

小学校

令和8年度5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。

狭山市立入間川学校給食センター

TEL 04-2954-2414

青木

令和8年5月1日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すまし汁	鶏肉	5.00	g
	人参	10.00	g
	竹の子	10.00	g
	小松菜	5.00	g
	長ねぎ	3.00	g
	①カット豆腐	10.00	g
	②型抜きかまぼこ	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	
鯉のぼりハンバーグ	③鯉のぼり型ハンバーグ	40.00	g
菜種油	1.00	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	
きゅうりと	きゅうり	20.00	g
かぶのピリ辛漬け	かぶ	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	
柏もち	④柏餅	40.00	g

①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	

②型抜きかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.6	スケソウダラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩
食塩	1.7	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
着色料	0.1	パーム、ヒマワリ

③鯉のぼり型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	37.6	鶏肉
たまねぎ	20.0	
豚脂	6.3	豚肉
豚肉	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
砂糖	1.3	
ぶどう糖	0.9	
食塩	0.6	
トマトペースト	0.4	
酵母エキス	0.4	
香辛料	0.3	
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	11.7	
(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	

④柏餅

原材料名 / 添加物	配合比率%	アレルギー物質
上新粉	30.43	
【こしあん】		
砂糖	12.65	
小豆	12.55	
水飴	2.40	
食塩	0.01	
寒天	0.01	
砂糖	8.71	
麦芽糖	4.29	
食用油脂	φ	
酵素	0.37	大豆
仕込水	28.58	

令和8年5月7日(木)

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
とうみょう入り	鶏肉	10.00	g
あっさり汁	ごぼう	10.00	g
	人参	10.00	g
	豆苗	5.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	大根	10.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.30	g
	しょうゆ	2.50	g
	みりん	0.80	g
	清酒	1.00	g
	水	120.00	g
	菜種油	0.30	g
あじのさんが焼き	②あじのさんが焼き	40.00	g
	菜種油	1.00	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
切干大根の五目煮	豚肉	5.00	g
	切干大根	4.00	g
	③油揚げ	2.00	g
	人参	3.00	g
	④焼き竹輪	3.00	g
	干し椎茸	0.20	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.50	g
	しょうゆ	1.50	g
	清酒	0.20	g
	かつお節	0.50	g
	だし昆布	0.10	g
	水	13.00	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あじのさんが焼き

原 料 名	%	アレルゲン
まあじ	45.28	
野菜	20.78	
(たまねぎ)	11.33)	
(にんじん)	3.78)	
(ねぎ)	1.89)	
(ごぼう)	1.89)	
(たけのこ)	1.89)	
粒状植物性たん白	10.57	大豆
豚脂	5.66	豚肉
つなぎ	4.16	
(粉末状植物性たん白	2.27)	大豆
(でん粉)	1.89)	
植物油脂	3.78	
みそ	1.89	大豆
しょうゆ	1.51	小麦、大豆
砂糖	0.76	
食塩	0.28	
香辛料	0.11	大豆
トレハロース	0.76	
貝カルシウム	0.68	
香辛料抽出物	0.00	
水	3.78	

③油揚げ

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

④焼き竹輪

原 材 料 名	配合 (%)
魚肉すりみ	49.89
馬れいしょでん粉	11.33
食用こめ油	3.45
砂糖	2.22
食塩	0.96
大豆たん白	0.74
全糖ぶどう糖	0.62
加水	30.79

【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。

タチウオ、さんま、他

令和8年5月8日(金)

小学校

ごはん	米	70.00 g	①カット豆腐
			1日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00 g	
かきたま汁	卵	20.00 g	②油揚げ
	①カット豆腐	15.00 g	7日に使用するものと同じです。
	人参	7.00 g	
	玉ねぎ	15.00 g	
	小松菜	5.00 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	
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	
昆布の炒め物	豚肉	15.00 g	
	人参	6.00 g	
	②油揚げ	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5月11日(月)

小学校

コッペパンスライス	①コッペパンスライス	50.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春野菜のポトフ	鶏肉	15.00	g
	じゃが芋	32.00	g
	キャベツ	14.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	かぶ	10.00	g
	人参	5.00	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
ドライカレー	豚肉	45.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	ピーマン	7.00	g
	ケチャップ	5.00	g
	トマトピューレ	6.00	g
	菜種油	0.20	g
	塩	0.35	g
	カレー粉	0.80	g
	砂糖	0.80	g
	しょうゆ	0.10	g
	濃厚ソース	0.40	g
	コンソメ	0.20	g
	白胡椒	0.02	g
	赤ワイン	1.00	g
	鶏がら	1.00	g
	水	8.00	g
	玉ねぎ	0.10	g
	人参	0.10	g
	長ねぎ	0.10	g
	根生姜	0.05	g
	ローリエの葉	0.01	g
	じゃが芋でん粉	1.50	g
水菜茶ラダ	水菜	15.00	g
	大根	25.00	g
	人参	7.00	g
	菜種油	2.00	g
	穀物酢	2.00	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	g
	狭山茶パウダー	0.04	g
	狭山茶	0.04	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)

令和8年5月12日(火)

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
	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	80.00	g
	豚肉	25.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	人参	8.00	g
	にら	3.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	竹の子	10.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.80	g
	ラー油	0.10	g
	じゃが芋でん粉	1.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	清酒	1.00	g
	赤みそ	5.50	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	2.00	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	15.00	g
	ローリエの葉	0.01	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

1日に使用するものと同じです。

令和8年5月13日(水)

小学校

肉汁うどん	①地粉うどん	80.00 g
	豚肉	25.00 g
	長ねぎ	10.00 g
	人参	8.00 g
	しめじ	7.50 g
	玉ねぎ	7.50 g
	②油揚げ	5.00 g
	かつお節	2.50 g
	だし昆布	0.80 g
	しょうゆ	10.00 g
	砂糖	0.40 g
	清酒	1.00 g
	みりん	2.00 g
	塩	0.30 g
	水	140.00 g
	菜種油	0.50 g
牛乳	牛乳	206.00 g
狭山茶揚げ	③笹かまぼこ	30.00 g
	小麦粉	6.00 g
	狭山茶	1.00 g
	菜種油	3.00 g
	水	8.00 g
キャベツの炒め物	鶏肉	8.00 g
	キャベツ	30.00 g
	ほうれん草	10.00 g
	清酒	0.90 g
	しょうゆ	0.30 g
	塩	0.20 g
	白胡椒	0.01 g
	菜種油	0.50 g
	じゃが芋でん粉	0.40 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

7日に使用するものと同じです。

③笹かまぼこ

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5月14日(木)

小学校

バターロール	①バターロール	50.00 g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00 g
玉ねぎスープ	鶏肉	5.00 g
	玉ねぎ	50.00 g
	人参	15.00 g
	えのきたけ	5.00 g
	白胡椒	0.02 g
	塩	0.75 g
	オニオンパウダー	0.30 g
	コンソメ	0.30 g
	菜種油	0.50 g
	鶏がら	12.00 g
	水	100.00 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
ハムステーキ	③ボロニアソーセージ	40.00 g
	菜種油	1.00 g
キャロットラペ	人参	15.00 g
	玉ねぎ	15.00 g
	にんにく	0.15 g
	オリーブ油	0.50 g
	バジル	0.01 g
	レモン果汁	1.00 g
	④まぐろフレーク油漬け	5.00 g
	塩	0.20 g
	白胡椒	0.02 g
	砂糖	0.50 g
	穀物酢	1.00 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コーヒーミルク

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		3.89

③ボロニアソーセージ

原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (28品目)
鶏肉	52.49%	鶏肉
豚脂	9.74%	豚肉
豚肉	9.43%	豚肉
でん粉	4.72%	
発酵調味料	3.14%	
砂糖	3.02%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.42%	
食塩	0.86%	
酵母エキス	0.57%	
香辛料	0.31%	
鉄含有酵母	0.10%	
水	14.20%	

④まぐろフレーク油漬け

原 材 料	配合率 (%)	アレルゲン
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	

令和8年5月15日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①カット豆腐
				1日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	
大根のみそ汁	大根	30.00	g	
	長ねぎ	10.00	g	
	①カット豆腐	20.00	g	
	白みそ	4.20	g	
	赤みそ	4.20	g	
	かつお節	2.50	g	
	水	110.00	g	
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	
みしょうかん	美生柑	25.60	g	

令和8年5月18日(月)

小学校

狭山茶	米	50.00	g
炊き込みごはん	もち米	10.00	g
	狭山茶パウダー	0.10	g
	狭山茶	0.10	g
	鶏肉	15.00	g
	菜種油	0.40	g
	人参	8.00	g
	①油揚げ	4.00	g
	かつお節	2.00	g
	水	100.00	g
	清酒	2.00	g
	塩	0.70	g
	しょうゆ	1.00	g
	砂糖	0.23	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	20.00	g
	大根	10.00	g
	②カット豆腐	10.00	g
	人参	5.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	小松菜	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	100.00	g
ポテトコロッケ	③ポテトコロッケ	50.00	g
	菜種油	8.00	g
	クラス別ソース	5.00	g

①油揚げ
7日に使用するものと同じです。

②カット豆腐
1日に使用するものと同じです。

③ポテトコロッケ

内 容 成 分		アレルギー物質 (該当原材料)
じゃがいも	46.34 %	
たまねぎ	13.11 %	
砂糖	2.45 %	
乾燥マッシュポテト	1.31 %	
大豆油	0.87 %	大豆
食塩	0.44 %	
炭酸カルシウム	0.44 %	
香辛料	0.03 %	
ピロリン酸第二鉄	0.01 %	
(衣)	%	
パン粉	15.00 %	小麦
米粉	3.00 %	
小麦粉	3.00 %	小麦
水	14.00 %	

令和8年5月19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
コーンスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	キャベツ	20.00	g
	人参	10.00	g
	コーン	15.00	g
	コーンペースト	20.00	g
	牛乳	50.00	g
	白胡椒	0.02	g
	白ワイン	1.00	g
	塩	0.80	g
	鶏がら	10.00	g
	菜種油	0.50	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	45.00	g
ポークチャップ	豚肉	50.00	g
	清酒	1.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	にんにく	0.10	g
	ダイストマト	6.50	g
	トマトピューレ	6.50	g
	ケチャップ	5.00	g
	濃厚ソース	3.00	g
	砂糖	0.20	g
	コンソメ	0.20	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.01	g
大根サラダ	大根	25.00	g
	きゅうり	12.00	g
	わかめ	0.30	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	2.00	g
	しょうゆ	0.80	g
	砂糖	0.80	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.22	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)			

令和8年5月20日(水)

小学校

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
かみなり汁	豚肉	10.00 g
	①カット豆腐	30.00 g
	卵	15.00 g
	人参	8.00 g
	玉ねぎ	10.00 g
	長ねぎ	10.00 g
	干し椎茸	0.80 g
	しょうゆ	4.60 g
	塩	0.10 g
	だし昆布	0.50 g
	かつお節	2.50 g
	菜種油	0.30 g
	じゃが芋でん粉	0.50 g
	水	100.00 g

①カット豆腐

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

にしんの照り焼き	②にしんの照り焼き	40.00 g
	菜種油	2.00 g

ごまきなこ和え	ほうれん草	8.00 g
	キャベツ	25.00 g
	もやし	10.00 g
	しょうゆ	1.80 g
	砂糖	1.20 g
	きな粉(大豆成分含む)	1.00 g
	すりごま	0.80 g

令和8年5月21日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワントンスープ	鶏肉	10.00	g
	①ワントン皮	8.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	7.00	g
	大根	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	
ビビンバ	豚肉	45.00	g
	大豆もやし	25.00	g
	ピーマン	7.00	g
	人参	10.00	g
	にんにく	0.35	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	5.00	g
	ラー油	0.10	g
	ごま油	0.70	g
	一味唐辛子	0.01	g
	ごま	1.00	g
フルーツ杏仁	②杏仁ゼリー	40.00	g
	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	20.00	g

①ワントン皮

原 料	配合率
小麦粉	99.2%
小麦たん白	0.4%
食 塩	0.4%

②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 パー等	0.44	
水	67.55	

③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5月22日(金)

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	4.80	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

フレンチサラダ	キャベツ	30.00	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	0.27	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.36	g
	砂糖	0.18	g

ヨーグルト ①ヨーグルト 70.00 g

①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5月25日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜椀	ごぼう	10.00	g
	人参	15.00	g
	えのきたけ	12.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	120.00	g
	鶏肉のから揚げ	鶏肉	50.00
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
もやしと		もやし	30.00
チンゲンサイの炒め物	青梗菜	8.00	g
	<u>①ウインナーソーセージ</u>	10.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	しょうゆ	0.05	g
	白ワイン	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

①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	

令和8年5月26日(火)

小学校

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	80.00 g
	豚肉	15.00 g
	人参	10.00 g
	キャベツ	20.00 g
	長ねぎ	5.00 g
	②なると	5.00 g
	竹の子	10.00 g
	ごま油	0.50 g
	しょうゆ	8.70 g
	塩	0.35 g
	白胡椒	0.02 g
	鶏がら	15.00 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	150.00 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なると

原料配合(%)	
原材料名	%
スケソウダラ	45.17
イトヨリ	11.29
でん粉	8.47
砂糖	2.82
食塩	1.69
発酵調味液	0.56
トマト色素	0.03
水	29.97

牛乳	牛乳	206.00 g
蒸し餃子(2)	③餃子	50.00 g
春雨サラダ	人参	5.00 g
	きゅうり	20.00 g
	④春雨	4.00 g
	菜種油	1.50 g
	穀物酢	2.00 g
	しょうゆ	0.80 g
	砂糖	0.80 g
	白胡椒	0.02 g
	塩	0.22 g

③餃子

原材料名	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	27.1	-
野菜(たまねぎ)	6.0	-
野菜(にら)	1.2	-
食肉(豚肉)	8.4	豚肉
食肉(鶏肉)	6.6	鶏肉
豚脂	6.0	豚肉
でん粉加工食品	1.2	-
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	-
酵母エキス	0.3	-
砂糖	0.2	-
しょうがペースト	0.2	-
香辛料	Φ	-
皮(小麦粉)	16.0	小麦
皮(小麦グルテン)	1.6	小麦,大豆
皮(植物油脂)	0.8	大豆
皮(でん粉)	0.2	-
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(ぶどう糖)	0.1	-
皮(食塩)	Φ	-
水	14.8	-
加工デンプン	7.9	-
炭酸Ca	0.3	-
トレハロース	Φ	-
調味料(アミノ酸)	Φ	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
乳化剤	Φ	大豆
安定剤(タマリンド)	Φ	-

④春雨

12日に使用するものと同じです。

令和8年5月27日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

7日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②チャーメン

もやしのみそ汁 もやし 20.00 g

①油揚げ 5.00 g

大根 15.00 g

小松菜 5.00 g

長ねぎ 6.00 g

赤みそ 4.20 g

白みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 110.00 g

原材料名	小麦粉、植物油脂、食塩、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉
------	-------------------------------

③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	

そばろごはんの具 豚肉 45.00 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

パリパリサラダ ②チャーメン 2.00 g

キャベツ 35.00 g

ほうれん草 10.00 g

コーン 10.00 g

③中華ドレッシング 5.00 g

令和8年5月28日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	10.00	g
	清酒	1.00	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
	かつお節	2.50	g
	菜種油	0.20	g
	赤みそ	4.00	g
	白みそ	4.00	g
	清酒	0.20	g
	水	110.00	g

①油揚げ
7日に使用するものと同じです。

②鯖塩こうじ漬け

原材料名	配合 (%)
サワラ	95.00
塩糶	3.25
米こうじ	
食塩	
砂糖	1.00
発酵調味料	0.75

鯖の塩こうじ焼き	②鯖塩こうじ漬け	40.00	g
	菜種油	2.00	g

野菜炒め	鶏肉	12.00	g
	もやし	35.00	g
	にら	7.00	g
	人参	5.00	g
	菜種油	0.60	g
	しょうゆ	0.20	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.30	g
	オイスターソース	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g

令和8年5月29日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	10.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	9.00	g
	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	オイスターソース	0.40	g
	塩	0.30	g
	菜種油	0.40	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	120.00	g	
プルコギ	豚肉	50.00	g
	にんにく	0.15	g
	玉ねぎ	35.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	3.80	g
	青梗菜	5.00	g
	砂糖	0.75	g
	しょうゆ	1.00	g
	清酒	1.00	g
	菜種油	0.30	g
	ごま油	0.70	g
	砂糖	0.50	g
	みりん	0.75	g
	しょうゆ	4.00	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
	①コチジャン	0.30	g
	ごま	1.00	g
ももゼリー	②ももゼリー	40.00	g

①コチジャン

階層No.	原材料名 (一括表示記載名)
1	米みそ
2	水あめ
3	麦芽エキス
4	米こうじ調味料
5	乾燥唐辛子
6	砂糖
7	食塩
8	酵母エキスパウダー

②ももゼリー

材料名	組成%	アレルギー
もも果汁	80.0	もも
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0	
砂糖	8.4	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
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	
酸化防止剤(ビタミンC)	使用	