

小学校

令和7年度3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。

狭山市柏原学校給食センター
TEL 04-2955-6861
川崎

令和8年3月2日(月)

小学校

狭山茶揚げパン	①ツイストパン	50.00 g
	菜種油	3.10 g
	狭山茶パウダー	0.39 g
	きな粉	5.85 g
	砂糖	11.70 g
	塩	0.07 g

牛乳	牛乳	206.00 g
----	----	----------

肉団子のスープ	②鶏団子	24.00 g
	白菜	30.00 g
	人参	5.00 g
	しめじ	5.00 g
	玉ねぎ	15.00 g
	小松菜	10.00 g
	塩	0.40 g
	白胡椒	0.02 g
	清酒	0.50 g
	しょうゆ	2.00 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
	水	110.00 g

ジャーマンポテト	じゃが芋	45.00 g
----------	------	---------

	③ベーコン	10.00 g
	玉ねぎ	30.00 g
	菜種油	0.20 g
	塩	0.20 g
	白胡椒	0.02 g
	白ワイン	0.50 g

ヨーグルト	④ヨーグルト	70.00 g
-------	--------	---------

①ツイストパン

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
		イースト	3.5
小麦粉	30	食塩	1.5
		小麦たんぱく	0.8
小麦粉	20	ビタミンC	0.2
砂糖	20		

アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)

②鶏団子

鶏むね肉	59.20
玉ねぎ	24.00
米粉フレーク(α化米)	5.00
砂糖	2.00
食塩	0.70
酵母エキス	0.30
水	5.00
加工澱粉(タピオカ)	3.00
炭酸カルシウム	0.70
ピロリン酸第二鉄	0.10

③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	

④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-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3月3日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

お祝いすまし汁 鶏肉 10.00 g

人参 10.00 g

竹の子 10.00 g

小松菜 10.00 g

長ねぎ 3.00 g

①カット豆腐 10.00 g

②なると 5.00 g

だし昆布 0.50 g

かつお節 2.50 g

しょうゆ 2.50 g

みりん 0.80 g

塩 0.30 g

清酒 1.00 g

菜種油 0.20 g

水 100.00 g

花型ハンバーグ ③花型ハンバーグ 60.00 g

菜種油 1.00 g

大根 12.00 g

しょうゆ 1.80 g

みりん 1.80 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

即席漬け かぶ 30.00 g

きゅうり 20.00 g

塩 0.40 g

しょうゆ 1.00 g

かつお節 0.05 g

だし昆布 0.01 g

水 2.00 g

さやまっ茶プリン ④さやまっ茶プリン 40.00 g

①カット豆腐

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
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なると

原材料名	配合(%)
魚肉すりみ	59.00
馬れいしょでん粉	8.40
食塩	2.50
砂糖	2.00
着色料(紅麹)	0.10
加水	28.00

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけそうたら、イトヨリダイ

次のページに続きます。

令和8年3月3日(火)

小学校

③花形ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	37.1	鶏肉
たまねぎ	19.8	
豚脂	7.4	豚肉
豚肉	6.2	豚肉
粒状植物性たん白	6.2	大豆
砂糖	1.2	
ぶどう糖	1.0	
食塩	0.6	
酵母エキス	0.4	
トマトペースト	0.4	
香辛料	0.2	
にんにくペースト	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
しょうがペースト	0.1	
水	12.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.7	
炭酸Ca	0.5	
セルロース	0.4	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

④さやまっ茶プリン

材料名	組成(%)	アレルギー
乳又は乳製品を主要原料とする食品	21.1	乳
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	9.1	
砂糖	7.2	
加糖れん乳	5.9	乳
抹茶	0.7	
水あめ	0.3	
水	54.8	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)	0.8	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
乳化剤	使用	大豆
ホエイソルト	使用	乳
pH調整剤	使用	
香料	使用	
着色料(ビタミンB2)	使用	
カロチノイド色素	使用	
合計	100.0	

令和8年3月4日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

ワンタンスープ 鶏肉 10.00 g

①ワンタン皮 8.00 g

玉ねぎ 15.00 g

人参 7.00 g

もやし 15.00 g

長ねぎ 10.00 g

青梗菜 10.00 g

しょうゆ 4.00 g

白胡椒 0.01 g

菜種油 0.50 g

清酒 1.00 g

塩 0.20 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 115.00 g

豚キムチ 豚肉 52.00 g

清酒 1.00 g

②白菜キムチ 26.00 g

にら 5.00 g

玉ねぎ 30.00 g

ごま油 0.52 g

しょうゆ 0.50 g

砂糖 0.20 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

いちご(2) いちご 30.60 g

①ワンタン皮

原 料	配合率
小麦粉	99.2%
小麦たん白	0.4%
食 塩	0.4%

②白菜キムチ

原材料名	配合比%	アレルギー物質
はくさい	77.64	
たまねぎ	1.86	
にんじん	0.93	
【漬け原材料】		
砂糖	4.57	
食塩	3.67	
りんご	2.89	りんご
にんにく	2.87	
昆布エキス	0.75	
しょうゆ	0.69	小麦、大豆
かつお節エキス	0.18	さば
生姜	0.16	
唐辛子	0.06	
調味料〔アミノ酸等〕	1.92	
酸味料	0.93	
香辛料抽出物	0.80	
トウガラシ色素	0.08	
ホップ抽出物	φ	
シヨ糖脂肪酸エステル	φ	

令和8年3月5日(木)

小学校

クロワッサン ①クロワッサン 50.00 g

飲むヨーグルト ②飲むヨーグルト 180.00 g

ポトフ 豚肉 10.00 g

③ウインナーソーセージ 15.00 g

じゃが芋 30.00 g

白菜 30.00 g

玉ねぎ 15.00 g

大根 15.00 g

人参 7.00 g

セロリ 4.00 g

鶏がら 10.00 g

白ワイン 1.00 g

塩 0.30 g

白胡椒 0.02 g

菜種油 0.40 g

コンソメ 0.40 g

水 60.00 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

カニクリームコロッケ ④カニクリーミコロッケ 50.00 g

菜種油 3.00 g

クラス別ソース 5.00 g

キャベツとコーンのサラダ キャベツ 25.00 g

きゅうり 8.00 g

人参 5.00 g

コーン 10.00 g

菜種油 1.40 g

穀物酢 1.70 g

塩 0.30 g

白胡椒 0.02 g

しょうゆ 0.50 g

砂糖 0.30 g

①クロワッサン

原材料名 / 添加物	配合比率	アレルギー物質
小麦粉一等粉(強力粉)	44.20	小麦
乳等を主原料とする食品	1.77	乳
砂糖	6.19	
食塩	0.66	
マーガリン 折込油脂	22.21	乳 大豆
ビタミンC	0.09	小麦
イースト	2.65	
米粉	0.13	
水	22.10	

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	

③ウ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	

次のページに続きます。

令和8年3月5日(木)

小学校

④カニクリーミーコロッケ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質
調味料(アミノ酸等)	0.7	かに,小麦
増粘剤	0.4	-
炭酸Ca	0.3	-
着色料	Φ	-
乳化剤	Φ	大豆
香料	Φ	かに,乳,大豆
ピロリン酸鉄(0.006)	Φ	-
酸味料	Φ	-
焼成Ca	Φ	-
植物油脂	5.0	乳,大豆
脱脂濃縮乳	4.7	乳
小麦粉	3.5	小麦
たまねぎ	1.1	-
かに風味かまぼこ	0.7	えび,かに,小麦,卵,大豆,豚肉
かに	0.6	かに
魚介エキス	0.4	ゼラチン
砂糖	0.4	-
食塩	0.3	-
乳等を主要原料とする食品	0.2	乳,大豆
コラーゲン	0.1	豚肉
酵母エキス	Φ	-
繊維状植物性たん白	Φ	小麦
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	10.9	小麦,乳,大豆
衣(植物油脂)	7.3	大豆
衣(でん粉)	1.2	大豆
衣(コーンガリツ)	1.0	-
衣(小麦粉)	0.6	小麦
衣(ぶどう糖)	0.4	-
衣(粉末状植物性たん白)	0.2	大豆
水	56.2	-
加工デンプン	3.8	-

令和8年3月6日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

豚汁 豚肉 10.00 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 5.00 g

①油揚げ 5.00 g

こんにゃく 10.00 g

干し椎茸 0.50 g

長ねぎ 5.00 g

じゃが芋 15.00 g

菜種油 0.20 g

赤みそ 4.00 g

白みそ 4.00 g

清酒 0.20 g

かつお節 2.50 g

水 110.00 g

鮭の塩焼き ②さけ切身 50.00 g

菜種油 1.00 g

高野豆腐の炒め物 鶏肉 10.00 g

③凍り豆腐 4.00 g

長ねぎ 5.00 g

小松菜 20.00 g

にんにく 0.10 g

菜種油 0.50 g

オイスターソース 0.50 g

しょうゆ 1.50 g

砂糖 0.25 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

塩 0.01 g

①油揚げ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
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さけ切身

原材料名	配合(%)
銀サケ	98.00
塩	2.00

③凍り豆腐

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
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ステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

令和8年3月9日(月)

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

根菜入りつくね ③根菜入りつくね 50.00 g

菜種油 2.00 g

しょうゆ 1.70 g

砂糖 1.30 g

みりん 1.00 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

水 5.00 g

大根のピリ辛漬け きゅうり 20.00 g

大根 20.00 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 %
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	
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

③根菜入りつくね

原 材 料 名	配 合 割 合	アレルゲン (28品目)
鶏肉	40.69%	鶏肉
〈野菜〉		
ごぼう	11.46%	
玉ねぎ	9.85%	
れんこん	9.85%	
里芋	6.57%	
豚脂	6.89%	豚肉
〈つなぎ〉		
でん粉	4.04%	
粉末状大豆たん白	2.20%	大豆
砂糖	3.05%	
しょうゆ(大豆、食塩)	1.58%	大豆
食物繊維	1.54%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグ ネシウム含有物)	1.22%	
食塩	0.61%	
発酵調味料	0.26%	
こんにゃく粉	0.16%	
香辛料	0.03%	

令和8年3月10日(火)

小学校

カレー南蛮うどん	①地粉うどん	80.00 g
	豚肉	15.00 g
	②油揚げ	3.00 g
	玉ねぎ	20.00 g
	小松菜	10.00 g
	人参	8.00 g
	長ねぎ	10.00 g
	しょうゆ	7.50 g
	みりん	1.00 g
	菜種油	0.30 g
	一味唐辛子	0.01 g
	カレー粉	0.60 g
	清酒	1.00 g
	塩	0.80 g
	砂糖	0.50 g
	じゃが芋でん粉	1.10 g
	かつお節	3.00 g
	だし昆布	0.20 g
	水	120.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
チーズはんぺんフライ	③チーズはんぺんフライ	40.00 g
	菜種油	4.00 g
	クラス別ソース	4.00 g
フルーツ杏仁	④杏仁ゼリー	40.00 g
	⑤りんご、黄桃、白桃、洋なし	40.00 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

6日に使用するものと同じです。

③チーズはんぺんフライ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示
魚肉すり身	21.4	(魚介類)
チーズ	9.6	乳
液卵白	8.5	卵
植物油脂	8.5	大豆
発酵調味料	0.9	-
砂糖	0.6	-
食塩	0.5	-
酵母エキス	0.3	-
衣(パン粉)	10.3	小麦
衣(水あめ)	1.9	-
衣(コーンフラワー)	1.8	-
水	27.0	-
加工デンプン	8.4	-
調味料(アミノ酸)	0.1	-
増粘剤(キサンタンガム)	0.1	-
リン酸塩(Na)	0.1	-
乳化剤	Φ	-

④杏仁ゼリー

原料名	%	アレルギー
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	

⑤りんご、黄桃、白桃、洋なし

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
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3月11日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

6日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②焼き豆腐

かぶのみそ汁 かぶ 25.00 g

人参 8.00 g

長ねぎ 7.00 g

①油揚げ 4.00 g

白みそ 4.20 g

赤みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 110.00 g

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)
豆乳	94.60	
(大豆)		大豆
(消泡剤)	微量	
[グリセリン脂肪酸エステル]		
[炭酸カルシウム]		
[レシチン]		大豆
[シリコーン樹脂]		
(水)		
加工でん粉	1.60	
加工でん粉	0.50	
凝固剤製剤	0.70	
(塩化マグネシウム)		
(植物性油脂)		
(水)		
(グリセリン脂肪酸エステル)		
(ミックストコフェロール)		大豆
(ビタミンCパルミテート)		
水	2.60	

すき焼き風煮 豚肉 30.00 g

白菜 20.00 g

長ねぎ 20.00 g

しらたき 15.00 g

②焼き豆腐 23.00 g

砂糖 2.00 g

しょうゆ 6.00 g

菜種油 0.50 g

みりん 2.00 g

塩 0.01 g

かつお節 0.50 g

水 15.00 g

③ちりめんじゃこ

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

狭山茶かつおふりかけ 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

狭山茶 0.30 g

令和8年3月12日(木)

小学校

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
なめこ汁	なめこ	10.00 g
	<u>①カット豆腐</u>	20.00 g
	長ねぎ	6.00 g
	<u>②油揚げ</u>	5.00 g
	大根	20.00 g
	白みそ	2.00 g
	赤みそ	6.40 g
	かつお節	2.50 g
	水	115.00 g
鯖のみぞれ煮	<u>③さばのみぞれ煮</u>	40.00 g
胡麻和え	小松菜	10.00 g
	キャベツ	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	1.30 g
	砂糖	0.50 g

①カット豆腐

3日に使用するものと同じです。

②油揚げ

6日に使用するものと同じです。

③さばのみぞれ煮

原材料名	アレルギー	配合率
さば		70
大根おろし		10
三温糖		7
醤油	小麦、大豆	5
発酵調味料		3
食塩		0.5
加工澱粉		0.5
加水		4

令和8年3月13日(金)

小学校

スパゲッティミートソース	①ゆでスパゲッティ	80.00 g
	にんにく	0.30 g
	豚肉	40.00 g
	セロリ	5.00 g
	玉ねぎ	40.00 g
	人参	20.00 g
	菜種油	0.50 g
	赤ワイン	1.00 g
	ケチャップ	25.00 g
	ダイストマト	30.00 g
	ウスターソース	3.00 g
	砂糖	0.30 g
	塩	0.30 g
	白胡椒	0.02 g
	小麦粉	5.50 g
	菜種油	2.70 g
	②バター (乳を含む)	2.00 g
	粉チーズ (乳を含む)	1.00 g
	鶏がら	4.00 g
	人参	0.50 g
	玉ねぎ	0.50 g
	長ねぎ	0.50 g
	根生姜	0.10 g
	ローリエの葉	0.01 g
	水	24.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
ブロッコリーサラダ	キャベツ	20.00 g
	ブロッコリー	25.00 g
	人参	5.00 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	1.00 g
	砂糖	0.30 g
手作りチョコチップクッキー	小麦粉	10.00 g
	③ベーキングパウダー	0.30 g
	②バター (乳を含む)	3.00 g
	菜種油	1.00 g
	砂糖	4.00 g
	卵	4.00 g
	④チョコレート	3.00 g

①ゆでスパゲッティ

1. 配合	配合比率(%)
デュラム小麦	100.0

②バター

原材料名
生乳(国産)、食塩

③ベーキングパウダー

成分重量	
炭酸水素ナトリウム	25.0%
グルコノデルタラクトン	18.0%
酸性ピロリン酸ナトリウム	15.0%
第一リン酸カルシウム	10.0%
d-酒石酸水素カリウム	6.0%
ステアリン酸カルシウム	1.0%
食品素材 (コーンスターチ)	25.0%

④チョコレート

原材料名	配合率	アレルギー物質 (28品目)
	100.0%	品目
砂糖	43.9	
カカオマス	32.3	
植物油脂	14.2	大豆
ココアパウダー	7.4	
ココアバター	2.0	
乳化剤	0.1	大豆
香料	0.1	

令和8年3月16日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	白菜	20.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	大根	20.00	g
	②カット豆腐	10.00	g
	人参	5.00	g
	干し椎茸	0.50	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	100.00	g	
そばろごはんの具	豚肉	40.00	g
	人参	15.00	g
	ごぼう	10.00	g
	菜種油	0.80	g
	清酒	0.40	g
	しょうゆ	4.50	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	0.70	g
いちごとみかんのゼリー	③いちごとみかんの2色ゼリー	40.00	g

①油揚げ
6日に使用するものと同じです。

②カット豆腐
3日に使用するものと同じです。

③いちごとみかんの2色ゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示
糖類(砂糖)	6.7	-
糖類(果糖)	6.0	-
糖類(ぶどう糖)	5.5	-
糖類(水あめ)	3.5	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	3.0	-
果汁(みかん)	5.1	-
果汁(いちご)	1.0	-
寒天	0.2	-
水	66.7	-
加工デンプン	0.8	-
乳酸Ca	0.7	-
ゲル化剤	0.4	-
酸味料	0.3	-
香料	0.1	オレンジ
ビタミンC(0.088)	Φ	-
着色料	Φ	-
クエン酸鉄Na(0.010)	Φ	-

令和8年3月17日(火)

小学校

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
けんちん汁	大根	15.00 g
	人参	10.00 g
	里芋	15.00 g
	ごぼう	5.00 g
	長ねぎ	5.00 g
	①カット豆腐	20.00 g
	こんにゃく	10.00 g
	②油揚げ	4.00 g
	菜種油	0.50 g
	塩	0.19 g
	しょうゆ	3.90 g
	みりん	1.10 g
	かつお節	2.50 g
	だし昆布	0.50 g
	水	100.00 g

①カット豆腐
3日に使用するものと同じです。

②油揚げ
6日に使用するものと同じです。

③たらでん粉付き

原材料名	配合比率 (%)
スケソウダラ	94.50
衣(でん粉)	5.14
炭酸Ca	0.35
ピロリン酸鉄	0.01

たらのごまみそだれかけ	③たらでん粉付き	40.00 g
	菜種油	5.00 g
	赤みそ	2.00 g
	砂糖	1.80 g
	みりん	1.80 g
	すりごま	1.50 g
	しょうゆ	0.48 g
	じゃが芋でん粉	0.20 g
	水	7.00 g

磯の香和え	ほうれん草	10.00 g
	もやし	20.00 g
	人参	7.00 g
	えのきたけ	8.00 g
	しょうゆ	3.00 g
	みりん	1.50 g
	水	1.00 g
	焼きのり	0.40 g
	塩	0.01 g

令和8年3月18日(水)

小学校

子供パンスライス ①子供パンスライス 50.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g
 このこのチャウダー 鶏肉 10.00 g
 玉ねぎ 20.00 g
 人参 9.00 g
 じゃが芋 25.00 g
 しめじ 8.00 g
 砂糖 0.05 g
 塩 0.50 g
 牛乳 50.00 g
 白ワイン 1.00 g
 白胡椒 0.02 g
 菜種油 0.20 g
 菜種油 3.20 g
 小麦粉 4.20 g
 鶏がら 10.00 g
 ローリエの葉 0.01 g
 玉ねぎ 1.00 g
 人参 1.00 g
 長ねぎ 1.00 g
 根生姜 0.30 g
 水 60.00 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

ホットチキンサラダ 鶏肉 15.00 g
 キャベツ 18.00 g
 コーン 10.00 g
 きゅうり 7.00 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
 ③和風ドレッシング 5.00 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 ¹⁾	50 g	ショートニング	6
小麦粉	30	イースト	4
小麦粉	20	食塩	1.5
砂糖	14	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	
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	
●その他キャリアーオーパー等	0.01	大豆
水	6.33	

③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

令和8年3月19日(木)

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	5.00	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
	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
	水	50.00	g

①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

②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	

牛乳	牛乳	206.00	g
パリパリサラダ	①ちやーめん	2.00	g
	キャベツ	30.00	g
	ほうれん草	15.00	g
	コーン	10.00	g
	②中華ドレッシング	5.00	g
モチクリームバニラ	③モチクリームバニラ	25.00	g

次のページに続きます。

③モチクリームバニラ

餅

表示	原材料名	原材料に対する配合割合(%)	アレルギー
もち米粉			
	もち米	11.005	
	上水	12.876	
砂糖			
	原料糖	22.010	
酵素			
	β-アミラーゼ	0.004	大豆
加工でん粉	アセチル化リン酸架橋でん粉	0.007	大豆
	食品素材	0.100	
		46.000	

クリーム

表示	原材料名	原材料に対する配合割合(%)	アレルギー
豆乳加工食品			
	食物油脂(バーム核油、バーム油)	7.894	
	豆乳クリーム	7.038	大豆
	砂糖類	1.355	
	ワキシコーンスターチ	0.024	
	食塩	0.002	
	水	7.181	
乳化剤	レシチン	0.119	大豆
乳化剤	シヨ糖脂肪酸エステル	0.004	
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	0.004	
pH調整剤	クエン酸三ナトリウム	0.095	
加工助剤	セルロース	0.048	
	酸化防止剤 (V.E)	0.010	
キャリアオーバー	塩化マグネシウム	0.005	
砂糖			
	原料糖	4.755	
粉あめ			
	粉あめ	4.755	
豆乳			
	大豆	1.949	
	水	9.940	
香料			
	香料	0.143	
バニラビーンズ			
	バニラ豆	0.015	
	バニラエキス	0.009	
砂糖	砂糖	1.619	
デキストリン	デキストリン	1.189	
ポリデキストロース	ポリデキストロース	1.367	
粉末油脂	粉末油脂	0.583	
加工でん粉	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉	1.040	
増粘多糖類	カラギナン	0.073	
増粘多糖類	グアガム	0.073	
加工でん粉	リン酸架橋でん粉	0.713	
		52.000	

手粉

表示	原材料名	原材料に対する配合割合(%)	アレルギー
加工でん粉			
	酸化でん粉	2.000	
		2.000	

令和8年3月23日(月)

小学校

赤飯	<u>①赤飯</u>	75.00 g
	塩	0.60 g
	水	90.00 g
	菜種油	0.50 g
	<u>②ごま塩 (小袋)</u>	0.50 g

牛乳	牛乳	206.00 g
めで鯛つみれの祝い汁	<u>③真ダイ入りつみれ</u>	30.00 g
	大根	20.00 g
	人参	5.00 g
	干し椎茸	0.50 g
	糸みつば	4.00 g
	こんにゃく	15.00 g
	根生姜	0.50 g
	みりん	1.00 g
	清酒	1.00 g
	しょうゆ	2.50 g
	塩	0.40 g
	かつお節	2.50 g
	だし昆布	0.50 g
	水	100.00 g

鶏肉のみそ焼き	鶏肉	50.00 g
	砂糖	1.30 g
	清酒	1.00 g
	みりん	1.50 g
	赤みそ	3.80 g
	しょうゆ	0.80 g
	菜種油	2.00 g

れんこんきんぴら	<u>④さつま揚げ</u>	5.00 g
	れんこん	25.00 g
	人参	10.00 g
	砂糖	0.80 g
	清酒	0.50 g
	しょうゆ	2.50 g
	一味唐辛子	0.01 g
	ごま	0.50 g
	菜種油	0.20 g
	ごま油	0.50 g
	塩	0.02 g

いちごのクレープ	<u>⑤いちごのクレープ</u>	35.00 g
----------	------------------	---------

①赤飯

原材料名 / 添加物	配合比%
もち米	67.55
うるち米	28.95
乾燥小豆	3.5
小豆煮汁	-
ビタミンB1	-

②ごま塩 (小袋)

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
ごま	60	ごま
食塩	39.84	
コーンスターチ	0.16	

③真ダイ入りつみれ

原材料名	配合比率(%)
すけそうだらすり身	47.00
鯛だし	6.00
砂糖	1.37
食塩	1.36
発酵調味料	1.22
たん白加水分解物	0.52
でん粉加工品	0.42
酵母エキス	0.13
植物油脂	0.01
水	32.84
加工でん粉	9.12
乳化剤	0.01
pH調整剤	微量
製造用剤	微量

④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 %

⑤いちごのクレープ

材料名	組成%	アレルギー
豆乳	31.5	大豆
加工油脂	8.5	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.2	
麦芽糖	4.4	
砂糖	3.4	
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	3.1	
植物油	3.1	大豆
米粉	3.1	
水あめ	2.8	
いちご果汁(濃縮還元)	1.8	
大豆粉	0.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
水	17.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.5	
トレハロース	4.4	
増粘剤(カドラン)	0.7	
炭酸Ca	0.2	
乳化剤	0.2	大豆
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
香料	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ビタミンC	0.1	
紅褐色素	使用	
カラメル色素	使用	
メタリン酸Na	使用	
酸味料	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
ベーキングパウダー	使用	
カロチノイド色素	使用	