	
トマトペースト	11.3	
玉葱		
セロリ	10.7	
にんにく		
植物油脂	0.9	大豆
食 塩	0.4	
澱粉	0.1	
香辛料	微量	

令和8年2月27日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①油揚げ  
牛乳 牛乳 206.00 g

チンゲンサイのみそ汁 青梗菜 12.00 g ②さつま揚げ  
もやし 18.00 g 6日に使用しているものと同じです。  
①油揚げ 5.00 g  
玉ねぎ 15.00 g  
長ねぎ 5.00 g  
赤みそ 4.20 g  
白みそ 4.20 g  
かつお節 2.50 g  
水 125.00 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  
じやが芋でん粉 10.00 g  
菜種油 5.00 g

大豆とひじきの煮物 大豆 6.00 g  
ひじき 2.00 g  
②さつま揚げ 10.00 g  
人参 5.00 g  
菜種油 0.30 g  
砂糖 1.30 g  
清酒 0.50 g  
しょうゆ 2.20 g  
かつお節 0.50 g  
水 15.00 g