

中学校

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。

狭山市立堀兼学校給食センター
TEL 04-2959-4201
小松田

令和8年2月2日(月)

中学校

バターロール ①バターロール 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

さつまいものチャウダー 鶏肉 9.10 g

玉ねぎ 32.50 g

人参 13.00 g

さつまいも 31.20 g

しめじ 6.50 g

塩 0.65 g

牛乳 65.00 g

脱脂粉乳（乳成分を含む） 5.20 g

白ワイン 0.65 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.26 g

菜種油 4.16 g

小麦粉 5.46 g

鶏がら 13.00 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 78.00 g

砂糖 0.07 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ほうれん草オムレツ

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	57	卵
油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）	12	卵、大豆
ほうれんそう	少量	
でん粉発酵調味料	少量	
食用卵殻粉	少量	卵
植物油脂	少量	
トレハロース	4	
加工でん粉	4	
ヒドロキシプロピルデンプン		
アセチル化アジピン酸架橋デンプン		
水	18	

ほうれん草オムレツ ②ほうれん草オムレツ 60.00 g

菜種油 1.00 g

ごぼうサラダ ごぼう 26.00 g

きゅうり 13.00 g

人参 10.40 g

③ごまクリーミードレッシング 5.85 g

③ごまクリーミードレッシング

原材料名	配合率 (%)	アレルギー
糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）	32.5	
醸造酢	23.5	
食用植物油脂	16.0	
しょうゆ	5.1	小麦、大豆
食塩	2.6	
いりごま	1.5	ごま
食物繊維	1.0	
ねりごま	0.3	ごま
発酵調味料	0.03	
増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）	0.7	
乳化剤	0.3	
調味料（アミノ酸）	0.2	
香料	0.1	ごま
酸味料	0.1	
甘味料（ステビア）	0.03	
酸化防止剤（V.E）	0.01	
（水）	16.03	

令和8年2月3日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
いわしのつみれ汁	①いわしつみれ	39.00	g
	大根	26.00	g
	人参	6.50	g
	ごぼう	6.50	g
	長ねぎ	9.10	g
	こんにゃく	13.00	g
	根生姜	0.26	g
	白みそ	7.28	g
	赤みそ	3.77	g
	清酒	0.26	g
	かつお節	3.25	g
	水	130.00	g

①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
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
合計	100

豚肉の生姜焼き	豚肉	78.00	g
	根生姜	1.17	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	9.75	g
	菜種油	0.98	g
	砂糖	0.68	g
	しょうゆ	5.46	g
	清酒	1.47	g
	みりん	0.98	g
	じゃが芋でん粉	0.49	g

お豆と野菜のサラダ	大豆	13.00	g
	キャベツ	19.50	g
	もやし	13.00	g
	きゅうり	10.40	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	0.39	g

令和8年2月5日(木)

中学校

和風汁うどん	①地粉うどん	105.00	g
	豚肉	19.50	g
	大根	13.00	g
	人参	13.00	g
	玉ねぎ	31.20	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	1.04	g
	干し椎茸	1.30	g
	砂糖	0.13	g
	みりん	2.60	g
	しょうゆ	16.90	g
	水	169.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.39	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

磯辺揚げ	②笹かまぼこ	40.00	g
	小麦粉	7.00	g
	青のり	0.17	g
	水	10.00	g
	菜種油	3.50	g

かぶのピリ辛漬け	きゅうり	19.50	g
	かぶ	26.00	g
	人参	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

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	

令和8年2月6日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	鶏肉	10.40	g
	ごぼう	10.40	g
	人参	10.40	g
	小松菜	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	かぶ	26.00	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	塩	0.33	g
	しょうゆ	3.90	g
	みりん	1.30	g
	清酒	1.30	g
	水	156.00	g
	菜種油	0.13	g
鯖の塩こうじ焼き	①鯖塩こうじ漬け	50.00	g
	菜種油	2.00	g
豚肉と大根の煮物	豚肉	26.00	g
	大根	39.00	g
	人参	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	②さつま揚げ	13.00	g
	菜種油	0.65	g
	しょうゆ	3.90	g
	砂糖	0.91	g
	清酒	0.65	g
	みりん	0.39	g
	かつお節	0.52	g
	だし昆布	0.26	g
	水	19.50	g

①鯖塩こうじ漬け

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

②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8年2月9日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具沢山みそ汁	①カット豆腐	22.10	g
	②油揚げ	6.50	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	6.50	g
	こんにゃく	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	じゃが芋	19.50	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.26	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	清酒	0.26	g
	水	143.00	g
鶏つくねの	③レバー入り白ごまつくね	60.00	g
甘酢あんかけ(3)	砂糖	2.99	g
	しょうゆ	1.95	g
	穀物酢	1.17	g
	じゃが芋でん粉	0.39	g
	水	9.75	g
ひじきの彩り煮	鶏肉	15.60	g
	ひじき	1.95	g
	④さつま揚げ	6.50	g
	人参	9.10	g
	コーン	6.50	g
	干し椎茸	1.30	g
	菜種油	1.30	g
	砂糖	2.60	g
	清酒	2.60	g
	しょうゆ	4.55	g
	かつお節	0.39	g
	水	13.00	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

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レバー入り白ごまつくね

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
鶏肉	38.64	鶏肉
たまねぎ	17.75	
白ごま	9.82	ごま
パン粉(小麦を含む)	6.51	小麦
【鶏レバー味付】		
鶏レバー	3.96	鶏肉
砂糖	0.19	
食塩	0.08	
香辛料	φ	
仕込水	1.29	
でん粉	3.73	
植物油脂	2.57	大豆
豚脂	2.42	豚肉
粒状大豆たん白	2.29	大豆
揚げ油(なたね油)	1.48	
砂糖	0.83	
食塩	0.64	
みりん	0.35	
こしょう	0.08	
仕込水	7.37	
合計	100	

④さつま揚げ

6日に使用しているものと同じです。

茶飯	①茶飯	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
おでん	うずらの卵	23.40	g
	大根	26.00	g
	人参	13.00	g
	じゃが芋	39.00	g
	②さつま揚げ	19.50	g
	③焼き竹輪	13.00	g
	こんにゃく	19.50	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	0.91	g
	塩	0.13	g
	しょうゆ	3.90	g
	清酒	2.60	g
	みりん	3.25	g
	水	91.00	g
豆腐チャンプルー	豚肉	24.70	g
	④押し豆腐	37.70	g
	刻み昆布	1.00	g
	玉ねぎ	19.50	g
	人参	10.40	g
	かつお節	0.40	g
	菜種油	0.59	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.11	g
	清酒	0.49	g
	砂糖	0.01	g
いよかん	いよかん	35.00	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
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0.3%添加	

②さつま揚げ

6日に使用しているものと同じです。

③焼き竹輪

原材料	配合比
魚肉 (ｽﾌｧｸﾞﾗ・ｲﾚｸﾀﾞｲ・ﾏﾏｲ)	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

④押し豆腐

大豆	水分	にがり	アレルギー
31.0%	68.6%	0.4%	大豆

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すいとん	①すいとん	39.00	g
	鶏肉	13.00	g
	大根	19.50	g
	ほうれん草	10.40	g
	人参	10.40	g
	長ねぎ	6.50	g
	赤みそ	10.40	g
	菜種油	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	水	130.00	g

①すいとん

小麦粉	水	塩	合計
57.0%	42.0%	1.0%	100%

豚肉のおろし井の具	豚肉	65.00	g
	根生姜	1.30	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	13.00	g
	干し椎茸	1.04	g
	こんにゃく	26.00	g
	大根	52.00	g
	菜種油	0.39	g
	しょうゆ	7.02	g
	砂糖	2.86	g
	清酒	2.60	g
	じゃが芋でん粉	0.98	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	0.52	g
	塩	0.13	g

はちみつパン	①はちみつパン	70.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	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	41.60	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
ハート型ハンバーグ	③ハート型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	2.20	g
	砂糖	1.69	g
	みりん	1.30	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	6.50	g
野菜のソテー	鶏肉	6.50	g
	キャベツ	39.00	g
	人参	13.00	g
	もやし	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.39	g
	コンソメ	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.33	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ハート型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	42.6	鶏肉
たまねぎ	20.0	
豚脂	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
豚肉	1.3	豚肉
砂糖	1.3	
ぶどう糖	0.9	
食塩	0.6	
酵母エキス	0.4	
トマトペースト	0.4	
香辛料	0.3	
にんにくペースト	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
しょうがペースト	0.1	
水	11.6	
(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	

令和8年2月16日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トックのスープ	鶏肉	15.00	g
	根生姜	0.40	g
	人参	10.00	g
	白菜	30.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	①トック	26.00	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	0.30	g
	ローリエの葉	0.01	g
	しょうゆ	2.60	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.65	g
	白胡椒	0.03	g
	水	143.00	g
マーボー豆腐	②カット豆腐	104.00	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
	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
ヨーグルト	③ヨーグルト	70.00	g

①トック

配合比率	
米(上新粉)	51.2%
澱粉	6.9%
食塩	0.9%
水	40.2%
酒精	0.8%

②カット豆腐

9日に使用しているものと同じです。

③ヨーグルト

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	

令和8年2月17日(火)

中学校

ツイストパン ①ツイストパン 70.00 g

①ツイストパン

牛乳 牛乳 206.00 g

ミネストローネ 豚肉 15.60 g

玉ねぎ 13.00 g

人参 13.00 g

セロリ 2.60 g

じゃが芋 19.50 g

キャベツ 19.50 g

にんにく 0.33 g

ケチャップ 5.85 g

ダイストマト 26.00 g

塩 0.78 g

白胡椒 0.03 g

砂糖 0.65 g

菜種油 0.39 g

赤ワイン 1.30 g

コンソメ 0.65 g

水 97.50 g

鶏がら 15.60 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

南瓜コロッケ ②南瓜コロッケ 60.00 g

菜種油 5.00 g

クラス別ソース 4.00 g

水菜サラダ 水菜 15.60 g

大根 36.40 g

人参 9.10 g

しょうゆ 2.60 g

砂糖 0.59 g

菜種油 0.65 g

みりん 1.30 g

穀物酢 1.30 g

塩 0.03 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南瓜コロッケ

＜配合比＞	(%)	アレルギー28品目
かぼちゃ	31.3	小麦・大豆
パン粉	19.1	
小麦粉	9.5	小麦
ばれいしょ	8.0	小麦
小麦粉加工品	4.8	
たまねぎ	4.1	小麦
砂糖	4.0	
食用植物油	1.7	小麦
でん粉	1.4	
貝Ca (Ca 38%含有)	0.5	小麦
食塩	0.4	
酵母粉末 (Fe 1.5%含有)	0.2	小麦
水	15.0	
合計	100.0	

わかめごはん	①わかめごはん	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
きのこのみそ汁	大根	26.00	g
	しめじ	3.90	g
	えのきたけ	6.50	g
	玉ねぎ	15.60	g
	長ねぎ	6.50	g
	②カット豆腐	19.50	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	162.50	g

具だくさん卵焼き	③具だくさん卵焼き	60.00	g
----------	-----------	-------	---

肉じゃが	豚肉	31.20	g
	じゃが芋	52.00	g
	玉ねぎ	15.60	g
	人参	11.70	g
	こんにゃく	6.50	g
	④さつま揚げ	6.50	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.30	g
	しょうゆ	3.25	g
	清酒	0.52	g
	菜種油	0.33	g
	かつお節	0.65	g
	水	32.50	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カット豆腐

9日に使用しているものと同じです。

③具だくさん卵焼き

原材料名	配合 (%)	アレルギー
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	

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19日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆乳仕立ての野菜汁	鶏肉	10.40	g
	玉ねぎ	23.40	g
	大根	26.00	g
	人参	9.10	g
	さつまいも	28.60	g
	長ねぎ	7.80	g
	えのきたけ	6.50	g
	①油揚げ	6.50	g
	白みそ	10.40	g
	②豆乳	13.00	g
	砂糖	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.26	g
	水	106.60	g
そばろごはんの具	豚肉	45.50	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
わかめのサラダ	わかめ	0.52	g
	きゅうり	19.50	g
	キャベツ	19.50	g
	コーン	13.00	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	0.39	g

①油揚げ

9日に使用しているものと同じです。

②豆乳

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	

令和8年2月20日(金)

中学校

タンタンメン	①ホット中華めん	105.00	g
	にんにく	0.39	g
	根生姜	0.39	g
	豚肉	39.00	g
	人参	16.90	g
	干し椎茸	0.65	g
	竹の子	19.50	g
	長ねぎ	16.90	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.04	g
	赤みそ	7.80	g
	しょうゆ	7.80	g
	清酒	0.39	g
	トウバンジャン	0.39	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	ごま油	0.26	g
	ラー油	0.13	g
	すりごま	1.30	g
	ねりごま	11.70	g
	一味唐辛子	0.01	g
	鶏がら	19.50	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	152.10	g
	塩	0.07	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	60.00	g
	菜種油	2.60	g
野菜炒め	鶏肉	6.50	g
	青梗菜	15.60	g
	キャベツ	26.00	g
	しめじ	9.10	g
	玉ねぎ	9.10	g
	人参	7.80	g
	オイスターソース	0.65	g
	しょうゆ	0.39	g
	清酒	0.65	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.07	g
	菜種油	0.33	g
	じゃが芋でん粉	0.52	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%	アレルゲン
(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	
脱脂大豆		大豆
(パーム)		
水	2.38	
砂糖	2.29	
さとうきび		
甜菜		
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	
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	7.87	小麦
水	2.14	
合計	100.00	

令和8年2月24日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①春雨

牛乳 牛乳 206.00 g

春雨のスープ 鶏肉 10.40 g
 人参 10.40 g
 干し椎茸 0.65 g
 白菜 32.50 g
 ①春雨 6.50 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

ビビンバ 豚肉 67.60 g
 大豆もやし 26.00 g
 ピーマン 9.10 g
 人参 14.30 g
 にんにく 0.46 g
 砂糖 1.30 g
 しょうゆ 3.64 g
 ラー油 0.13 g
 ごま油 0.91 g
 一味唐辛子 0.01 g
 ごま 1.30 g
 清酒 0.52 g
 じゃが芋でん粉 0.39 g

大根サラダ 大根 39.00 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 0.02 g
 塩 0.39 g

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

令和8年2月25日(水)

中学校

ポークカレーライス	米	91.00	g
	豚肉	39.00	g
	人参	13.00	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	5.85	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
	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
	オニオンパウダー	0.65	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

元気サラダ	キャベツ	16.64	g
	小松菜	16.64	g
	きゅうり	6.76	g
	人参	8.32	g
	コーン	6.76	g
	刻み昆布	0.21	g
	かつお節	0.42	g
	砂糖	1.35	g
	菜種油	1.66	g
	穀物酢	2.50	g
	塩	0.42	g
	白胡椒	0.01	g
	ごま	0.21	g

いよかんゼリー	①いよかんゼリー	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2月26日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

9日に使用しているものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

のっぺい汁 鶏肉 6.50 g

②メンチカツ

①油揚げ 3.90 g

大根 32.50 g

人参 13.00 g

ごぼう 9.10 g

里芋 26.00 g

長ねぎ 9.10 g

しめじ 5.20 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 3.25 g

だし昆布 0.52 g

じゃが芋でん粉 0.52 g

水 130.00 g

メンチカツ ②メンチカツ 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
(具)		
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	

糸こんにゃくの甘辛炒め 根生姜 0.26 g

豚肉 16.90 g

人参 7.80 g

こんにゃく 36.40 g

小松菜 13.00 g

菜種油 0.33 g

砂糖 1.04 g

清酒 0.52 g

しょうゆ 1.95 g

ごま油 0.20 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

令和8年2月27日(金)

中学校

狭山茶炊き込みごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	狭山茶パウダー	0.13	g
	狭山茶	0.13	g
	鶏肉	19.50	g
	菜種油	0.52	g
	人参	10.40	g
	①油揚げ	5.20	g
	かつお節	2.60	g
	水	130.00	g
	清酒	2.60	g
	塩	1.30	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.30	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	13.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	人参	6.50	g
	②カット豆腐	13.00	g
	こんにゃく	13.00	g
	干し椎茸	0.65	g
	長ねぎ	6.50	g
	じゃが芋	19.50	g
	かつお節	3.25	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	156.00	g
いわしの生姜煮	③いわしの生姜煮	50.00	g
ひじきの和え物	ひじき	1.17	g
	キャベツ	28.60	g
	コーン	6.50	g
	もやし	7.80	g
	砂糖	0.65	g
	しょうゆ	2.60	g
	ごま油	0.91	g
	穀物酢	1.30	g
	塩	0.01	g

①油揚げ
9日に使用しているものと同じです。

②カット豆腐
9日に使用しているものと同じです。

③いわしの生姜煮

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 %	