

小学校

令和8年度7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
大場

令和8年7月1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 8.00 g
 根生姜 0.31 g
 人参 7.69 g
 もやし 23.08 g
 長ねぎ 7.69 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 0.23 g
 ローリエの葉 0.01 g
 しょうゆ 2.00 g
 ごま油 1.00 g
 塩 0.50 g
 白胡椒 0.02 g
 水 110.00 g

チンジャオロースー 豚肉 45.00 g
 ピーマン 7.50 g
 赤ピーマン 3.00 g
 竹の子 15.00 g
 長ねぎ 1.50 g
 根生姜 0.75 g
 オイスターソース 2.25 g
 清酒 2.25 g
 砂糖 0.75 g
 菜種油 0.75 g
 しょうゆ 2.25 g
 じゃが芋でん粉 0.45 g

すいか すいか 46.86 g

令和8年7月2日(木)

小学校

はちみつパン ①はちみつパン 50.00 g

①はちみつパン

コーヒーミルク ②コーヒーミルク 206.00 g

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	5.5
小麦粉	30	砂糖	4
はちみつ	20	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)			

キャロットポタージュ 鶏肉 10.00 g
 人参 10.00 g
 人参 20.00 g
 玉ねぎ 30.00 g
 コーン 10.00 g
 コーンペースト 10.00 g
 菜種油 0.20 g
 小麦粉 4.20 g
 菜種油 3.10 g
 牛乳 50.00 g
 塩 0.85 g
 白胡椒 0.02 g
 砂糖 0.30 g
 白ワイン 1.00 g
 鶏がら 10.00 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 50.00 g

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

ポテトコロッケ ③ポテトコロッケ 50.00 g
 菜種油 5.00 g
 クラス別ソース 5.00 g

③ポテトコロッケ

原材料名	単位%	アレルギー物質
馬鈴薯	63.24	
玉葱	5.1	
砂糖	1.1	
食塩	0.4	
マーガリン	0.1	大豆
胡椒	0.06	
(衣)		
パン粉	13.8	小麦
小麦粉		小麦
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白	7.4	大豆
植物油脂(菜種)		
食塩		
水	8.8	

ラタトゥイユ ④ベーコン 5.00 g
 玉ねぎ 15.00 g
 なす 10.00 g
 ブッキーニ 10.00 g
 セロリ 3.00 g
 赤ピーマン 5.00 g
 ピーマン 5.00 g
 ダイストマト 20.00 g
 菜種油 0.40 g
 白ワイン 0.50 g
 塩 0.50 g
 白胡椒 0.02 g
 砂糖 0.40 g
 水 5.00 g
 鶏がら 1.00 g
 玉ねぎ 0.10 g
 人参 0.10 g
 長ねぎ 0.10 g
 根生姜 0.10 g
 ローリエの葉 0.01 g
 じゃが芋でん粉 0.30 g
 オリーブ油 0.10 g

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7月3日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

じゃがいものみそ汁 じゃが芋 25.00 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 5.00 g

①油揚げ 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 120.00 g

シイラのガーリック焼き ②シイラのガーリック漬け 40.00 g

菜種油 1.00 g

ゴーヤチャンプルー 豚肉 12.00 g

③カット豆腐 15.00 g

にがうり 8.00 g

塩 0.10 g

玉ねぎ 10.00 g

人参 5.00 g

卵 10.00 g

かつお節 0.40 g

菜種油 0.50 g

塩 0.20 g

白胡椒 0.01 g

しょうゆ 1.00 g

清酒 0.50 g

穀物酢 0.50 g

①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

②シイラのガーリック漬け

原材料名	割合%	アレルギー
シイラ	96.5	
醤油	2	大豆、小麦
酒	1	
にんにく	0.5	

③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	

令和8年7月6日(月)

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		
冷凍パイ	パイ	28.00	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

3日に使用するものと同じです。

令和8年7月7日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①糸かまぼこ

牛乳 牛乳 206.00 g

原材料名	配合(%)
魚肉すりみ	68.00
米粉	3.55
でん粉(タピオカ)	3.55
食塩	2.20
砂糖	1.80
加水	20.90

魚肉:すけとうたら

天の川汁 長ねぎ 5.00 g

人参 10.00 g

とうがん 10.00 g

小松菜 8.00 g

①糸かまぼこ 5.00 g

②なると 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 0.40 g

清酒 1.00 g

水 130.00 g

②なると

原材料名	配合(%)
魚肉すりみ	59.00
馬れいしょでん粉	8.40
食塩	2.50
砂糖	2.00
着色料(紅麹)	0.05
加水	28.05

魚肉:すけとうたら、いとよりだい

星型ハンバーグ ③星型ハンバーグ 60.00 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

③星型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	42.6	鶏肉
たまねぎ	20.0	
豚脂	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
豚肉	1.3	豚肉
砂糖	1.3	
ぶどう糖	0.9	
食塩	0.6	
酵母エキス	0.4	
トマトペースト	0.4	
香辛料	0.3	
にんにくペースト	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
しょうがペースト	0.1	
水	11.8	
(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	

パリパリサラダ ④チャーめん 2.00 g

キャベツ 30.00 g

きゅうり 10.00 g

コーン 10.00 g

⑤中華ドレッシング 5.00 g

④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
------	-------------------------------

七夕ゼリー ⑥たなばたゼリー 40.00 g

⑤中華ドレッシング

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
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	

次のページに
続きます

令和8年7月7日(火)

小学校

⑥たなばたゼリー

材料名	組成%	アレルギー
(りんごゼリー)		
りんご果汁(濃縮還元)	18.1	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.4	
砂糖	2.3	
水溶性食物繊維	1.6	
ぶどう糖	0.9	
水	16.2	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
酸味料	0.1	
ビタミンC	使用	
香料	使用	
ヘニバナ黄色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ青色素	使用	
(レモンゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.5	
砂糖	2.7	
ぶどう糖	2.1	
水溶性食物繊維	1.6	
レモン果汁	0.9	
水	32.5	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
酸味料	0.1	
ビタミンC	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	
(モチーフ)		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	1.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.0	
水あめ	0.8	
砂糖	0.3	
粉末油脂	0.1	
寒天	0.1	
レモン果汁	φ	
水	4.7	
(使用添加物)		
乳化剤	使用	
酸味料	使用	
ゲル化剤(キサンタンガム)	使用	
香料	使用	
クチナシ赤色素	使用	
ヘニバナ黄色素	使用	
カロチノイド色素	使用	

令和8年7月8日(水)

小学校

ごはん	米	70.00 g	①カット豆腐 3日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00 g	②油揚げ 3日に使用するものと同じです。
どんがめ汁	なす	15.00 g	
	<u>①カット豆腐</u>	15.00 g	
	<u>②油揚げ</u>	5.00 g	
	玉ねぎ	10.00 g	
	人参	5.00 g	
	長ねぎ	5.00 g	
	白みそ	8.00 g	
	すりごま	2.00 g	
	かつお節	2.50 g	
	水	110.00 g	
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	
とうもろこし	とうもろこし	40.00 g	

令和8年7月9日(木)

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

ABCスープ 鶏肉 10.00 g

玉ねぎ 25.00 g

人参 10.00 g

じゃが芋 15.00 g

キャベツ 20.00 g

②ABCマカロニ 2.50 g

白胡椒 0.02 g

清酒 0.50 g

塩 0.60 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

チリビーンズ 豚肉 15.00 g

大豆 11.00 g

粉チーズ(乳成分を含む) 2.00 g

玉ねぎ 30.00 g

人参 11.50 g

根生姜 0.15 g

にんにく 0.15 g

菜種油 0.50 g

ダイストマト 8.00 g

③チリソース 8.00 g

ケチャップ 6.20 g

塩 0.30 g

白胡椒 0.03 g

砂糖 0.30 g

④チリパウダー 0.03 g

小麦粉 3.10 g

菜種油 2.50 g

オニオンパウダー 0.30 g

鶏がら 4.00 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 12.00 g

フルーツ杏仁 ⑤杏仁ゼリー 30.00 g

⑥りんご、黄桃、白桃、洋なし 30.00 g

⑥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)

②ABCマカロニ

デュラム小麦のセモリナ

③チリソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料等
水あめ	35.0	
トマトケチャップ	13.9	
砂糖	10.2	
食用植物油	10.0	
しょうゆ	4.0	小麦、大豆
豆板醤	3.0	小麦、大豆
玉ねぎ	2.1	
にんにく	1.5	
発酵調味料	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
醸造酢	1.1	りんご
しょうが	0.8	
たん白加水分解物	0.6	大豆
トマトエキス	0.5	大豆
老酒	0.5	小麦
魚醤	0.5	
かきエキス	0.5	
チキンパウダー	0.1	鶏肉
食塩	0.1	
増粘剤(加工でん粉)	3.0	
着色料(紅糖、クチナシ)	0.4	
酸味料	0.2	
(水)	9.3	

④チリパウダー

原料名・添加物物質名	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

⑤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	
●その他キャリアーオーパー等	0.44	
水	67.55	

令和8年7月10日(金)

小学校

じゅうしい	米	50.00	g
	もち米	5.00	g
	清酒	1.00	g
	塩	0.70	g
	菜種油	1.50	g
	干し椎茸	0.20	g
	豚肉	20.00	g
	人参	15.00	g
	刻み昆布	2.00	g
	<u>①さつま揚げ</u>	8.00	g
	にら	4.00	g
	しょうゆ	4.00	g
	水	94.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	人参	1.00	g
	根生姜	0.50	g
	長ねぎ	1.00	g
	<u>②とんこつ</u>	7.50	g
牛乳	牛乳	206.00	g
もずく汁	大根	25.00	g
	人参	5.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	小松菜	15.00	g
	もずく	0.40	g
	赤みそ	8.40	g
	かつお節	2.50	g
	水	120.00	g
ささみ大葉フライ	<u>③ささみ大葉フライ</u>	50.00	g
	菜種油	5.00	g

①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%

②とんこつ

原材料名
豚骨
調味料(アミノ酸等)

③ささみ大葉フライ

原材料名	調査項目	含有量 (%)
ササミ		52.0
梅肉		6.4
大葉		1.6
食塩		0.3
こしょう		0.1
[衣]		
パン粉(小麦を含む)		19.0
小麦粉		9.3
米粉		1.3
水		10.0

令和8年7月13日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

じゃが団子汁 ①いももち 20.00 g

人参 5.00 g

玉ねぎ 15.00 g

こんにゃく 10.00 g

ごぼう 7.00 g

長ねぎ 5.00 g

根生姜 0.20 g

赤みそ 4.20 g

白みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 100.00 g

なすと豚肉のコチジャン炒め 豚肉 30.00 g

塩 0.15 g

白胡椒 0.01 g

にんにく 0.40 g

根生姜 0.40 g

なす 20.00 g

玉ねぎ 27.00 g

ピーマン 5.00 g

菜種油 1.00 g

ごま 0.40 g

ごま油 0.60 g

清酒 1.10 g

しょうゆ 3.00 g

砂糖 1.10 g

穀物酢 1.80 g

②コチジャン 0.40 g

じゃが芋でん粉 1.00 g

三色ナムル 小松菜 10.00 g

もやし 22.00 g

人参 8.00 g

菜種油 1.50 g

穀物酢 2.00 g

しょうゆ 2.00 g

砂糖 0.80 g

塩 0.15 g

トウバンジャン 0.01 g

①いももち

原材料名 / 添加物	配合比%
じゃがいも	68.55
じゃがいもでん粉	8
砂糖	4.38
食塩	0.8
加水	9.13
加工デンプン	9.14

②コチジャン

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
唐辛子	36.5	
味噌	32.6	
(大豆)		大豆
(米)		
(食塩)		
砂糖	15	
(さとうきび)		
(てんさい)		
還元水あめ	11	
(とうもろこし)		
(ばれいしょ)		
(甘藷)		
(キャッサバ)		
食塩	2.9	
酒精	2	
(さとうきび)		

令和8年7月14日(火)

小学校

肉汁うどん	①地粉うどん	80.00 g
	豚肉	20.00 g
	長ねぎ	10.00 g
	人参	8.00 g
	玉ねぎ	10.00 g
	しめじ	10.00 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
いかメンチカツ	③いかメンチカツ	40.00 g
	菜種油	5.00 g
きんぴらごぼう	ごぼう	20.00 g
	人参	10.00 g
	ごま油	0.10 g
	菜種油	0.10 g
	砂糖	1.00 g
	しょうゆ	2.30 g
	清酒	0.50 g
	ごま	0.30 g
	一味唐辛子	0.01 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

3日に使用するものと同じです。

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	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
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	-

令和8年7月15日(水)

小学校

チキンカレーライス	米	70.00	g
	鶏肉	35.00	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

ひんやりレモンヨーグルト ①レモンヨーグルト 40.00 g

①レモンヨーグルト

原材料名	配合量 (g)
乳製品(クリーム)	7.41
乳製品(加糖練乳)	5.95
乳製品(脱脂粉乳)	5.46
トレハロース	4.12
果糖	3.66
イソマルトオリゴ糖シロップ	2.41
ミルクカルシウム	1.68
乳製品(全粉乳)	1.45
砂糖・異性化液糖	0.91
難消化性デキストリン(食物繊維)	0.55
増粘多糖類	0.33
香料	0.26
透明レモン果汁(4倍濃縮)	0.25
乳たんぱく質濃縮物	0.18
コンニャクイモ抽出物	0.13
寒天	0.03
ピロリン酸鉄	0.02
水	65.20
	100