

小学校

令和8年度6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。

狭山市立柏原学校給食センター
TEL 04-2955-6861
小林

令和8年6月1日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

トマトウンスープ ①肉団子 24.00 g

玉ねぎ 20.00 g

人参 10.00 g

セロリ 2.00 g

キャベツ 20.00 g

にんにく 0.25 g

ケチャップ 4.50 g

ダイストマト 30.00 g

塩 0.60 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

バジル 0.03 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

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

わかめのサラダ きゅうり 18.00 g

大根 25.00 g

わかめ 0.40 g

菜種油 1.50 g

穀物酢 1.50 g

しょうゆ 0.50 g

砂糖 0.30 g

塩 0.20 g

白胡椒 0.02 g

①肉団子

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
食肉(鶏肉)	50.2	鶏肉
食肉(豚肉)	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	-
つなぎ(でん粉)	7.3	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	-
食塩	0.5	-
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	-
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	-
ドロマイト	0.4	-
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	-
焼成Ca(0.029)	Φ	-

令和8年6月2日(火)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	もやし	20.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	①カット豆腐	20.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	小松菜	7.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	100.00	g
豚の生姜焼き	豚肉	60.00	g
	根生姜	0.90	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	10.00	g
	菜種油	0.70	g
	砂糖	0.60	g
	しょうゆ	4.50	g
	清酒	0.80	g
	みりん	0.80	g
	じゃが芋でん粉	0.40	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

令和8年6月3日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かみかみ根菜汁	豚肉	15.00	g
	こんにゃく	12.00	g
	ごぼう	12.00	g
	人参	10.00	g
	大根	15.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	しめじ	7.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	小松菜	8.00	g
	①油揚げ	5.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.30	g
	しょうゆ	5.00	g
	清酒	0.50	g
	みりん	0.20	g
	かつお節	2.00	g
	だし昆布	0.50	g
	水	80.00	g

いかメンチカツ	②いかメンチカツ	40.00	g
	菜種油	5.00	g
狭山茶かつおふりかけ	かつお節	1.50	g
	ごま	1.00	g
	③ちりめんじゃこ	1.00	g
	清酒	0.40	g
	砂糖	0.70	g
	しょうゆ	1.80	g
	みりん	1.20	g
	穀物酢	0.80	g
	狭山茶	0.30	g

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

②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	26.4	いか
野菜(キャベツ)	2.7	-
野菜(にんじん)	2.7	-
パン粉	5.1	小麦,大豆
粒状植物性たん白	4.8	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)	20.4	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	8.5	大豆
フロマイト	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	-

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%

令和8年6月4日(木)

小学校

とり南蛮うどん	①地粉うどん	70.00 g
	鶏肉	15.00 g
	②油揚げ	5.00 g
	玉ねぎ	25.00 g
	干し椎茸	1.00 g
	人参	11.00 g
	長ねぎ	7.00 g
	かつお節	2.00 g
	だし昆布	0.80 g
	しょうゆ	10.00 g
	砂糖	0.40 g
	みりん	2.00 g
	一味唐辛子	0.01 g
	菜種油	0.30 g
	水	110.00 g
	塩	0.04 g
牛乳	牛乳	206.00 g
キャベツ入りつくね	③キャベツ入りつくね	50.00 g
	菜種油	1.00 g
	ケチャップ	2.90 g
	濃厚ソース	2.50 g
	ウスターソース	2.50 g
	砂糖	1.60 g
	じゃが芋でん粉	0.20 g
	水	3.00 g
きゅうりのピリ辛漬け	きゅうり	25.00 g
	かぶ	20.00 g
	しょうゆ	1.00 g
	穀物酢	1.20 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

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

2日に使用するものと同じです。

③キャベツ入りつくね

原材料名	配合割合	アレルゲン (28品目)
キャベツ	50.67%	
鶏肉	27.64%	鶏肉
豚脂	9.21%	豚肉
<つなぎ>		
でん粉	4.79%	
えんどう豆たん白	1.84%	
砂糖	1.38%	
発酵調味料	1.38%	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグ ネシウム含有物)	1.20%	
食塩	0.78%	
鰹節	0.37%	
しょうが	0.28%	
酵母エキス	0.18%	
香辛料	0.14%	
鉄含有酵母	0.14%	

令和8年6月5日(金)

小学校

ハヤシライス	米	70.00	g
	豚肉	30.00	g
	玉ねぎ	40.00	g
	人参	15.00	g
	セロリ	4.00	g
	にんにく	0.20	g
	菜種油	0.30	g
	ケチャップ	7.00	g
	トマトピューレ	7.00	g
	デミグラスソース	20.00	g
	濃厚ソース	1.70	g
	ウスターソース	0.50	g
	赤ワイン	1.00	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	小麦粉	6.50	g
	菜種油	4.90	g
	砂糖	0.40	g
	オニオンパウダー	0.30	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
	水	50.00	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

野菜ソテー	鶏肉	5.00	g
	キャベツ	15.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	人参	10.00	g
	もやし	13.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.20	g
	白ワイン	0.20	g

型抜きチーズ	①プロセスチーズ	15.00	g
--------	----------	-------	---

①プロセスチーズ

原材料名
ナチュラルチーズ
乳化剤
重曹(加工助剤で一括表示に記載なし)
水

アレルギー(28品目)	乳成分
-------------	-----

令和8年6月8日(月)

小学校

ジャンバラヤ	米	60.00	g
	①ウインナーソーセージ	20.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	セロリ	3.00	g
	ダイストマト	5.00	g
	②トマトフォンデュ	4.00	g
	ピーマン	3.00	g
	赤ピーマン	3.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.30	g
	赤ワイン	1.00	g
	ケチャップ	5.00	g
	カレー粉	0.20	g
	③チリパウダー	0.10	g
	パプリカ	0.05	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.60	g
	菜種油	0.50	g
	水	65.00	g
	鶏がら	10.00	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
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜スープ	鶏肉	12.00	g
	玉ねぎ	28.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	23.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.50	g
	菜種油	0.25	g
	コンソメ	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	100.00	g
フライドポテト	じゃが芋	65.00	g
	菜種油	2.00	g
	塩	0.40	g
小松菜サラダ	小松菜	12.00	g
	もやし	30.00	g
	人参	7.00	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	1.50	g
	塩	0.25	g
	白胡椒	0.02	g
	しょうゆ	0.50	g
	砂糖	0.20	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	

②トマトフォンデュ

原材料名	配合割合 (%)
トマト・ピューレーづけ	76.6
トマトペースト	11.3
玉葱	10.7
セロリ	
にんにく	0.9
植物油脂	
食塩	0.4
澱粉	0.1
香辛料	微量

③チリパウダー

原料名	配合比
赤唐辛子	72.00
コーンパウダー	9.00
食塩	9.00
クミン	4.00
オレガノ	4.00
ガーリック	2.00

令和8年6月9日(火)

小学校

子供パンスライス	①子供パンスライス	50.00 g
飲むヨーグルト	②飲むヨーグルト	180.00 g
サーモンチャウダー	③鮭ボール	24.00 g
	玉ねぎ	20.00 g
	人参	8.00 g
	じゃが芋	20.00 g
	鶏肉	7.00 g
	塩	0.70 g
	牛乳	50.00 g
	白ワイン	1.00 g
	白胡椒	0.02 g
	菜種油	0.50 g
	菜種油	4.00 g
	小麦粉	4.80 g
	砂糖	0.50 g
	鶏がら	10.00 g
	ローリエの葉	0.01 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
	脱脂粉乳(乳を含む)	3.00 g
	粉チーズ(乳を含む)	1.50 g
手作りハンバーグ	豚肉	48.00 g
	玉ねぎ	12.00 g
	白胡椒	0.01 g
	塩	0.24 g
	じゃが芋でん粉	3.60 g
	菜種油	0.50 g
	ケチャップ	7.00 g
	濃厚ソース	0.50 g
	砂糖	0.50 g
	玉ねぎ	1.00 g
アスパラサラダ	アスパラガス	15.00 g
	キャベツ	25.00 g
	人参	5.00 g
	菜種油	1.50 g
	穀物酢	1.50 g
	塩	0.20 g
	白胡椒	0.02 g
	しょうゆ	0.50 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	40 g	ショートニング	6
		イースト	4
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	14		
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	

③鮭ボール

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルゲン物質
さけ	36	さけ
たらすり身	36	
玉葱	20.1	
植物油脂	0.9	
食塩	0.8	
清酒	0.5	
砂糖	0.5	
酵母エキス	0.2	
増粘剤(加工デンプン)	5	

令和8年6月10日(水)

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
	小松菜	8.00	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

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

2日に使用するものと同じです。

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

令和8年6月11日(木)

小学校

ライスボールパン	<u>①ライスボールパン</u>	40.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
オッジャ	卵	15.00 g
	鶏肉	15.00 g
	にんにく	0.40 g
	玉ねぎ	20.00 g
	人参	10.00 g
	しめじ	7.00 g
	ダイストマト	15.00 g
	ケチャップ	5.00 g
	白胡椒	0.02 g
	塩	0.77 g
	砂糖	0.20 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
	コンソメ	0.50 g
	じゃが芋でん粉	0.50 g
	パプリカ	0.50 g
	<u>②チリパウダー</u>	0.08 g
	粉チーズ(乳を含む)	1.50 g
バジルチキン	鶏肉	50.00 g
	バジル	0.10 g
	塩	0.30 g
	白胡椒	0.01 g
	白ワイン	0.50 g
	菜種油	1.00 g
ベジタブルソテー	<u>③人参、コーン、いんげん</u>	25.00 g
	<u>④ベーコン</u>	8.00 g
	菜種油	0.20 g
	塩	0.15 g
	白胡椒	0.01 g
	白ワイン	0.50 g
	コンソメ	0.10 g

①ライスボールパン

原材料	配合比
米 粉	50 g
小麦粉	25
小麦粉	15
小麦粉	10
マ ー ガ リ ン	18
砂 糖	15
小 麦 た ん ぱ く	5
イ ー ス ト	3
食 塩	1.5
ビ タ ミ ン C	0.1
白 ざ ら 糖	3

アレルギー物質：小麦、(原材料の一部に大豆を含む)

②チリパウダー

8日に使用するものと同じです。

③人参、いんげん、コーン

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

④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	

令和8年6月12日(金)

小学校

わかめごはん	<u>①わかめごはん</u>	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜椀	菜種油	0.50	g
	鶏肉	10.00	g
	ごぼう	7.00	g
	人参	7.00	g
	えのきたけ	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	15.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	小松菜	7.00	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g
さわらの春香焼き	<u>③さわらの春香漬け</u>	40.00	g
	菜種油	3.00	g
切干大根の五目煮	豚肉	7.00	g
	切干大根	4.00	g
	<u>④油揚げ</u>	3.00	g
	人参	3.00	g
	<u>⑤焼き竹輪</u>	3.00	g
	干し椎茸	0.20	g
	菜種油	0.80	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
	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 %
		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0.3%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

2日に使用するものと同じです。

③さわらの春香漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
さわら	87.5	
酒粕	7	
白みそ	3	大豆
みりん	1	
砂糖	1	
塩	0.5	

④油揚げ

2日に使用するものと同じです。

⑤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6月15日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ポソレスープ	鶏肉	13.00	g
	にんにく	0.20	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	10.00	g
	しめじ	5.00	g
	コーン	7.00	g
	いんげん豆	7.00	g
	キャベツ	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.50	g
	菜種油	0.50	g
	コンソメ	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	100.00	g
	レモン果汁	0.10	g
タコスミート	豚肉	50.00	g
	菜種油	0.80	g
	にんにく	0.40	g
	玉ねぎ	25.00	g
	ピーマン	5.00	g
	ダイストマト	10.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	清酒	0.50	g
	ケチャップ	5.00	g
	粉チーズ(乳を含む)	2.00	g
	①チリソース	5.00	g
	ウスターソース	1.00	g
	砂糖	0.50	g
	コンソメ	0.50	g
	②チリパウダー	0.05	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.10	g
水菜サラダ	水菜	15.00	g
	大根	25.00	g
	人参	7.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	砂糖	0.45	g
	菜種油	0.30	g
	みりん	1.00	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.02	g

①チリソース

原料配合		
原材料名	配合(%)	アレルギー(29品目)
水	48.80	
トマトケチャップ	13.00	
砂糖	10.20	
発酵調味料	6.00	
りんご酢	4.50	りんご
しょうが	3.00	
にんにく	2.50	
チキンエキス	1.80	鶏肉
水あめ	1.80	
豆板醤	1.60	大豆
食塩	1.60	
パプリカ	0.45	

②チリパウダー

8日に使用するものと同じです。

令和8年6月16日(火)

小学校

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
なすのみそ汁	なす	20.00 g
	玉ねぎ	25.00 g
	えのきたけ	7.00 g
	①カット豆腐	15.00 g
	②油揚げ	5.00 g
	さやいんげん	5.00 g
	白みそ	4.20 g
	赤みそ	4.20 g
	かつお節	3.00 g
	水	110.00 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
2日に使用するものと同じです。

③モウカの紀州竜田揚げ

原材料名	配合(%)	アレルギー
モウカ	90.00	
馬鈴薯澱粉	7.00	
しょうゆ加工品	2.14	小麦・大豆
発酵調味料	0.54	
ねり梅	0.30	
生姜	0.02	

モウカの紀州竜田揚げ	③モウカ紀州竜田	40.00 g
	菜種油	5.00 g
ひじきの彩り煮	豚肉	10.00 g
	ひじき	1.50 g
	④さつま揚げ	5.00 g
	人参	7.00 g
	コーン	7.00 g
	干し椎茸	1.00 g
	菜種油	0.50 g
	砂糖	2.00 g
	清酒	2.00 g
	しょうゆ	3.50 g
	かつお節	0.30 g
水	10.00 g	

④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6月17日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①トック

牛乳 牛乳 206.00 g

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%

トックのスープ 鶏肉 13.00 g

根生姜 0.30 g

人参 8.00 g

玉ねぎ 15.00 g

しめじ 7.00 g

長ねぎ 7.00 g

①トック 20.00 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 0.20 g

ローリエの葉 0.01 g

しょうゆ 2.00 g

塩 0.50 g

白胡椒 0.02 g

水 110.00 g

②さやまっ茶プリン

材料名	組成(%)	アレルゲン
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	

ビビンバ 豚肉 45.00 g

人参 12.00 g

大豆もやし 28.00 g

小松菜 10.00 g

にんにく 0.35 g

砂糖 1.00 g

しょうゆ 5.50 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

さやまっ茶プリン ②さやまっ茶プリン 40.00 g

令和8年6月18日(木)

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
パイザンヌスープ	②ベーコン	10.00 g
	玉ねぎ	30.00 g
	セロリ	3.00 g
	人参	10.00 g
	エリンギ	5.00 g
	じゃが芋	20.00 g
	白胡椒	0.02 g
	塩	0.50 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
鶏肉のラタトゥイユ	鶏肉	50.00 g
ソースがけ	塩	0.20 g
	白胡椒	0.02 g
	白ワイン	0.50 g
	菜種油	2.00 g
	菜種油	0.20 g
	にんにく	0.20 g
	玉ねぎ	5.00 g
	ズッキーニ	3.00 g
	なす	3.00 g
	赤ピーマン	1.50 g
	ダイストマト	2.00 g
	トマトピューレ	2.00 g
	ケチャップ	2.00 g
	濃厚ソース	0.40 g
	塩	0.10 g
	コンソメ	0.20 g
	白胡椒	0.01 g
	砂糖	0.05 g
	じゃが芋でん粉	0.20 g
	水	4.00 g
フレンチサラダ	キャベツ	30.00 g
	人参	5.00 g
	きゅうり	12.00 g
	菜種油	1.50 g
	穀物酢	1.50 g
	塩	0.25 g
	白胡椒	0.02 g
	しょうゆ	0.40 g
	砂糖	0.20 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
		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)			

②ベーコン

11日に使用するものと同じです。

令和8年6月19日(金)

小学校

うま塩ラーメン	①ホット中華めん	70.00 g
	にんにく	0.20 g
	鶏肉	18.00 g
	②なると	4.00 g
	玉ねぎ	15.00 g
	人参	7.00 g
	しめじ	7.00 g
	えのきたけ	7.00 g
	わかめ	0.20 g
	小松菜	7.00 g
	長ねぎ	5.00 g
	しょうゆ	1.50 g
	塩	1.40 g
	みりん	0.70 g
	砂糖	0.10 g
	白胡椒	0.02 g
	ごま油	0.30 g
	ごま	0.50 g
	かつお節	2.00 g
	だし昆布	0.10 g
	鶏がら	6.00 g
	人参	1.00 g
	玉ねぎ	1.00 g
	長ねぎ	1.00 g
	根生姜	0.30 g
	水	120.00 g
	ローリエの葉	0.01 g
牛乳	牛乳	206.00 g
しゅうまい(2)	③しゅうまい	36.00 g
	菜種油	2.00 g
フルーツ杏仁	④杏仁ゼリー	45.00 g
	⑤りんご、黄桃、白桃、洋なし	25.00 g

⑤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	

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

原材料名	%	原材料
スケソウダラ	45.17	
イトヨリ	11.29	
でん粉	8.47	馬鈴薯
砂糖	2.82	甜菜
食塩	1.69	
発酵調味液	0.56	とうもろこし
		馬鈴薯
トマト色素	0.03	とうもろこし
		なたね
		大豆
水	29.97	

③しゅうまい

原材料名	配合比率%
豚肉	48.0
玉葱	21.0
小麦粉【皮】	10.1
パン粉	5.6
馬鈴薯澱粉	5.3
粒状小麦蛋白	3.0
砂糖	0.9
食塩	0.9
醤油	0.6
コショウ	0.5
生姜	0.4
水	3.7
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	

④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	
●その他キャリアオーパー等	0.44	
水	67.55	

令和8年6月22日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すいとん	①すいとん	20.00	g
	鶏肉	15.00	g
	大根	15.00	g
	人参	10.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	小松菜	8.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	赤みそ	9.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	菜種油	0.50	g
	かつお節	3.00	g
	水	110.00	g
いわしの梅煮	③いわし梅煮	40.00	g
きんぴらごぼう	豚肉	10.00	g
	ごぼう	22.00	g
	人参	16.00	g
	菜種油	0.20	g
	ごま油	0.10	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	2.30	g
	清酒	0.50	g
	ごま	0.50	g
	一味唐辛子	0.01	g

①すいとん

配 合

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

③いわしの梅煮

一次 原材料名	配合 比率(%)	二次 原材料名	アレルギー物質
いわし	66.67		
調味液	33.33		
		砂糖(30.67%)	
		しょうゆ (18.70%)	小麦・大豆
		水あめ(14.31%)	
		梅酢(8.62%)	
		清酒(7.89%)	
		馬鈴薯でん粉 (7.30%)	
		かつお節エキス (0.41%)	
		昆布だし (0.41%)	
		水(11.69%)	

令和8年6月23日(火)

小学校

スパゲッティミートソース	<u>①ゆでスパゲッティ</u>	80.00 g
	にんにく	0.30 g
	豚肉	40.00 g
	セロリ	5.00 g
	玉ねぎ	40.00 g
	人参	20.00 g
	菜種油	0.50 g
	赤ワイン	1.00 g
	ケチャップ	25.00 g
	ダイストマト	30.00 g
	ウスターソース	3.00 g
	砂糖	0.30 g
	塩	0.30 g
	白胡椒	0.02 g
	小麦粉	5.50 g
	菜種油	3.70 g
	<u>②バター (乳を含む)</u>	1.00 g
	粉チーズ (乳を含む)	1.50 g
	鶏がら	4.00 g
	人参	0.50 g
	玉ねぎ	0.50 g
	長ねぎ	0.50 g
	根生姜	0.10 g
	ローリエの葉	0.01 g
	水	24.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

スペイン風オムレツ	<u>③スペイン風オムレツ</u>	50.00 g
	菜種油	0.10 g

ひじきサラダ	コーン	5.00 g
	ひじき	0.70 g
	キャベツ	25.00 g
	人参	5.00 g
	ごま	0.80 g
	砂糖	0.50 g
	しょうゆ	1.80 g
	ごま油	0.70 g
	穀物酢	1.00 g

①ゆでスパゲッティ

1. 配合	配合比率 (%)
デュラム小麦	100.0

②バター

原材料名
生乳、食塩

③スペイン風オムレツ

原 料 名	配合 (%)	アレルギー物質 (28品目)
鶏卵	40.6	卵
フライドポテト	16.6	
たまねぎ	13.4	
鶏肉	6.5	鶏肉
ほうれん草	2.7	
でん粉(馬鈴薯)	2.3	
砂糖	1.1	
植物油(菜種)	0.8	
食酢	0.7	(米)
食塩	0.4	
ワインタイプ醸造調味料	0.2	
フィヨン	0.2	
酵母エキス	0.1	
こしょう	φ	
水	14.4	

令和8年6月24日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

ワンタンスープ 鶏肉 10.00 g

①ワンタン皮 8.00 g

玉ねぎ 15.00 g

人参 8.00 g

もやし 15.00 g

長ねぎ 10.00 g

小松菜 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

豚キムチ 豚肉 50.00 g

玉ねぎ 20.00 g

人参 10.00 g

②白菜キムチ 18.00 g

③油揚げ 5.00 g

にら 5.00 g

清酒 1.00 g

砂糖 0.30 g

しょうゆ 1.50 g

ごま油 0.50 g

ごま 0.80 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

ヨーグルト ④ヨーグルト 70.00 g

①ワンタンの皮

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	

③油揚げ

2日に使用するものと同じです。

④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6月25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	45.00	g
	じゃが芋	40.00	g
	にんにく	0.30	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	0.50	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

ホットチキンサラダ	鶏肉	15.00	g
	キャベツ	20.00	g
	コーン	10.00	g
	人参	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
	<u>①和風ドレッシング</u>	5.00	g

メロン メロン 34.37 g

①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6月26日(金)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トマトのスープ	鶏肉	20.00	g
	にんにく	0.40	g
	セロリ	2.00	g
	玉ねぎ	28.00	g
	人参	10.00	g
	ズッキーニ	10.00	g
	じゃが芋	25.00	g
	トマトピューレ	7.00	g
	ダイストマト	15.00	g
	ケチャップ	7.00	g
	赤ワイン	1.00	g
	菜種油	0.50	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.02	g
	コンソメ	0.50	g
	砂糖	0.60	g
	ウスターソース	3.00	g
	粉チーズ(乳を含む)	1.20	g
	水	60.00	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	
フェジョアード	金時豆	9.00	g
	豚肉	15.00	g
	<u>①ウインナーソーセージ</u>	10.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	8.00	g
	にんにく	0.30	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.40	g
	白胡椒	0.01	g
	赤ワイン	0.80	g
	コンソメ	0.80	g
	水	15.00	g
	鶏がら	6.00	g
	玉ねぎ	0.50	g
	人参	0.50	g
	長ねぎ	0.50	g
根生姜	0.20	g	
ローリエの葉	0.01	g	
カラフルサラダ	キャベツ	28.00	g
	赤ピーマン	4.00	g
	きゅうり	7.00	g
	コーン	6.00	g
	菜種油	1.50	g
	穀物酢	1.50	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	0.50	g
	砂糖	0.30	g

①ウインナーソーセージ
8日に使用するものと同じです。

令和8年6月29日(月)

小学校

ごはん	米	70.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
かきたま汁	卵	15.00 g
	<u>①カット豆腐</u>	20.00 g
	人参	8.00 g
	玉ねぎ	20.00 g
	小松菜	8.00 g
	長ねぎ	7.00 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	8.00 g
	<u>②油揚げ</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

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

令和8年6月30日(火)

小学校

バターロール	<u>①バターロール</u>	50.00 g
牛乳	牛乳	206.00 g
スコッチブロス	大麦	4.00 g
	ひよこ豆	4.00 g
	鶏肉	13.00 g
	玉ねぎ	30.00 g
	人参	10.00 g
	じゃが芋	20.00 g
	白胡椒	0.02 g
	塩	0.85 g
	菜種油	0.25 g
	コンソメ	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	100.00 g
白身魚フリッター(2)	<u>②白身魚フリッター</u>	40.00 g
	菜種油	0.10 g
ほうれん草ソテー	ほうれん草	15.00 g
	もやし	15.00 g
	キャベツ	20.00 g
	<u>③ベーコン</u>	5.00 g
	菜種油	0.30 g
	塩	0.15 g
	白胡椒	0.01 g
	コンソメ	0.10 g
	しょうゆ	0.50 g
	清酒	0.20 g
	じゃが芋でん粉	0.05 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白身魚フリッター

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
タラ	50.00	
【衣】		
小麦粉	14.93	小麦
澱粉〔とうもろこし〕	2.39	
砂糖	1.11	
米粉	1.04	
食塩	0.49	
アオサ	0.06	
仕込水	16.80	
揚げ油〔大豆油〕	13.00	
ベーキングパウダー	0.18	

③ベーコン

11日に使用するものと同じです。