

## 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)

中学校

バターロール

①バターロール

70.00 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 一 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)

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

原 材 料 名	配 合 (%)	アレルゲン
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

③ごまクリーミードレッシング

菜種油

1.00 g

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	

ごぼうサラダ

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

令和8年2月3日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①いわしつみれ

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

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
	じやが芋でん粉	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	<u>①地粉うどん</u>	105.00	g	①地粉うどん
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	②缶かまぼこ
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	<u>②缶かまぼこ</u>	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	

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	

令和8年2月6日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①鰯塩こうじ漬け

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

鰯の塩こうじ焼き ①鰯塩こうじ漬け 50.00 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

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 %

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

令和8年2月9日(月)

中学校

ごはん 米 90.00 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

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

じやが芋 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

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	

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

じやが芋でん粉 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

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10日(火)

中学校

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 料	配 合 比	原 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 醋	2.70	アル コ ー ル	0.70
食 塩	2.70	ビ タ ミ ネ 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			

アレルギー物質 : 小麦、大豆 精米100gに対し強化米0.3%添加

原 料	配 合 比
魚肉 (スケトウダラ・トヨタカツ・タカハ)	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

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12日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 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 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

豚肉のおろし丼の具 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  
 じやが芋でん粉 0.98 g  
 一味唐辛子 0.01 g  
 ごま 0.52 g  
 塩 0.13 g

令和8年2月13日(金)

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

コーヒーミルク

②コーヒーミルク

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 一 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 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)

クリームシチュー

鶏肉

19.50 g

玉ねぎ

39.00 g

人参

19.50 g

じやが芋

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

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	

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

じやが芋でん粉

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

じやが芋でん粉

0.33 g

令和8年2月16日(月)

中学校

ごはん 米 90.00 g ①トック

牛乳 牛乳 206.00 g

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%	

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

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	

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  
 じやが芋でん粉 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

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

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)

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

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

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

令和8年2月18日(水)

中学校

わかめごはん ①わかめごはん

90.00 g

①わかめごはん

牛乳 牛乳 206.00 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 %
砂 糖		8.20	計	100.00 %
食 塩		2.10	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	

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

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	

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 ①油揚げ  
牛乳 牛乳 206.00 g

9日に使用しているものと同じです。

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

豆乳仕立ての野菜汁 鶏肉 10.40 g ②豆乳  
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

そぼろごはんの具 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

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%	アレルケン
(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
	じやが芋でん粉	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	①いよかんゼリー
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	(使用添加物)
濃厚ソース		2.60	g	乳酸Ca
塩		1.04	g	ゲル化剤(増粘多糖類)
菜種油		0.65	g	酸味料
砂糖		0.65	g	ビタミンC
カレー粉		1.30	g	クエン酸鉄Na
小麦粉		7.80	g	香料
菜種油		5.85	g	使用
トマトピューレ		3.90	g	使用
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	

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  
牛乳 牛乳 206.00 g  
9日に使用しているものと同じです。

のっぺい汁 鶏肉 6.50 g ②メンチカツ

①油揚げ

大根

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	
ビロリン酸第二鉄	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	

②メンチカツ

菜種油

クラス別ソース

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  
じやが芋でん粉 0.26 g

# 令和8年2月27日(金)

中学校

狹山茶炊き込みごはん	米	65.00	g	①油揚げ
	もち米	13.00	g	9日に使用しているものと同じです。
	狹山茶パウダー	0.13	g	
	狹山茶	0.13	g	
	鶏肉	19.50	g	②カット豆腐
	菜種油	0.52	g	9日に使用しているものと同じです。
	人参	10.40	g	
	①油揚げ	5.20	g	
	かつお節	2.60	g	③いわしの生姜煮
	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	
	じやが芋	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	

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 %	