

中学校

## 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)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
お祝いすまし汁	鶏肉	15.00	g
	人参	13.00	g
	竹の子	13.00	g
	小松菜	13.00	g
	長ねぎ	3.90	g
	①カット豆腐	13.00	g
	②なると	6.50	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g
	しょうゆ	3.25	g
	みりん	1.04	g
	塩	0.39	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.26	g
水	130.00	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

花型ハンバーグ	③花型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	玉ねぎ	4.00	g
	砂糖	0.50	g
	しょうゆ	1.50	g
	みりん	0.20	g
	かつお節	0.20	g
	だし昆布	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	8.00	g
即席漬け	かぶ	26.00	g
	きゅうり	26.00	g
	人参	15.60	g
	塩	0.52	g
	しょうゆ	1.30	g
	かつお節	0.07	g
	だし昆布	0.01	g
	水	2.60	g
さやまっ茶プリン	④さやまっ茶プリン	40.00	g

次のページに続きます。

③花型ハンバーグ

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	
成酸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3日(火)

中学校

狭山茶揚げパン	①ツイストパン	60.00 g
	菜種油	4.03 g
	狭山茶パウダー	0.51 g
	きな粉	7.61 g
	砂糖	15.21 g
	塩	0.09 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
小麦粉	20	小麦たんぱく	0.8
		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)

牛乳	牛乳	206.00 g
----	----	----------

②鶏団子

肉団子のスープ	②鶏団子	31.20 g
	白菜	39.00 g
	人参	12.00 g
	しめじ	6.50 g
	玉ねぎ	19.50 g
	小松菜	13.00 g
	塩	0.52 g
	白胡椒	0.03 g
	清酒	0.65 g
	しょうゆ	2.60 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

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

ジャーマンポテト	じゃが芋	58.50 g
	③ベーコン	13.00 g
	玉ねぎ	39.00 g
	菜種油	0.26 g
	塩	0.26 g
	白胡椒	0.03 g
	白ワイン	0.65 g
ヨーグルト	④ヨーグルト	70.00 g

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3月4日(水)

中学校

ごはん	米	90.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
かぶのみそ汁	かぶ	32.50 g
	人参	10.40 g
	長ねぎ	9.10 g
	①油揚げ	5.20 g
	白みそ	5.46 g
	赤みそ	5.46 g
	かつお節	3.25 g
	水	143.00 g
鯖のみぞれ煮	②さばのみぞれ煮	50.00 g
白菜のごま酢和え	白菜	39.00 g
	人参	8.00 g
	きゅうり	13.00 g
	すりごま	1.30 g
	穀物酢	1.95 g
	砂糖	1.30 g
	しょうゆ	1.04 g
	清酒	0.65 g
	菜種油	0.78 g
	塩	0.20 g
	モチクリームバニラ	③モチクリームバニラ

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

次のページに続きます。

③モチクリームパンナ

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	$\beta$ -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(パーム核油、パーム油)	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5日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワンタンスープ	鶏肉	13.00	g
	①ワンタン皮	10.40	g
	玉ねぎ	19.50	g
	人参	9.10	g
	もやし	19.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	青梗菜	13.00	g
	しょうゆ	5.20	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	1.30	g
	塩	0.26	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	149.50	g
豚キムチ	豚肉	67.60	g
	清酒	1.30	g
	②白菜キムチ	33.80	g
	にら	6.50	g
	玉ねぎ	39.00	g
	ごま油	0.68	g
	しょうゆ	0.65	g
	砂糖	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
いちご(3)	いちご	45.90	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6日(金)

中学校

タンメン	①ホット中華めん	105.00 g
	豚肉	19.50 g
	人参	12.00 g
	玉ねぎ	16.90 g
	キャベツ	32.50 g
	もやし	19.50 g
	根生姜	0.65 g
	塩	1.95 g
	清酒	1.30 g
	白胡椒	0.03 g
	しょうゆ	2.99 g
	ごま油	0.65 g
	菜種油	0.52 g
	鶏がら	19.50 g
	水	156.00 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
牛乳	牛乳	206.00 g
春巻	②春巻	50.00 g
	菜種油	5.00 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	52.00 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春巻

原料名	%	アレルギー
豚肉	18.47	豚肉
野菜	18.00	
(にんじん)	7.53	
(たまねぎ)	7.05	
(キャベツ)	3.42	
植物油脂	3.85	大豆
豚脂	2.05	豚肉
しょうゆ	1.64	小麦、大豆
はるさめ	1.37	
でん粉	1.37	
しょうがペースト	1.10	
小麦粉	1.08	小麦
ポークブイヨン	1.03	豚肉
ショートニング	0.97	大豆
ポークエキス	0.68	豚肉
発酵調味料	0.68	
酵母エキス	0.41	
砂糖	0.34	
乾燥しいたけ	0.27	
たん白加水分解物	0.07	小麦
香辛料	0.03	
【皮】		
小麦粉	24.45	小麦
植物油脂	3.21	大豆
米粉	1.86	
粉あめ	1.39	
ショートニング	0.81	大豆
食塩	0.35	
ソルビトール	1.39	
クエン酸鉄Na	0.09	
乳化剤	0.07	
増粘剤	0.01	
(キサンタンガム)	0.01	
水	12.96	

③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	
●その他キャリアーオーパー等	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9日(月)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

4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

じゃがいものみそ汁 じゃが芋 32.50 g  
 玉ねぎ 23.40 g  
 ①油揚げ 6.50 g  
 長ねぎ 6.50 g  
 わかめ 0.65 g  
 赤みそ 5.46 g  
 白みそ 5.46 g  
 かつお節 3.25 g  
 水 156.00 g

原材料	配合比	アレルギー (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 39.00 g  
 白菜 26.00 g  
 長ねぎ 26.00 g  
 しらたき 19.50 g  
 人参 19.50 g  
 ②焼き豆腐 29.90 g  
 砂糖 2.60 g  
 しょうゆ 7.80 g  
 菜種油 0.65 g  
 みりん 2.60 g  
 塩 0.01 g  
 かつお節 0.65 g  
 水 19.50 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 1.95 g  
 ごま 1.30 g  
 ③ちりめんじゃこ 1.30 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  
 狭山茶 0.39 g

④いちごとみかんの2色ゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質
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	リン酸
ビタミンC(0.088)	Φ	-
着色料	Φ	-
クエン酸鉄Na(0.010)	Φ	-

いちごとみかんのゼリー ④いちごとみかんの2色ゼリー 40.00 g

令和8年3月10日(火)

中学校

赤飯	①赤飯	97.50 g
	塩	0.78 g
	水	117.00 g
	菜種油	0.65 g
	②ごま塩 (小袋)	0.50 g
飲むヨーグルト	③飲むヨーグルト	180.00 g
めで鯛つみれの祝い汁	④真ダイ入りつみれ	39.00 g
	大根	26.00 g
	人参	11.00 g
	干し椎茸	0.65 g
	糸みつば	5.20 g
	こんにゃく	19.50 g
	根生姜	0.65 g
	みりん	1.30 g
	清酒	1.30 g
	しょうゆ	3.25 g
	塩	0.52 g
	かつお節	3.25 g
	だし昆布	0.65 g
	水	130.00 g
鶏肉のみそ焼き	鶏肉	60.00 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
うどのきんぴら	うど	13.00 g
	⑤さつま揚げ	6.50 g
	ごぼう	23.40 g
	人参	6.50 g
	ごま油	0.52 g
	砂糖	1.95 g
	しょうゆ	3.25 g
	清酒	0.52 g
	一味唐辛子	0.01 g
	ごま	0.91 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	

④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

⑤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3月11日(水)

中学校

クロワッサン ①クロワッサン 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

ポトフ 豚肉 13.00 g

②ウインナーソーセージ 19.50 g

じゃが芋 39.00 g

白菜 39.00 g

玉ねぎ 19.50 g

大根 19.50 g

人参 15.00 g

セロリ 5.20 g

鶏がら 13.00 g

白ワイン 1.30 g

塩 0.39 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.52 g

コンソメ 0.52 g

水 78.00 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

カニクリームコロッケ ③カニクリーミーコロッケ 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 32.50 g

きゅうり 13.00 g

人参 8.00 g

コーン 13.00 g

菜種油 1.82 g

穀物酢 2.21 g

塩 0.39 g

白胡椒 0.03 g

しょうゆ 0.65 g

砂糖 0.39 g

いちごのクレープ ④いちごのクレープ 35.00 g

①クロワッサン

原材料名 / 添加物	配合比%	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	

④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	
紅糖色素	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	

③は次ページに掲載しています。

令和8年3月11日(水)

中学校

③カニクリーミッコック

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(コーングリッツ)	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12日(木)

中学校

カレー南蛮うどん	①地粉うどん	105.00 g
	豚肉	19.50 g
	②油揚げ	3.90 g
	玉ねぎ	26.00 g
	小松菜	13.00 g
	人参	10.40 g
	長ねぎ	13.00 g
	しょうゆ	9.75 g
	みりん	1.30 g
	菜種油	0.39 g
	一味唐辛子	0.01 g
	カレー粉	0.78 g
	清酒	1.30 g
	塩	1.04 g
	砂糖	0.65 g
	じゃが芋でん粉	1.43 g
	かつお節	3.90 g
	だし昆布	0.26 g
	水	156.00 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	

②4日に使用するものと同じです。

牛乳	牛乳	206.00 g
みそポテト	じゃが芋	78.00 g
	小麦粉	7.80 g
	水	10.40 g
	菜種油	8.58 g
	赤みそ	6.50 g
	砂糖	4.55 g
	しょうゆ	1.95 g
	みりん	1.04 g
	水	16.90 g

れんこんとこんにゃくの炒め物	れんこん	26.00 g
	こんにゃく	13.00 g
	ごま油	0.65 g
	砂糖	1.95 g
	みりん	1.30 g
	清酒	1.30 g
	しょうゆ	3.25 g
	一味唐辛子	0.01 g
	ごま	0.65 g

令和8年3月16日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	g
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
	①カット豆腐	26.00	g
	こんにゃく	13.00	g
	②油揚げ	5.20	g
	菜種油	1.30	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	

①カット豆腐  
2日に使用するものと同じです。

②油揚げ  
4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

たらのごみそだれかけ	③たらでん粉付き	50.00	g
	菜種油	6.50	g
	赤みそ	2.60	g
	砂糖	2.34	g
	みりん	2.34	g
	すりごま	1.95	g
	しょうゆ	0.62	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	9.10	g

磯の香和え	ほうれん草	13.00	g
	もやし	26.00	g
	人参	9.10	g
	えのきたけ	10.40	g
	しょうゆ	3.90	g
	みりん	1.95	g
	水	1.30	g
	焼きのり	0.52	g
	塩	0.01	g

令和8年3月17日(火)

中学校

子供パンスライス ①子供パンスライス 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

きのこのチャウダー 鶏肉 13.00 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 11.70 g

じゃが芋 32.50 g

しめじ 10.40 g

砂糖 0.07 g

塩 0.65 g

牛乳 65.00 g

白ワイン 1.30 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.26 g

脱脂粉乳(乳を含む) 3.25 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

ハンバーグ ②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

じゃが芋でん粉 0.26 g

水 3.90 g

ホットチキンサラダ 鶏肉 19.50 g

キャベツ 23.40 g

コーン 13.00 g

きゅうり 9.10 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

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 <sup>1)</sup>	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
		小麦たんぱく	0.8
		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)

②ハンバーグ

原 料 名	%	アレルゲン
食肉	40.38	
(豚肉)	20.02	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(国内製造)(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18日(水)

中学校

ごはん	米	90.00 g	①カット豆腐
			2日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00 g	
			②油揚げ
なめこ汁	なめこ	13.00 g	4日に使用するものと同じです。
	<u>①カット豆腐</u>	26.00 g	
	長ねぎ	7.80 g	
	<u>②油揚げ</u>	6.50 g	
	大根	26.00 g	
	白みそ	2.60 g	
	赤みそ	8.32 g	
	かつお節	3.25 g	
	水	149.50 g	
そばろごはんの具	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	
胡麻和え	ほうれん草	13.00 g	
	キャベツ	13.00 g	
	人参	8.00 g	
	こんにゃく	13.00 g	
	すりごま	1.30 g	
	しょうゆ	1.69 g	
	砂糖	0.65 g	

令和8年3月19日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

2日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

豚汁 豚肉 13.00 g

②鮭切り身

玉ねぎ 13.00 g

人参 10.00 g

①油揚げ 6.50 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

菜種油 0.26 g

赤みそ 5.20 g

白みそ 5.20 g

清酒 0.26 g

かつお節 3.25 g

水 143.00 g

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

鮭の塩焼き ②鮭切り身 60.00 g

菜種油 1.00 g

高野豆腐の炒め物 鶏肉 13.00 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

令和8年3月23日(月)

中学校

わかめごはん ①わかめごはん 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

春雨のスープ 鶏肉 13.00 g

人参 10.40 g

干し椎茸 0.65 g

もやし 26.00 g

②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

ポークメンチカツ ③メンチカツ 60.00 g

菜種油 6.00 g

クラス別ソース 4.00 g

大根のピリ辛漬け きゅうり 26.00 g

大根 26.00 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 0.02 g

塩 0.26 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	
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)			

②春雨

原材料名
甘藷でん粉
馬鈴薯でん粉

③メンチカツ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
黒豚肉	34.5	豚肉
キャベツ	32.17	
パン粉	4	小麦
豚脂	3	豚肉
粒状小麦蛋白	3	小麦
小麦粉	2	小麦
砂糖	1	
食塩	0.8	
生姜	0.2	
コショウ	0.1	
炭酸カルシウム	0.38	
ピロリン酸第二鉄	0.05	
【衣】		
パン粉	9	小麦
バターミックス	4	小麦
水	5.8	
/イーストフード・ビタミンC		
ベニコウジ色素		
炭酸カルシウム		
ピロリン酸第二鉄・ヒマワリレシチン		
合計	100	

# 令和8年3月24日(火)

中学校

チキンカレーライス	米	90.00	g
	水	117.00	g
	鶏肉	39.00	g
	人参	17.00	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	6.50	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
	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
	水	65.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ブロッコリーサラダ	キャベツ	26.00	g
	ブロッコリー	32.50	g
	人参	8.00	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	1.30	g
	砂糖	0.39	g
しらぬい(1/4)	しらぬい	62.50	g