

中学校

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)

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	58.50	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	6.24	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
コールスローサラダ	きゅうり	9.10	g
	人参	9.10	g
	キャベツ	32.50	g
	①コールスロードレッシング	5.85	g
いちごのお祝いゼリー	②いちごのお祝いゼリー	35.00	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いちごのお祝いゼリー

材料名	組成%	アレルギー
いちごピューレ(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14日(火)

中学校

ツイストパン	<u>①ツイストパン</u>	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
春野菜のポトフ	<u>②ウインナーソーセージ</u>	19.50 g
	かぶ	41.60 g
	キャベツ	36.40 g
	玉ねぎ	19.50 g
	大根	13.00 g
	人参	13.00 g
	セロリ	5.20 g
	鶏がら	13.00 g
	白ワイン	1.30 g
	塩	0.65 g
	白胡椒	0.03 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
	菜種油	0.26 g
	ローリエの葉	0.01 g
	コンソメ	0.52 g

照り焼きチキン	鶏肉	60.00 g
	塩	0.24 g
	白胡椒	0.04 g
	清酒	1.20 g
	菜種油	0.96 g
	しょうゆ	3.60 g
	砂糖	2.40 g
	みりん	0.90 g
	じゃが芋でん粉	0.42 g
	水	8.04 g

ベジタブルソテー	<u>③人参、コーン、いんげん</u>	32.50 g
	鶏肉	6.50 g
	菜種油	0.26 g
	塩	0.20 g
	白胡椒	0.01 g
	白ワイン	0.65 g
	コンソメ	0.13 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
小麦粉	30	イースト	3.5
小麦粉	30	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人参、コーン、いんげん

<配合比>	(%)
にんじん	40.0
とうもろこし	40.0
いんげん	20.0

令和8年4月15日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐とわかめのみそ汁	①カット豆腐F e C a	32.50	g
	わかめ	0.65	g
	長ねぎ	7.80	g
	玉ねぎ	19.50	g
	えのきたけ	10.40	g
	②油揚げ	6.50	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	149.50	g

①カット豆腐F e C a

原材料名	代表値(%)	アレルギー物質
豆乳	80.6	大豆
難消化性デキストリン	3.5	
でん粉	2.7	
豆腐用凝固剤	1.0	
リン酸カルシウム	0.7	
酸化防止剤(ビタミンC)	φ	
ピロリン酸第二鉄	φ	
水	11.5	

②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

そばろごはんの具	豚肉	58.50	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
胡麻和え	もやし	13.00	g
	ほうれん草	13.00	g
	人参	6.50	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4月16日(木)

中学校

たけのこごはん	米	60.00	g
	もち米	10.00	g
	鶏肉	19.50	g
	①油揚げ	6.50	g
	人参	6.50	g
	竹の子	26.00	g
	菜種油	1.30	g
	塩	0.65	g
	しょうゆ	5.20	g
	みりん	1.30	g
	清酒	2.60	g
	かつお節	0.65	g
	水	122.20	g

①油揚げ

15日に使用するものと同じです。

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	

牛乳	牛乳	206.00	g
野菜椀	ごぼう	13.00	g
	小松菜	10.40	g
	えのきたけ	15.60	g
	②カット豆腐	16.90	g
	長ねぎ	16.90	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g

③いかメンチカツ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いか	27.2	いか
野菜(キャベツ)	2.8	-
野菜(にんじん)	2.8	-
パン粉	5.3	小麦,大豆
粒状植物性たん白	5.0	大豆
おろししょうが	1.1	-
砂糖	0.5	-
にんにくペースト	0.5	-
粉末しょうゆ	0.4	小麦,大豆
食塩	0.4	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	18.8	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	21.2	-
加工デンプン	8.7	大豆
ドロマイト	0.6	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-
クエン酸	Φ	-
香料	Φ	-

いかメンチカツ	③いかメンチカツ	60.00	g
	菜種油	6.50	g

④まぐろフレーク油漬け

原 材 料	配合率 (%)	アレルギー物質
きはだまぐろ	85.00	
大豆油	8.10	大豆
食塩	0.50	
野菜エキス	0.30	大豆
水	6.10	
合 計	100.00	

人参しりしり	人参	29.90	g
	玉ねぎ	7.80	g
	④まぐろフレーク油漬け	9.75	g
	卵	14.95	g
	しょうゆ	0.52	g
	砂糖	0.01	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.26	g
	清酒	0.65	g

令和8年4月17日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	13.00	g
	大根	13.00	g
	人参	6.50	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
	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	143.00	g
にしんの照り焼き	②にしんの照り焼き	50.00	g
	菜種油	2.00	g
ひじきの七色煮	鶏肉	13.00	g
	ひじき	1.95	g
	③さつま揚げ	3.90	g
	人参	6.50	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油揚げ

15日に使用するものと同じです。

②にしんの照り焼き

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

③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4月20日(月)

中学校

みそラーメン	①ホット中華めん	100.00	g
	豚肉	26.00	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	9.10	g
	根生姜	0.39	g
	もやし	23.40	g
	青梗菜	6.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	コーン	19.50	g
	にんにく	0.26	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.78	g
	しょうゆ	5.20	g
	みりん	2.60	g
	赤みそ	13.00	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	鶏がら	19.50	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	130.00	g
	塩	0.01	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.65	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	45.50	g
	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	32.50	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杏仁ゼリーと

④りんご、黄桃、白桃、洋なしは、次のページに掲載しています。

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	
●その他キャリーオーバー等	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21日(火)

中学校

ごはん	米	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	
	キャベツ	19.50	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	
	マーボー豆腐	②カット豆腐 F e C a	65.00	g
		豚肉	32.50	g
		長ねぎ	13.00	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		
大根ナムル	切干大根	5.20	g	
	大根	13.00	g	
	もやし	15.60	g	
	人参	6.50	g	
	ほうれん草	13.00	g	
	③ナムルドレッシング	7.00	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 F e C a

15日に使用するものと同じです。

③ナムルドレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
醸造酢	17.2	
食用植物油脂	15.1	ごま
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	14.8	
たん白加水分解物	11.5	大豆、鶏肉、豚肉
しょうゆ	5.2	小麦、大豆
食塩	4.3	
にんにく	1.6	
香味食用油	1.6	
いりごま	1.4	ごま
こんぶエキスパウダー	0.3	
こしょう	0.2	
調味料(アミノ酸等)	2.4	
酒精	2.3	
増粘剤(キサンタンガム)	0.2	
(水)	21.9	

バターロール	①バターロール	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ラビオリトマトスープ	②ポークラビオリ	31.20	g
	③ベーコン	3.90	g
	にんにく	0.52	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	13.00	g
	セロリ	2.60	g
	キャベツ	13.00	g
	ダイストマト	14.30	g
	塩	0.78	g
	砂糖	0.39	g
	菜種油	0.20	g
	赤ワイン	1.30	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	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	0.65	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	130.00	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	植物油脂加工食品	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)			

②ポークラビオリ

原材料・添加物	配合割合 (%)	アレルギー 28品目
小麦粉	43.0%	小麦
小麦たん白	3.0%	小麦
食塩	1.3%	
食用植物油脂	0.9%	
豚肉	18.4%	豚肉
パン粉	10.9%	小麦
玉ねぎ	6.7%	
オニオンソテー	1.9%	
食塩	0.5%	
ポークエキス	0.2%	豚肉
香辛料	0.2%	
酵母エキス	0.1%	
加工デンプン	0.4%	
水	12.5%	

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	④ほうれん草オムレツ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
じゃがいものマヨネーズ炒め	じゃが芋	39.00	g
	人参	9.10	g
	⑤まぐろフレーク油漬け	6.50	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	⑥ノンエッグマヨネーズ	6.50	g
	白ワイン	0.52	g
	菜種油	0.26	g

⑤まぐろフレーク油漬け と
⑥ノンエッグマヨネーズ は、
次のページに掲載しています。

⑤まぐろフレーク油漬け

16日に使用するものと同じです。

⑥ノンエッグマヨネーズ

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
食用植物油脂	65.4	大豆
糖類(水あめ、砂糖)	4.5	
醸造酢	4.0	
食塩	2.3	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	2.2	
粉末状大豆たんぱく	1.0	大豆
香辛料	0.3	
酵母エキス	0.2	
水	20.1	

令和8年4月23日(木)

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	26.00	g	
	<u>①カット豆腐</u>	19.50	g	
	人参	10.40	g	
	長ねぎ	9.10	g	
	<u>②油揚げ</u>	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	
	和風おろしハンバーグ	<u>③ハンバーグ</u>	80.00	g
菜種油		1.00	g	
大根		16.00	g	
しょうゆ		2.40	g	
みりん		2.40	g	
じゃが芋でん粉		0.26	g	
手作りかつおふりかけ		かつお節	1.95	g
		ごま	1.30	g
	<u>④ちりめんじゃこ</u>	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	

①カット豆腐
16日に使用するものと同じです。

②油揚げ
15日に使用するものと同じです。

③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	1.91	
(でん粉)	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	
ポークエキス	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	

④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

令和8年4月24日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かきたま汁	卵	26.00	g
	<u>①カット豆腐</u>	19.50	g
	人参	9.10	g
	玉ねぎ	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	しょうゆ	3.90	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	塩	0.78	g
	清酒	0.78	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	水	149.50	g

①カット豆腐

16日に使用するものと同じです。

②あじ磯辺フライ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質 (28品目)
あじ	50.00	
衣		
パン粉	26.46	小麦
あおさ粉	1.54	
食塩	0.92	
植物油脂	微量	
水	13.85	
加工でん粉	5.56	
貝Ca	1.60	
ピロリン酸鉄	0.01	
増粘剤	0.06	

あじ磯辺フライ	<u>②あじ磯辺フライ</u>	50.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g

③さつま揚げ

17日に使用するものと同じです。

昆布の炒め物	豚肉	19.50	g
	人参	7.80	g
	<u>③さつま揚げ</u>	5.20	g
	刻み昆布	1.82	g
	しょうゆ	1.95	g
	砂糖	0.39	g
	清酒	0.13	g
	菜種油	0.26	g

令和8年4月27日(月)

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	13.00	g	
	ごぼう	10.40	g	
	人参	10.40	g	
	小松菜	13.00	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	大根	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	117.00	g	
	菜種油	0.13	g	
	新じゃがのそぼろ煮	豚肉	16.90	g
		じゃが芋	65.00	g
玉ねぎ		23.40	g	
こんにゃく		5.20	g	
人参		9.10	g	
根生姜		0.16	g	
砂糖		0.65	g	
みりん		1.56	g	
しょうゆ		2.86	g	
清酒		0.52	g	
じゃが芋でん粉		0.33	g	
菜種油		0.26	g	
かつお節		0.65	g	
だし昆布		0.65	g	
水		13.00	g	
さわらの西京焼き	①さわら西京漬け	50.00	g	
	菜種油	1.00	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	醃	風調味料	1.6 %

令和8年4月28日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
中華スープ	鶏肉	13.00	g	
	小松菜	13.00	g	
	人参	11.70	g	
	もやし	26.00	g	
	長ねぎ	10.40	g	
	白胡椒	0.03	g	
	清酒	1.30	g	
	しょうゆ	3.90	g	
	オイスターソース	0.52	g	
	塩	0.39	g	
	菜種油	0.52	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	156.00	g	
	ユーリンチー	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		2.00	g	
菜種油		5.00	g	
じゃが芋でん粉		12.00	g	
白胡椒		0.01	g	
ごま油		0.10	g	
長ねぎ		6.00	g	
根生姜		0.08	g	
にんにく		0.08	g	
ごま		1.80	g	
清酒		1.60	g	
砂糖		2.40	g	
しょうゆ		3.20	g	
穀物酢		2.00	g	
トウバンジャン		0.12	g	
じゃが芋でん粉		0.25	g	
水		2.00	g	
菜種油	1.00	g		
野菜炒め	豚肉	15.60	g	
	キャベツ	45.50	g	
	にら	9.10	g	
	人参	6.50	g	
	菜種油	0.78	g	
	しょうゆ	0.26	g	
	塩	0.26	g	
	白胡椒	0.01	g	
	清酒	0.39	g	
	オイスターソース	0.65	g	
	じゃが芋でん粉	0.39	g	

令和8年4月30日(木)

中学校

ホットドック	①コッペパンスライス	70.00	g
	②ウインナーソーセージ	50.00	g
	菜種油	1.00	g
	ケチャップ	6.25	g
	砂糖	1.25	g
	濃厚ソース	1.25	g
	玉ねぎ	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.25	g
	水	1.25	g
	菜種油	0.15	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
マーガリン	7
砂糖	6
イースト	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)

飲むヨーグルト	③飲むヨーグルト	180.00	g
---------	----------	--------	---

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	

コーンスープ	鶏肉	19.50	g
	玉ねぎ	46.80	g
	コーン	19.50	g
	コーンペースト	26.00	g
	小麦粉	5.20	g
	菜種油	3.90	g
	牛乳	41.60	g
	塩	0.98	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	1.30	g
	砂糖	0.07	g
	コンソメ	0.52	g
	菜種油	0.26	g
	脱脂粉乳(乳成分を含む)	6.50	g
	鶏がら	13.00	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	65.00	g
	玉ねぎ	1.30	g
	人参	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g

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	

春キャベツのソテー	キャベツ	29.90	g
	もやし	13.00	g
	人参	10.40	g
	鶏肉	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	清酒	0.65	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.04	g
	じゃが芋でん粉	0.13	g