

小学校

令和8年度4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8年度上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
齊藤

令和8年4月13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

お祝いすまし汁 鶏肉 5.00 g

人参 10.00 g

竹の子 10.00 g

小松菜 10.00 g

長ねぎ 3.00 g

②カット豆腐 10.00 g

③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

和風おろしハンバーグ ④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

きんぴらごぼう ごぼう 20.00 g

人参 10.00 g

ごま油 0.10 g

菜種油 0.10 g

砂糖 1.00 g

しょうゆ 2.30 g

清酒 0.50 g

ごま 0.30 g

一味唐辛子 0.01 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O. 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

原材料名	配合比率 (%)	原因物質名
豆乳	93.50	大豆
澱粉	0.30	
加工澱粉	1.20	
凝固剤製剤	0.83	
水	4.17	
合計	100.00	

③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(紅麴)	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

④ハンバーグ

原 料 名	%	アレルギー
食肉	41.29	
(鶏肉)	23.29	鶏肉
(豚肉)	18.00	豚肉
たまねぎ	23.30	
粒状植物性たん白	16.42	大豆
難消化性デキストリン	2.12	
つなぎ (でん粉)	1.91 (1.27)	
(粉末状植物性たん白)	0.64	大豆
果糖ぶどう糖液糖	1.59	
ドロマイト	1.06	
ぶどう糖加工品	1.06	
ボークエキス	0.95	豚肉
発酵調味料	0.53	
食塩	0.32	
酵母エキス	0.32	
加工油脂	0.32	
チキンブイヨン	0.21	鶏肉
加工でん粉	0.53	
クエン酸鉄Na	0.13	
水	7.94	

令和8年4月14日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

牛乳 牛乳 206.00 g

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

新じゃがのみそ汁 じゃが芋 25.00 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 5.00 g

①油揚げ 5.00 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 120.00 g

豚肉の生姜焼き 豚肉 60.00 g

根生姜 0.90 g

玉ねぎ 30.00 g

人参 7.50 g

菜種油 0.75 g

砂糖 0.52 g

しょうゆ 4.20 g

清酒 1.13 g

みりん 0.75 g

じゃが芋でん粉 0.38 g

清見オレンジ 清見オレンジ 47.97 g

令和8年4月15日(水)

小学校

みそラーメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	20.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	7.00	g
	根生姜	0.30	g
	もやし	18.00	g
	青梗菜	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	コーン	15.00	g
	にんにく	0.20	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.60	g
	しょうゆ	4.00	g
	みりん	2.00	g
	赤みそ	10.00	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	鶏がら	15.00	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	100.00	g
	塩	0.01	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春巻	②春巻	50.00	g
	菜種油	5.00	g
ホットチキンサラダ	鶏肉	15.00	g
	キャベツ	18.00	g
	人参	5.00	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〉	7.06	
〈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和風ドレッシングは、
次のページに掲載しています。

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4月16日(木)

小学校

ホットドック	①コッペパンスライス	50.00	g
	②ウインナーソーセージ	40.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	5.00	g
	砂糖	1.00	g
	濃厚ソース	1.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	1.00	g
	菜種油	0.15	g

飲むヨーグルト	②飲むヨーグルト	180.00	g
コーンスープ	鶏肉	15.00	g
	玉ねぎ	36.00	g
	コーン	15.00	g
	コーンペースト	20.00	g
	小麦粉	4.00	g
	菜種油	3.00	g
	牛乳	32.00	g
	塩	0.75	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	砂糖	0.05	g
	コンソメ	0.40	g
	菜種油	0.20	g
	鶏がら	10.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	50.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.30	g

マセドアンサラダ	じゃが芋	35.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	10.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.20	g
	しょうゆ	0.30	g
	白胡椒	0.01	g
	砂糖	0.20	g

①コッペパンスライス

原 材 料	配 合 比
小麦粉	40 g
小麦粉	30
小麦粉	30
マ ガ リ ン	7
砂 糖	6
イ ス ト	3
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	

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	

令和8年4月17日(金)

小学校

ごはん	米	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	
	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	
	マーボー豆腐	②カット豆腐	55.00 g
		豚肉	25.00 g
長ねぎ		7.00 g	
人参		5.50 g	
にら		2.00 g	
干し椎茸		0.35 g	
竹の子		7.00 g	
にんにく		0.20 g	
根生姜		0.55 g	
ラー油		0.07 g	
じゃが芋でん粉		1.00 g	
しょうゆ		1.40 g	
清酒		0.80 g	
赤みそ		3.85 g	
菜種油		0.50 g	
ごま油		0.50 g	
砂糖		0.40 g	
トウバンジャン		0.30 g	
テンメンジャン		1.40 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	10.00 g		
ローリエの葉	0.01 g		
フルーツ杏仁	③杏仁ゼリー	35.00 g	
	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	25.00 g	

①春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	50%
馬鈴薯でん粉	50%

②カット豆腐

13日に使用するものと同じです。

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4月20日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	鶏肉	10.00	g
	ごぼう	8.00	g
	人参	8.00	g
	小松菜	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	大根	20.00	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	100.00	g
	菜種油	0.10	g

①さわら西京漬け

配合表(%)			
サ	ワ	ラ	90 %
米	味	噌	3 %
麦	味	噌	3 %
砂		糖	2.4 %
味醂風調味料			1.6 %

さわらの西京焼き	①さわら西京漬け	40.00	g
	菜種油	1.00	g

新じゃがのそぼろ煮	豚肉	13.00	g
	じゃが芋	50.00	g
	玉ねぎ	18.00	g
	こんにゃく	4.00	g
	人参	7.00	g
	根生姜	0.12	g
	砂糖	0.50	g
	みりん	1.20	g
	しょうゆ	2.20	g
	清酒	0.40	g
	じゃが芋でん粉	0.25	g
	菜種油	0.20	g
	かつお節	0.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	10.00	g

令和8年4月21日(火)

小学校

ツイストパン	①ツイストパン	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春野菜のポトフ	②ウインナーソーセージ	15.00	g
	かぶ	32.00	g
	キャベツ	28.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	大根	10.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	4.00	g
	鶏がら	10.00	g
	白ワイン	1.00	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	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
	菜種油	0.20	g
	ローリエの葉	0.01	g
	コンソメ	0.40	g
照り焼きチキン	鶏肉	50.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.80	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	0.75	g
	じゃが芋でん粉	0.35	g
	水	6.70	g
いちごのお祝いゼリー	③いちごのお祝いゼリー	35.00	g

①ツイストパン

原 材 料	配合比	原 材 料	配合比
小麦粉	40 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	30	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	

③いちごのお祝いゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	9.9	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	8.8	
砂糖	7.3	
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	6.6	大豆
いちご果汁(濃縮還元)	6.4	
ぶどう糖	3.7	
水あめ	0.3	
水	55.5	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.3	
ビタミンC	0.1	
紅麴色素	使用	
安定剤(増粘多糖類)	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
セルロース	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

令和8年4月22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
トマトのスープ	鶏肉	15.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	g
	じゃが芋	20.00	g
	にんにく	0.25	g
	ケチャップ	4.50	g
	ダイストマト	25.00	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	砂糖	0.50	g
	菜種油	0.50	g
	赤ワイン	1.00	g
	コンソメ	0.50	g
	水	75.00	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
豚肉コロッケ	②豚肉コロッケ	60.00	g
	菜種油	6.00	g
	クラス別ソース	5.00	g
キャベツのサラダ	キャベツ	20.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	5.00	g
	きゅうり	8.00	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	0.20	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⁾	40 g	ショートニング	6
小麦粉	30	イースト	4
小麦粉	30	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豚肉コロッケ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(ばれいしょ)	37.3	-
野菜(たまねぎ)	2.6	-
豚肉	10.7	豚肉
砂糖	3.0	-
乾燥マッシュポテト	2.3	-
植物油	0.6	-
豚脂	0.6	豚肉
粉末しょうゆ	0.2	小麦,大豆
食塩	0.1	-
酵母エキス	Φ	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	15.6	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.7	小麦
衣(コーンフラワー)	2.4	-
衣(デキストリン)	2.4	-
衣(植物油)	1.8	-
衣(還元水あめ)	1.2	-
衣(でん粉)	0.3	-
水	14.9	-
炭酸Ca	0.3	-
調味料(無機塩)	Φ	-
ピロリン酸鉄	Φ	-

令和8年4月23日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	20.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	15.00	g
	人参	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	じゃが芋でん粉	1.00	g
	塩	0.60	g
	清酒	0.60	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.50	g
	水	115.00	g
	そばろごはんの具	豚肉	45.00
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
胡麻和え	みりん	0.70	g
	ほうれん草	10.00	g
	もやし	15.00	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

13日に使用するものと同じです。

令和8年4月24日(金)

小学校

たけのこごはん	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	15.00	g
	人参	5.00	g
	竹の子	15.00	g
	菜種油	1.00	g
	塩	0.50	g
	しょうゆ	4.00	g
	みりん	1.00	g
	清酒	2.00	g
	かつお節	0.50	g
	水	94.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g

①カット豆腐

13日に使用するものと同じです。

②油揚げ

14日に使用するものと同じです。

③にしんの照り焼き

原材料名	割合%	アレルギー
にしん	94	
醤油	3	大豆、小麦
砂糖	1	
酒	1	
みりん	1	

豆腐とわかめのみそ汁	①カット豆腐	25.00	g
	わかめ	0.50	g
	長ねぎ	6.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	1.70	g
	水	115.00	g

にしんの照り焼き	③にしんの照り焼き	40.00	g
	菜種油	2.00	g

即席漬け	大根	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
	水	2.00	g

令和8年4月27日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かぶのみそ汁	かぶ	20.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	15.00	g
	人参	8.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	<u>②油揚げ</u>	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

①カット豆腐
13日に使用するものと同じです。

②油揚げ
14日に使用するものと同じです。

③さつま揚げ

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%

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
	じゃが芋でん粉	10.00	g
	菜種油	5.00	g

昆布の炒め物	豚肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	<u>③さつま揚げ</u>	4.00	g
	刻み昆布	1.40	g
	しょうゆ	1.50	g
	砂糖	0.30	g
	清酒	0.10	g
	菜種油	0.20	g

令和8年4月28日(火)

小学校

バターロール	①バターロール	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ABCスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	10.00	g
	じゃが芋	15.00	g
	キャベツ	20.00	g
	②ABCマカロニ	2.50	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	0.50	g
	塩	0.60	g
	菜種油	0.25	g
	コンソメ	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	100.00	g

①バターロール

原材料	配合比	原材料	配合比
小麦粉	40 g	植物油加工食品	10.0
小麦粉	30	イースト	3.5
小麦粉	30	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、(原材料の一部に大豆を含む)			

②ABCマカロニ

デュラム小麦のセモリナ

③ほうれん草オムレツ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	70.38	卵
かつお昆布だし	9.83	
ほうれん草	8.00	
砂糖	2.98	
でん粉	2.34	
トレハロース	1.42	
醸造酢	1.26	
醤油	1.24	小麦、大豆
みりん	1.16	
Ca(食用卵殻粉)	0.50	卵
食塩	0.39	
植物油	0.50	

ほうれん草オムレツ	③ほうれん草オムレツ	50.00	g
	菜種油	1.00	g
ごぼうサラダ	ごぼう	25.00	g
	きゅうり	10.00	g
	人参	8.00	g
	④ごまクリーミードレッシング	4.50	g

④ごまクリーミードレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料等
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	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4月30日(木)

小学校

ポークカレーライス	米	70.00	g
	豚肉	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	7.00	g
	菜種油	5.50	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
	水	50.00	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
	オニオンパウダー	0.50	g

牛乳 牛乳 206.00 g

春キャベツのコール スローサラダ	きゅうり	10.00	g
	人参	7.00	g
	キャベツ	25.00	g
	①コールスロードレッシング	4.50	g

ヨーグルト ②ヨーグルト 70.00 g

①コールスロードレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	26.0
醸造酢	22.7
糖類(砂糖、水あめ)	21.0
食塩	5.0
果汁(レモン、パインアップル)	0.9
酵母エキスパウダー	0.7
オニオンエキス	0.02
香辛料	0.003
増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)	0.5
乳化剤	0.4
香辛料抽出物	0.03
香料	0.01
(水)	22.737

②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)	5.86	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	1.32	
乳製品(クリーム)	1.17	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	
水	75.23	