

中学校

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)

中学校

| | | | |
|--------|----------|-------|---|
| ハヤシライス | 米 | 91.00 | g |
| | 豚肉 | 39.00 | g |
| | 玉ねぎ | 52.00 | g |
| | 人参 | 19.50 | g |
| | セロリ | 5.20 | g |
| | にんにく | 0.26 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | ケチャップ | 9.10 | g |
| | トマトピューレ | 9.10 | g |
| | デミグラスソース | 26.00 | g |
| | 濃厚ソース | 2.21 | g |
| | ウスターソース | 0.65 | g |
| | 赤ワイン | 1.30 | g |
| | 塩 | 0.65 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | g |
| | 小麦粉 | 8.45 | g |
| | 菜種油 | 6.37 | g |
| | 砂糖 | 0.52 | g |
| | オニオンパウダー | 0.39 | 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

| | | | |
|-------|------|-------|---|
| 野菜ソテー | 鶏肉 | 6.50 | g |
| | キャベツ | 19.50 | g |
| | 玉ねぎ | 13.00 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | もやし | 16.90 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | 塩 | 0.26 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | コンソメ | 0.26 | g |
| | 白ワイン | 0.26 | 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2日(火)

中学校

| | | | |
|----------|--------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| トマトウンスープ | ①肉団子 | 31.20 | g |
| | 玉ねぎ | 26.00 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | セロリ | 2.60 | g |
| | キャベツ | 26.00 | g |
| | にんにく | 0.33 | g |
| | ケチャップ | 5.85 | g |
| | ダイストマト | 39.00 | g |
| | 塩 | 0.78 | 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 |
| | バジル | 0.04 | 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 |

| | | | |
|---------|---------|-------|---|
| 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 |

| | | | |
|---------|------|-------|---|
| わかめのサラダ | きゅうり | 23.40 | g |
| | 大根 | 32.50 | g |
| | わかめ | 0.52 | g |
| | 菜種油 | 1.95 | g |
| | 穀物酢 | 1.95 | g |
| | しょうゆ | 0.65 | g |
| | 砂糖 | 0.39 | g |
| | 塩 | 0.26 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | 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 | - |
| フロマイト | 0.4 | - |
| ビロリン酸鉄(0.076) | Φ | - |
| 焼成Ca(0.029) | Φ | - |

令和8年6月3日(水)

中学校

| | | | |
|------------|------------|--------|---|
| とり南蛮うどん | ①地粉うどん | 100.00 | g |
| | 鶏肉 | 19.50 | g |
| | ②油揚げ | 6.50 | g |
| | 玉ねぎ | 32.50 | g |
| | 干し椎茸 | 1.30 | g |
| | 人参 | 14.30 | g |
| | 長ねぎ | 9.10 | g |
| | かつお節 | 2.60 | g |
| | だし昆布 | 1.04 | g |
| | しょうゆ | 13.00 | g |
| | 砂糖 | 0.52 | g |
| | みりん | 2.60 | g |
| | 一味唐辛子 | 0.01 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | 水 | 143.00 | g |
| | 塩 | 0.05 | 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 | 60.00 | 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 | 32.50 | g |
| | かぶ | 26.00 | g |
| | しょうゆ | 1.30 | g |
| | 穀物酢 | 1.56 | g |
| | 砂糖 | 1.04 | g |
| | 菜種油 | 1.56 | g |
| | ラー油 | 0.03 | g |
| | 一味唐辛子 | 0.01 | g |
| | 塩 | 0.26 | 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 |

③キャベツ入りつくね

| 原材料名 | 配合割合 | アレルギー(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% | |
| 鯉節 | 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4日(木)

中学校

| | | | |
|---------|-------------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| かみかみ根菜汁 | 豚肉 | 19.50 | g |
| | こんにゃく | 15.60 | g |
| | ごぼう | 15.60 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | 大根 | 19.50 | g |
| | 玉ねぎ | 19.50 | g |
| | しめじ | 9.10 | g |
| | 長ねぎ | 6.50 | g |
| | 小松菜 | 10.40 | g |
| | <u>①油揚げ</u> | 6.50 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | 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 | 2.60 | g |
| | だし昆布 | 0.65 | g |
| | 水 | 104.00 | g |

| | | | |
|---------|-----------------|-------|---|
| いかメンチカツ | <u>②いかメンチカツ</u> | 60.00 | g |
| | 菜種油 | 6.50 | g |

| | | | |
|------------|-----------------|------|---|
| 狭山茶かつおふりかけ | かつお節 | 1.95 | g |
| | ごま | 1.30 | g |
| | <u>③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 |
| | 狭山茶 | 0.39 | g |

①油揚げ

3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 | 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) | 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 | - |

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5日(金)

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 |
| 野菜碗 | 菜種油 | 0.65 | g |
| | 鶏肉 | 13.00 | g |
| | ごぼう | 9.10 | g |
| | 人参 | 9.10 | g |
| | えのきたけ | 9.10 | g |
| | 玉ねぎ | 19.50 | g |
| | ②カット豆腐 | 19.50 | g |
| | 長ねぎ | 6.50 | g |
| | 小松菜 | 9.10 | g |
| | 白みそ | 5.46 | g |
| | 赤みそ | 5.46 | g |
| | かつお節 | 3.25 | g |
| | 水 | 143.00 | g |
| さわらの春香焼き | ③さわらの春香漬け | 50.00 | g |
| | 菜種油 | 3.00 | g |
| 切干大根の五目煮 | 豚肉 | 9.10 | g |
| | 切干大根 | 5.20 | g |
| | ④油揚げ | 3.90 | g |
| | 人参 | 3.90 | g |
| | ⑤焼き竹輪 | 3.90 | g |
| | 干し椎茸 | 0.26 | g |
| | 菜種油 | 1.04 | g |
| | 砂糖 | 0.65 | g |
| | しょうゆ | 1.95 | g |
| | 清酒 | 0.26 | g |
| | かつお節 | 0.65 | g |
| | 水 | 16.90 | 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

| 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

3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 |
| 食用ごめ油 | 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10日(水)

中学校

子供パンスライス ①子供パンスライス 70.00 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 31.20 g

鶏肉 9.10 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 13.00 g

じゃが芋 26.00 g

塩 0.91 g

牛乳 65.00 g

白ワイン 1.30 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.65 g

菜種油 5.20 g

小麦粉 6.24 g

砂糖 0.65 g

鶏がら 13.00 g

ローリエの葉 0.01 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

脱脂粉乳(乳を含む) 3.90 g

粉チーズ(乳を含む) 1.95 g

ハンバーグの ④ハンバーグ 60.00 g

ケチャップソースかけ 菜種油 1.30 g

ケチャップ 9.10 g

濃厚ソース 0.65 g

砂糖 0.65 g

玉ねぎ 1.30 g

アスパラサラダ アスパラガス 19.50 g

キャベツ 32.50 g

人参 6.50 g

菜種油 1.95 g

穀物酢 1.95 g

塩 0.26 g

白胡椒 0.03 g

しょうゆ 0.65 g

砂糖 0.26 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 |
| 小麦粉 | 30 | 小麦たんぱく | 0.8 |
| | | 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 | |

④ハンバーグ

| 原料名 | % | アレルゲン |
|-------------|-------|-------|
| 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 | |

令和8年6月11日(木)

中学校

| | | |
|--------|------------|----------|
| ごはん | 米 | 90.00 g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 g |
| ポソレスープ | 鶏肉 | 16.90 g |
| | にんにく | 0.26 g |
| | 玉ねぎ | 26.00 g |
| | 人参 | 13.00 g |
| | しめじ | 6.50 g |
| | コーン | 9.10 g |
| | いんげん豆 | 9.10 g |
| | キャベツ | 26.00 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 塩 | 0.65 g |
| | 菜種油 | 0.65 g |
| | コンソメ | 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 | 130.00 g |
| | レモン果汁 | 0.13 g |
| タコスミート | 豚肉 | 65.00 g |
| | 菜種油 | 1.04 g |
| | にんにく | 0.52 g |
| | 玉ねぎ | 32.50 g |
| | ピーマン | 6.50 g |
| | ダイストマト | 13.00 g |
| | しょうゆ | 2.60 g |
| | 清酒 | 0.65 g |
| | ケチャップ | 6.50 g |
| | 粉チーズ(乳を含む) | 2.60 g |
| | ①チリソース | 6.50 g |
| | ウスターソース | 1.30 g |
| | 砂糖 | 0.65 g |
| | コンソメ | 0.65 g |
| | ②チリパウダー | 0.07 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 塩 | 0.13 g |
| 水菜サラダ | 水菜 | 19.50 g |
| | 大根 | 32.50 g |
| | 人参 | 9.10 g |
| | しょうゆ | 2.60 g |
| | 砂糖 | 0.59 g |
| | 菜種油 | 0.39 g |
| | みりん | 1.30 g |
| | 穀物酢 | 1.30 g |
| | 塩 | 0.03 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

| 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12日(金)

中学校

| | | |
|----------|-------------|----------|
| ジャンバラヤ | 米 | 78.00 g |
| | ①ウインナーソーセージ | 26.00 g |
| | 玉ねぎ | 13.00 g |
| | セロリ | 3.90 g |
| | ダイストマト | 6.50 g |
| | ②トマトフォンデュ | 5.20 g |
| | ピーマン | 3.90 g |
| | 赤ピーマン | 3.90 g |
| | にんにく | 0.39 g |
| | 根生姜 | 0.39 g |
| | 赤ワイン | 1.30 g |
| | ケチャップ | 6.50 g |
| | カレー粉 | 0.26 g |
| | ③チリパウダー | 0.13 g |
| | パプリカ | 0.07 g |
| | 白胡椒 | 0.04 g |
| | 塩 | 0.78 g |
| | 菜種油 | 0.65 g |
| | 水 | 84.50 g |
| | 鶏がら | 13.00 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 |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 g |
| 野菜スープ | 鶏肉 | 13.00 g |
| | 玉ねぎ | 26.00 g |
| | 人参 | 10.40 g |
| | じゃが芋 | 19.50 g |
| | キャベツ | 26.00 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 塩 | 0.65 g |
| | 菜種油 | 0.33 g |
| | コンソメ | 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 | 130.00 g |
| かぼちゃコロッケ | ④南瓜のコロッケ | 55.00 g |
| | 菜種油 | 6.00 g |
| 小松菜サラダ | 小松菜 | 19.50 g |
| | もやし | 36.40 g |
| | 人参 | 9.10 g |
| | 菜種油 | 1.95 g |
| | 穀物酢 | 1.95 g |
| | 塩 | 0.33 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | しょうゆ | 0.65 g |
| | 砂糖 | 0.26 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

11日に使用するものと同じです。

④南瓜のコロッケ

| 原材料名 / 添加物 | 配合比% | アレルギー物質 |
|------------------------|-------|---------|
| かぼちゃ | 23.18 | |
| たまねぎ | 11.59 | |
| マッシュポテト | 5.79 | |
| 豚肉 | 4.64 | 豚肉 |
| さつまいもペースト | 4.64 | |
| ほうれん草 | 4.64 | |
| にんじん | 4.64 | |
| 砂糖 | 1.51 | |
| 豆乳発酵食品 | 0.93 | 大豆 |
| 白ワイン | 0.58 | |
| 大豆油 | 0.58 | |
| 酵母エキス | 0.23 | |
| 食塩 | 0.12 | |
| 香辛料 | 0.02 | |
| 炭酸カルシウム | 0.53 | |
| ピロリン酸第二鉄 | 0.02 | |
| 増粘剤(加工デンプン) (豆乳発酵食品由来) | | |

令和8年6月15日(月)

中学校

| | | | |
|----------|--------------|--------|---|
| ライスボールパン | ①ライスボールパン | 50.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| オッジャ | 卵 | 19.50 | g |
| | 鶏肉 | 19.50 | g |
| | にんにく | 0.52 | g |
| | 玉ねぎ | 26.00 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | しめじ | 9.10 | g |
| | ダイストマト | 19.50 | g |
| | ケチャップ | 6.50 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | g |
| | 塩 | 1.00 | g |
| | 砂糖 | 0.26 | 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 |
| | コンソメ | 0.65 | g |
| | じゃが芋でん粉 | 0.65 | g |
| | パプリカ | 0.65 | g |
| | ②チリパウダー | 0.10 | g |
| | 粉チーズ(乳を含む) | 1.95 | g |
| バジルチキン | 鶏肉 | 60.00 | g |
| | バジル | 0.12 | g |
| | 塩 | 0.36 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | 白ワイン | 0.60 | g |
| | 菜種油 | 1.20 | g |
| ベジタブルソテー | ③人参、コーン、いんげん | 32.50 | g |
| | ④ベーコン | 10.40 | 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

11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16日(火)

中学校

| | | |
|----------|----------------|----------|
| うま塩ラーメン | ①ホット中華めん | 100.00 g |
| | にんにく | 0.26 g |
| | 鶏肉 | 23.40 g |
| | ②なると | 5.20 g |
| | 玉ねぎ | 19.50 g |
| | 人参 | 9.10 g |
| | しめじ | 9.10 g |
| | えのきたけ | 9.10 g |
| | わかめ | 0.26 g |
| | 小松菜 | 9.10 g |
| | 長ねぎ | 6.50 g |
| | しょうゆ | 1.95 g |
| | 塩 | 1.82 g |
| | みりん | 0.91 g |
| | 砂糖 | 0.13 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | ごま油 | 0.39 g |
| | ごま | 0.65 g |
| | かつお節 | 2.60 g |
| | だし昆布 | 0.13 g |
| | 鶏がら | 7.80 g |
| | 人参 | 1.30 g |
| | 玉ねぎ | 1.30 g |
| | 長ねぎ | 1.30 g |
| | 根生姜 | 0.39 g |
| | 水 | 156.00 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 | 60.00 g |
| | 菜種油 | 2.60 g |
| フルーツ杏仁 | ④杏仁ゼリー | 58.50 g |
| | ⑤りんご、黄桃、白桃、洋なし | 32.50 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 |
| トマト色素 | 0.03 | 馬鈴薯 |
| | | 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 | |
| ●その他キャリアー パー等 | 0.44 | |
| 水 | 67.55 | |

令和8年6月17日(水)

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 |
| ペイザンヌスープ | ②ベーコン | 13.00 g |
| | 玉ねぎ | 39.00 g |
| | セロリ | 3.90 g |
| | 人参 | 13.00 g |
| | エリンギ | 6.50 g |
| | じゃが芋 | 26.00 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 塩 | 0.65 g |
| | 菜種油 | 0.33 g |
| | コンソメ | 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 | 130.00 g |
| 鶏肉のラタトゥイユ | 鶏肉 | 60.00 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 | 39.00 g |
| | 人参 | 6.50 g |
| | きゅうり | 15.60 g |
| | 菜種油 | 1.95 g |
| | 穀物酢 | 1.95 g |
| | 塩 | 0.33 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | しょうゆ | 0.52 g |
| | 砂糖 | 0.26 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 |
| 小麦粉 | 30 | 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ベーコン

15日に使用するものと同じです。

令和8年6月18日(木)

中学校

| | | | |
|--------|--------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| なすのみそ汁 | なす | 26.00 | g |
| | 玉ねぎ | 32.50 | g |
| | えのきたけ | 9.10 | g |
| | ①カット豆腐 | 19.50 | g |
| | ②油揚げ | 6.50 | g |
| | さやいんげん | 6.50 | g |
| | 白みそ | 5.46 | g |
| | 赤みそ | 5.46 | g |
| | かつお節 | 3.90 | g |
| | 水 | 143.00 | g |

①カット豆腐
5日に使用するものと同じです。

②油揚げ
3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 | 50.00 | g |
| | 菜種油 | 6.50 | g |
| ひじきの彩り煮 | 豚肉 | 13.00 | g |
| | ひじき | 1.95 | g |
| | ④さつま揚げ | 6.50 | g |
| | 人参 | 9.10 | g |
| | コーン | 9.10 | g |
| | 干し椎茸 | 1.30 | g |
| | 菜種油 | 0.65 | 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 |

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19日(金)

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 | 16.90 | g |
| | 根生姜 | 0.39 | g |
| | 人参 | 10.40 | g |
| | 玉ねぎ | 19.50 | g |
| | しめじ | 9.10 | g |
| | 長ねぎ | 9.10 | g |
| | <u>①トック</u> | 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 | 0.26 | g |
| | ローリエの葉 | 0.01 | g |
| | しょうゆ | 2.60 | g |
| | 塩 | 0.65 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | g |
| | 水 | 143.00 | 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さやまっ茶プリン

| 材料名 | 組成(%) | アレルギー |
|--------------------|-------|-------|
| 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 | 58.50 | g |
| | 人参 | 15.60 | g |
| | 大豆もやし | 36.40 | g |
| | 小松菜 | 13.00 | g |
| | にんにく | 0.46 | g |
| | 砂糖 | 1.30 | g |
| | しょうゆ | 7.15 | 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 |

| | | | |
|----------|------------------|-------|---|
| さやまっ茶プリン | <u>②さやまっ茶プリン</u> | 40.00 | g |
|----------|------------------|-------|---|

令和8年6月22日(月)

中学校

| | | | |
|---------|-------------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| トマトのスープ | 鶏肉 | 26.00 | g |
| | にんにく | 0.52 | g |
| | セロリ | 2.60 | g |
| | 玉ねぎ | 36.40 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | ズッキーニ | 13.00 | g |
| | じゃが芋 | 32.50 | g |
| | トマトピューレ | 9.10 | g |
| | ダイストマト | 19.50 | g |
| | ケチャップ | 9.10 | g |
| | 赤ワイン | 1.30 | g |
| | 菜種油 | 0.65 | g |
| | 塩 | 0.39 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | g |
| | コンソメ | 0.65 | g |
| | 砂糖 | 0.78 | g |
| | ウスターソース | 3.90 | g |
| | 粉チーズ(乳を含む) | 1.56 | g |
| | 水 | 78.00 | 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 | |
| フェジョアータ | 金時豆 | 11.70 | g |
| | 豚肉 | 19.50 | g |
| | ①ウインナーソーセージ | 13.00 | g |
| | 玉ねぎ | 19.50 | g |
| | 人参 | 10.40 | g |
| | にんにく | 0.39 | g |
| | じゃが芋でん粉 | 0.39 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | 塩 | 0.52 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | 赤ワイン | 1.04 | g |
| | コンソメ | 1.04 | g |
| | 水 | 19.50 | g |
| | 鶏がら | 7.80 | g |
| | 玉ねぎ | 0.65 | g |
| | 人参 | 0.65 | g |
| | 長ねぎ | 0.65 | g |
| 根生姜 | 0.26 | g | |
| ローリエの葉 | 0.01 | g | |
| カラフルサラダ | キャベツ | 36.40 | g |
| | 赤ピーマン | 5.20 | g |
| | きゅうり | 9.10 | g |
| | コーン | 7.80 | g |
| | 菜種油 | 1.95 | g |
| | 穀物酢 | 1.95 | g |
| | 塩 | 0.26 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | しょうゆ | 0.65 | g |
| | 砂糖 | 0.39 | g |

①ウインナーソーセージ

12日に使用するものと同じです。

令和8年6月23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

①ワンタン皮 10.40 g

玉ねぎ 19.50 g

人参 10.40 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

豚キムチ 豚肉 65.00 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 13.00 g

②白菜キムチ 23.40 g

③油揚げ 6.50 g

にら 6.50 g

清酒 1.30 g

砂糖 0.39 g

しょうゆ 1.95 g

ごま油 0.65 g

ごま 1.04 g

じゃが芋でん粉 0.26 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

3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24日(水)

中学校

| | | |
|--------------|------------------|----------|
| スパゲッティミートソース | <u>①ゆでスパゲッティ</u> | 100.00 g |
| | にんにく | 0.39 g |
| | 豚肉 | 52.00 g |
| | セロリ | 6.50 g |
| | 玉ねぎ | 52.00 g |
| | 人参 | 26.00 g |
| | 菜種油 | 0.65 g |
| | 赤ワイン | 1.30 g |
| | ケチャップ | 32.50 g |
| | ダイストマト | 39.00 g |
| | ウスターソース | 3.90 g |
| | 砂糖 | 0.39 g |
| | 塩 | 0.39 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 小麦粉 | 7.15 g |
| | 菜種油 | 4.81 g |
| | <u>②バター</u> | 1.30 g |
| | 粉チーズ(乳を含む) | 1.95 g |
| | 鶏がら | 5.20 g |
| | 人参 | 0.65 g |
| | 玉ねぎ | 0.65 g |
| | 長ねぎ | 0.65 g |
| | 根生姜 | 0.13 g |
| | ローリエの葉 | 0.01 g |
| | 水 | 31.20 g |

牛乳 牛乳 206.00 g

スペイン風オムレツ ③スペイン風オムレツ 60.00 g
 菜種油 0.10 g

| | | |
|--------|------|---------|
| ひじきサラダ | コーン | 6.50 g |
| | ひじき | 0.91 g |
| | キャベツ | 32.50 g |
| | 人参 | 6.50 g |
| | ごま | 1.04 g |
| | 砂糖 | 0.65 g |
| | しょうゆ | 2.34 g |
| | ごま油 | 0.91 g |
| | 穀物酢 | 1.30 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25日(木)

中学校

| | | | |
|---------|--------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| すいとん | ①すいとん | 26.00 | g |
| | 鶏肉 | 19.50 | g |
| | 大根 | 19.50 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | ②油揚げ | 6.50 | g |
| | 小松菜 | 10.40 | g |
| | 長ねぎ | 7.80 | g |
| | 赤みそ | 11.70 | g |
| | しょうゆ | 1.30 | g |
| | 菜種油 | 0.65 | g |
| | かつお節 | 3.90 | g |
| | 水 | 143.00 | g |
| いわしの梅煮 | ③いわし梅煮 | 50.00 | g |
| きんぴらごぼう | 豚肉 | 13.00 | g |
| | ごぼう | 28.60 | g |
| | 人参 | 20.80 | g |
| | 菜種油 | 0.26 | g |
| | ごま油 | 0.13 | g |
| | 砂糖 | 1.30 | g |
| | しょうゆ | 2.99 | g |
| | 清酒 | 0.65 | g |
| | ごま | 0.65 | 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

3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26日(金)

中学校

| | | | |
|--------------|------------------|--------|---|
| バターロール | <u>①バターロール</u> | 70.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
| スコッチブロス | 大麦 | 5.20 | g |
| | ひよこ豆 | 5.20 | g |
| | 鶏肉 | 16.90 | g |
| | 玉ねぎ | 39.00 | g |
| | 人参 | 13.00 | g |
| | じゃが芋 | 26.00 | g |
| | 白胡椒 | 0.03 | g |
| | 塩 | 1.11 | g |
| | 菜種油 | 0.33 | g |
| | コンソメ | 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 | 130.00 | g |
| 白身魚フリッター (3) | <u>②白身魚フリッター</u> | 60.00 | g |
| | 菜種油 | 0.13 | g |
| ほうれん草ソテー | ほうれん草 | 19.50 | g |
| | もやし | 19.50 | g |
| | キャベツ | 26.00 | g |
| | <u>③ベーコン</u> | 6.50 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | 塩 | 0.20 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | コンソメ | 0.13 | g |
| | しょうゆ | 0.65 | g |
| | 清酒 | 0.26 | g |
| | じゃが芋でん粉 | 0.07 | 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

15日に使用するものと同じです。

令和8年6月29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 | 58.50 | g |
| | じゃが芋 | 52.00 | g |
| | にんにく | 0.39 | 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

| | | | |
|-----------|-----------|-------|---|
| ホットチキンサラダ | 鶏肉 | 19.50 | g |
| | キャベツ | 26.00 | g |
| | コーン | 13.00 | g |
| | 人参 | 9.10 | g |
| | 菜種油 | 0.39 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | しょうゆ | 0.26 | g |
| | 清酒 | 0.07 | g |
| | ①和風ドレッシング | 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30日(火)

中学校

| | | |
|---------|---------------|----------|
| ごはん | 米 | 90.00 g |
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 g |
| かきたま汁 | 卵 | 19.50 g |
| | <u>①カット豆腐</u> | 26.00 g |
| | 人参 | 10.40 g |
| | 玉ねぎ | 26.00 g |
| | 小松菜 | 10.40 g |
| | 長ねぎ | 9.10 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 |
| 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 | 19.50 g |
| | 人参 | 10.40 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 |

①カット豆腐

5日に使用するものと同じです。

②油揚げ

3日に使用するものと同じです。