

中学校

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)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

すまし汁 鶏肉 6.50 g

人参 13.00 g

竹の子 13.00 g

小松菜 6.50 g

長ねぎ 3.90 g

①カット豆腐 13.00 g

②型抜きかまぼこ 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

豚肉の生姜焼き 豚肉 78.00 g

根生姜 1.17 g

玉ねぎ 39.00 g

人参 9.75 g

菜種油 0.98 g

砂糖 0.68 g

しょうゆ 5.46 g

清酒 1.47 g

みりん 0.98 g

じゃが芋でん粉 0.49 g

柏もち ③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	バーム、ヒマワリ

③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)

中学校

肉汁うどん	<u>①地粉うどん</u>	100.00 g
	豚肉	32.50 g
	長ねぎ	13.00 g
	人参	10.40 g
	しめじ	9.50 g
	玉ねぎ	10.00 g
	<u>②油揚げ</u>	6.50 g
	かつお節	3.25 g
	だし昆布	1.04 g
	しょうゆ	13.00 g
	砂糖	0.52 g
	清酒	1.30 g
	みりん	2.60 g
	塩	0.39 g
	水	182.00 g
	菜種油	0.65 g
牛乳	牛乳	206.00 g
狭山茶揚げ	<u>③笹かまぼこ</u>	40.00 g
	小麦粉	7.80 g
	狭山茶	1.30 g
	菜種油	3.90 g
	水	10.40 g
ひじきの和え物	ひじき	0.91 g
	キャベツ	26.00 g
	人参	5.20 g
	砂糖	0.65 g
	しょうゆ	2.47 g
	ごま油	0.91 g
	穀物酢	1.30 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

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

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8日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	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	
じゃがいものみそ汁	じゃが芋	32.50	g	
	玉ねぎ	19.50	g	
	<u>①油揚げ</u>	6.50	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	かつお節	3.25	g	
	赤みそ	5.46	g	
	白みそ	5.46	g	
	水	156.00	g	
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	ほうれん草	6.50	g	
	人参	6.50	g	
	キャベツ	32.50	g	
	すりごま	1.30	g	
	しょうゆ	1.69	g	
	砂糖	0.65	g	

令和8年5月11日(月)

中学校

ごはん	米	90.00	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	
けんちん汁	大根	19.50	g	②油揚げ
	人参	13.00	g	7日に使用するものと同じです。
	じゃが芋	19.50	g	
	ごぼう	6.50	g	
	小松菜	6.50	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	<u>①カット豆腐</u>	26.00	g	
	こんにゃく	13.00	g	
	菜種油	0.65	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	
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	
昆布の炒め物	豚肉	19.50	g	
	人参	7.80	g	
	<u>②油揚げ</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5月12日(火)

中学校

ナン	①ナン	120.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
玉ねぎスープ	鶏肉	6.50	g
	玉ねぎ	65.00	g
	人参	19.50	g
	えのきたけ	6.50	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.98	g
	オニオンパウダー	0.39	g
	コンソメ	0.39	g
	菜種油	0.65	g
	鶏がら	15.60	g
	水	130.00	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
ドライカレー	豚肉	52.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	ピーマン	9.10	g
	ケチャップ	6.50	g
	トマトピューレ	7.80	g
	菜種油	0.26	g
	塩	0.46	g
	カレー粉	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	しょうゆ	0.13	g
	濃厚ソース	0.52	g
	コンソメ	0.26	g
	白胡椒	0.03	g
	赤ワイン	1.30	g
	鶏がら	1.30	g
	水	10.40	g
	玉ねぎ	0.13	g
	人参	0.13	g
	長ねぎ	0.13	g
	根生姜	0.07	g
	ローリエの葉	0.01	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
イタリアンサラダ	きゅうり	13.00	g
	キャベツ	39.00	g
	人参	5.20	g
	コーン	6.50	g
	②イタリアンドレッシング	7.50	g

①ナン

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	58.4	小麦
ショートニング	2.0	—
砂糖	1.2	—
食塩	0.9	—
植物油脂	0.8	—
乾燥ハム酵母(鉄含有)	0.4	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
麦芽粉末	0.2	—
貝殻未焼成カルシウム	0.6	—
グァーガム	0.1	—
水	35.0	—

②イタリアンドレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	20.0499
砂糖	13.8853
食塩	4.5629
醸造酢	3.5716
発酵調味料	1.9746
香味油	1.2798
オニオンフレーク	1.1801
酵母エキスパウダー	0.7867
香辛料	0.476
乾燥トマト	0.3934
バジル	0.1573
酸味料	0.5979
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.5035
(水)	50.5811

令和8年5月13日(水)

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
	キャベツ	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	
マーボー豆腐	①カット豆腐FeCa	104.00	g
	豚肉	32.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	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
フルーツ杏仁	②杏仁ゼリー	52.00	g
	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	26.00	g

①カット豆腐FeCa

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杏仁ゼリー

原料名	%	アレルゲン
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	

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14日(木)

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

おろし人参のかき玉汁 卵 19.50 g

人参 13.00 g

人参 26.00 g

玉ねぎ 13.00 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

カツオカツ ②カツオカツ 60.00 g

菜種油 6.00 g

クラス別ソース 5.00 g

水菜茶ラダ 水菜 13.00 g

大根 39.00 g

人参 9.10 g

菜種油 2.60 g

穀物酢 2.60 g

塩 0.39 g

白胡椒 0.03 g

しょうゆ 0.47 g

砂糖 0.23 g

狭山茶パウダー 0.07 g

狭山茶 0.07 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カツオカツ

原材料名	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
かつお	24.9	—
たまねぎ	18.1	—
おろししょうが	3.1	—
パン粉	1.8	小麦,大豆
しょうゆ	1.1	小麦,大豆
砂糖	0.9	—
食塩	0.3	—
かつおエキス	0.2	—
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	20.6	—
加工デンプン	4.9	大豆
ドロマイト	0.6	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
乳化剤	Φ	—
香料	Φ	—

令和8年5月15日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 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鯖塩こうじ漬け

豚汁 豚肉 13.00 g

清酒 1.30 g

玉ねぎ 13.00 g

人参 6.50 g

①油揚げ 6.50 g

こんにゃく 6.50 g

干し椎茸 0.65 g

大根 13.00 g

長ねぎ 6.50 g

じゃが芋 13.00 g

かつお節 3.25 g

菜種油 0.52 g

赤みそ 5.20 g

白みそ 5.20 g

水 143.00 g

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

③さつま揚げ

鯖の塩こうじ焼き ②鯖塩こうじ漬け 50.00 g

菜種油 2.00 g

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 %

大豆とひじきの煮物 大豆 7.80 g

ひじき 2.60 g

③さつま揚げ 13.00 g

人参 6.50 g

菜種油 0.39 g

砂糖 1.69 g

清酒 0.65 g

しょうゆ 2.86 g

かつお節 0.65 g

水 19.50 g

令和8年5月18日(月)

中学校

ツイストパン ①ツイストパン 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

ミネストローネ 鶏肉 19.50 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 13.00 g

セロリ 2.60 g

じゃが芋 26.00 g

にんにく 0.33 g

ケチャップ 5.85 g

ダイストマト 26.00 g

塩 0.65 g

白胡椒 0.03 g

砂糖 0.65 g

菜種油 0.65 g

赤ワイン 1.30 g

コンソメ 0.65 g

水 97.50 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

ハムステーキ ②ボロニアソーセージ 50.00 g

菜種油 1.00 g

パリパリサラダ ③チャーめん 2.50 g

キャベツ 39.00 g

ほうれん草 19.50 g

コーン 13.00 g

④中華ドレッシング 7.00 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
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ボロニアソーセージ

原 材 料 名	配合割合	アレルギー (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%	

③チャーめん

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
------	-------------------------------

④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	

令和8年5月19日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 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

豆腐のみそ汁 ①カット豆腐 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

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 149.50 g

②ハンバーグ

照り焼きハンバーグ ②ハンバーグ 80.00 g

菜種油 1.00 g

しょうゆ 2.20 g

砂糖 1.69 g

みりん 1.30 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

水 6.50 g

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	
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	

もやしと 鶏肉 13.00 g

チンゲンサイの炒め物 もやし 39.00 g

青梗菜 10.40 g

菜種油 0.39 g

塩 0.13 g

白胡椒 0.01 g

コンソメ 0.13 g

しょうゆ 0.07 g

白ワイン 0.26 g

じゃが芋でん粉 0.13 g

令和8年5月20日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
トックのスープ	鶏肉	15.00	g	
	根生姜	0.40	g	
	人参	10.00	g	
	キャベツ	30.00	g	
	長ねぎ	10.00	g	
	①トック	26.00	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	0.30	g		
ローリエの葉	0.01	g		
しょうゆ	2.60	g		
菜種油	1.30	g		
塩	0.65	g		
白胡椒	0.03	g		
水	143.00	g		
白身魚の	②たらでん粉付き	50.00	g	
チリソースかけ	菜種油	5.20	g	
	菜種油	0.52	g	
	にんにく	0.26	g	
	根生姜	0.26	g	
	長ねぎ	3.25	g	
	トウバンジャン	0.10	g	
	砂糖	0.13	g	
	ケチャップ	13.00	g	
	清酒	1.30	g	
	塩	0.01	g	
	しょうゆ	0.01	g	
	水	7.80	g	
	チャプチェ	③春雨	9.10	g
		豚肉	10.40	g
		玉ねぎ	26.00	g
人参		6.50	g	
干し椎茸		0.65	g	
にら		6.50	g	
砂糖		0.65	g	
しょうゆ		1.30	g	
ごま油		0.39	g	
オイスターソース		1.30	g	
にんにく		0.10	g	
根生姜		0.10	g	
塩		0.26	g	
ごま		0.39	g	
水		7.80	g	

①トック

配合比率	米(上新粉) 51.2%	澱粉6.9%
	食塩0.9%	水40.2% 酒精0.8%

②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

③春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	50%
馬鈴薯でん粉	50%

令和8年5月21日(木)

中学校

チキンカレーライス	米	91.00	g
	鶏肉	39.00	g
	人参	13.00	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

キャベツのソテー	鶏肉	13.00	g
	キャベツ	45.50	g
	人参	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.39	g
	じゃが芋でん粉	0.39	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5月22日(金)

中学校

狭山茶炊き込みごはん	米	65.00	g	①油揚げ
	もち米	13.00	g	7日に使用するものと同じです。
	狭山茶パウダー	0.13	g	
	狭山茶	0.13	g	
	鶏肉	19.50	g	
	菜種油	0.52	g	
	人参	10.40	g	
	①油揚げ	5.20	g	
	かつお節	2.60	g	
	だし昆布	1.30	g	
	水	130.00	g	
	清酒	2.60	g	
	塩	0.91	g	
	しょうゆ	1.30	g	
	砂糖	0.30	g	
牛乳	牛乳	206.00	g	
根菜のあっさり汁	豚肉	13.00	g	
	ごぼう	10.40	g	
	小松菜	13.00	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	大根	26.00	g	
	人参	10.40	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	130.00	g	
	菜種油	0.13	g	
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	
ミニトマト(2)	ミニトマト	20.00	g	

令和8年5月25日(月)

中学校

バターロール	①バターロール	70.00	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	13.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	キャベツ	26.00	g
	人参	13.00	g
	コーン	19.50	g
	コーンペースト	26.00	g
	牛乳	65.00	g
	脱脂粉乳(乳成分含む)	6.50	g
	白胡椒	0.03	g
	白ワイン	1.30	g
	塩	1.04	g
	鶏がら	13.00	g
	菜種油	0.65	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	58.50	g
ポークチャップ	豚肉	65.00	g
	清酒	1.30	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	13.00	g
	ピーマン	6.50	g
	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.13	g
	ダイストマト	8.45	g
	トマトピューレ	8.45	g
	ケチャップ	6.50	g
	濃厚ソース	3.90	g
	砂糖	0.26	g
	コンソメ	0.26	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.01	g
大根サラダ	大根	32.50	g
	きゅうり	15.60	g
	わかめ	0.39	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.29	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
		イースト	3.5
小麦粉	30	食塩	1.5
小麦粉	30	小麦たんぱく	0.8
		ビタミンC	0.2
マーガリン	15		
砂糖	15		
アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)			

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5月26日(火)

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
	<u>①ワンタン皮</u>	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
	小松菜	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
プルコギ	豚肉	65.00	g
	にんにく	0.20	g
	玉ねぎ	45.50	g
	人参	13.00	g
	ピーマン	4.94	g
	青梗菜	6.50	g
	砂糖	0.98	g
	しょうゆ	1.30	g
	清酒	1.30	g
	菜種油	0.39	g
	ごま油	0.90	g
	砂糖	0.65	g
	みりん	0.98	g
	しょうゆ	5.20	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	<u>②コチジャン</u>	0.39	g
	ごま	1.30	g
ももゼリー	<u>③ももゼリー</u>	40.00	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

③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	

令和8年5月27日(水)

中学校

ごはん	米	90.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
つみっこ汁	豚肉	10.40 g
	①すいとん	39.00 g
	大根	13.00 g
	人参	10.40 g
	ごぼう	6.50 g
	小松菜	13.00 g
	長ねぎ	6.50 g
	干し椎茸	0.39 g
	②油揚げ	3.90 g
	菜種油	0.26 g
	塩	0.39 g
	しょうゆ	6.50 g
	清酒	0.65 g
	みりん	0.26 g
	かつお節	3.25 g
	だし昆布	0.65 g
	水	104.00 g
あじのさんが焼き	③あじのさんが焼き	50.00 g
	菜種油	1.30 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
とうみょうの炒め物	鶏肉	13.00 g
	豆苗	13.00 g
	もやし	39.00 g
	オイスターソース	1.30 g
	清酒	0.65 g
	砂糖	0.13 g
	しょうゆ	1.30 g
	塩	0.13 g
	白胡椒	0.01 g
	菜種油	0.65 g
	じゃが芋でん粉	0.46 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②油揚げ

7日に使用するものと同じです。

③あじのさんが焼き

原料名	%	アレルギー
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	

令和8年5月28日(木)

中学校

ごはん	米	90.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
春雨のスープ	①鶏団子	19.50 g
	人参	10.40 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

①鶏団子

原料配合 (%)	
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

②春雨

20日に使用するものと同じです。

ビビンバ	豚肉	58.50 g
	切干大根	6.50 g
	ピーマン	9.10 g
	人参	13.00 g
	にんにく	0.46 g
	清酒	1.30 g
	砂糖	1.30 g
	しょうゆ	6.50 g
	ラー油	0.13 g
	ごま油	0.91 g
	一味唐辛子	0.01 g
	ごま	1.30 g
	じゃが芋でん粉	0.46 g

みしょうかん	美生柑	38.42 g
--------	-----	---------

令和8年5月29日(金)

中学校

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	100.00 g
	豚肉	19.50 g
	人参	13.00 g
	キャベツ	26.00 g
	長ねぎ	6.50 g
	②なると	6.50 g
	竹の子	13.00 g
	ごま油	0.65 g
	しょうゆ	11.31 g
	塩	0.46 g
	白胡椒	0.03 g
	鶏がら	19.50 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	195.00 g
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	6.50 g
	きゅうり	26.00 g
	④春雨	5.20 g
	菜種油	1.95 g
	穀物酢	2.60 g
	しょうゆ	1.04 g
	砂糖	1.04 g
	白胡椒	0.03 g
	塩	0.29 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

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

20日に使用するものと同じです。