

中学校

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)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 258.00 g

じゃがいものみそ汁 じゃが芋 32.50 g

玉ねぎ 13.00 g

人参 6.50 g

①油揚げ 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

シイラのガーリック焼き ②シイラのガーリック漬け 50.00 g

菜種油 2.00 g

ゴーヤチャンプルー 豚肉 15.60 g

③カット豆腐 19.50 g

にがうり 10.40 g

塩 0.13 g

玉ねぎ 13.00 g

人参 10.40 g

卵 13.00 g

かつお節 0.52 g

菜種油 0.65 g

塩 0.26 g

白胡椒 0.01 g

しょうゆ 1.30 g

清酒 0.65 g

穀物酢 0.65 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2日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①トック

牛乳 牛乳 258.00 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 10.40 g
 根生姜 0.40 g
 人参 13.00 g
 もやし 15.60 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
 ごま油 1.30 g
 塩 0.65 g
 白胡椒 0.03 g
 水 143.00 g

チンジャオロースー 豚肉 58.50 g
 ピーマン 9.75 g
 赤ピーマン 3.90 g
 竹の子 19.50 g
 長ねぎ 1.95 g
 根生姜 0.98 g
 オイスターソース 2.93 g
 清酒 2.93 g
 砂糖 0.98 g
 菜種油 0.98 g
 しょうゆ 2.93 g
 じゃが芋でん粉 0.59 g

すいか すいか 46.86 g

令和8年7月3日(金)

中学校

| | | |
|-------|---------------|----------|
| 肉汁うどん | <u>①地粉うどん</u> | 100.00 g |
| | 豚肉 | 22.10 g |
| | 長ねぎ | 13.00 g |
| | 人参 | 10.40 g |
| | 玉ねぎ | 13.00 g |
| | しめじ | 13.00 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 |

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

1日に使用したものと同じです。

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 |

| | | |
|----|----|----------|
| 牛乳 | 牛乳 | 258.00 g |
|----|----|----------|

| | | |
|------|---------------|---------|
| 磯辺揚げ | <u>③笹かまぼこ</u> | 40.00 g |
| | 小麦粉 | 7.00 g |
| | 青のり | 0.17 g |
| | 水 | 10.00 g |
| | 菜種油 | 3.50 g |

| | | |
|---------|-------|---------|
| うま塩キャベツ | キャベツ | 32.50 g |
| | えのきたけ | 10.40 g |
| | 小松菜 | 10.40 g |
| | 人参 | 5.20 g |
| | にんにく | 0.13 g |
| | 塩 | 0.26 g |
| | 昆布 | 0.20 g |
| | ごま油 | 1.04 g |
| | 白胡椒 | 0.01 g |
| | 焼きのり | 0.13 g |
| | ごま | 1.04 g |

令和8年7月6日(月)

中学校

| | | |
|------------|----------|----------|
| はちみつパン | ①はちみつパン | 70.00 g |
| コーヒーミルク | ②コーヒーミルク | 206.00 g |
| キャロットポタージュ | 鶏肉 | 13.00 g |
| | 人参 | 13.00 g |
| | 人参 | 26.00 g |
| | 玉ねぎ | 39.00 g |
| | コーン | 13.00 g |
| | コーンペースト | 13.00 g |
| | 菜種油 | 0.26 g |
| | 小麦粉 | 5.46 g |
| | 菜種油 | 4.03 g |
| | 牛乳 | 65.00 g |
| | 塩 | 1.11 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 砂糖 | 0.39 g |
| | 白ワイン | 1.30 g |
| | 鶏がら | 13.00 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 | 65.00 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 |
| ラタトゥイユ | ③ペーコン | 6.50 g |
| | 玉ねぎ | 19.50 g |
| | なす | 13.00 g |
| | ズッキーニ | 13.00 g |
| | セロリ | 3.90 g |
| | 赤ピーマン | 6.50 g |
| | ピーマン | 6.50 g |
| | ダイストマト | 26.00 g |
| | 菜種油 | 0.52 g |
| | 白ワイン | 0.65 g |
| | 塩 | 0.65 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 砂糖 | 0.52 g |
| | 水 | 6.50 g |
| | 鶏がら | 1.30 g |
| | 玉ねぎ | 0.13 g |
| | 人参 | 0.13 g |
| | 長ねぎ | 0.13 g |
| | 根生姜 | 0.13 g |
| | ローリエの葉 | 0.01 g |
| | じゃが芋でん粉 | 0.39 g |
| | オリーブ油 | 0.13 g |

①はちみつパン

| 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 |
| | | イースト | 5.5 |
| 小麦粉 | 30 | 砂糖 | 4 |
| | | 食塩 | 1.5 |
| 小麦粉 | 30 | 小麦たんぱく | 0.8 |
| | | ビタミンC | 0.2 |
| はちみつ | 20 | | |
| 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ペーコン

| 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 | |
| 水 | 水道水 | 6.91 | |

令和8年7月7日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 258.00 g

天の川汁 長ねぎ 6.50 g

人参 13.00 g

とうがん 13.00 g

小松菜 10.40 g

①糸かまぼこ 6.50 g

②なると 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 0.52 g

清酒 1.30 g

水 169.00 g

ささみ大葉フライ ③ささみ大葉フライ 60.00 g

菜種油 6.50 g

大豆とひじきの煮物 大豆 7.80 g

ひじき 2.60 g

④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

だし昆布 0.26 g

水 19.50 g

七夕ゼリー ⑤七夕ゼリー 40.00 g

①糸かまぼこ

| 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

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(紅麴) | 0.05 |
| 加水 | 28.05 |

魚肉:すけとうたら、いとよりだい

③ささみ大葉フライ

| 調査項目 原材料名 | 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 |

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 % |

次のページに
続きます

⑤七タゼリー

| 材料名 | 組成% | アレルゲン |
|------------------|------|-------|
| (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 | |
| ベニバナ黄色素 | 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 | |
| ベニバナ黄色素 | 使用 | |
| カロチノイド色素 | 使用 | |

令和8年7月8日(水)

中学校

| | | | |
|---------|-----------|--------|---|
| ごはん | 米 | 90.00 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 258.00 | g |
| 春雨のスープ | 鶏肉 | 13.00 | g |
| | 人参 | 10.40 | g |
| | もやし | 26.00 | g |
| | ①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 |
| マーボー豆腐 | ②カット豆腐 | 91.00 | 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 | |
| パリパリサラダ | ③チャーめん | 2.50 | g |
| | キャベツ | 39.00 | g |
| | 小松菜 | 13.00 | g |
| | コーン | 13.00 | g |
| | ④中華ドレッシング | 7.00 | 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

1日に使用したものと同じです。

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7月9日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 258.00 g

じゃが団子汁 ①いももち 26.00 g

人参 6.50 g

玉ねぎ 19.50 g

こんにゃく 13.00 g

ごぼう 9.10 g

長ねぎ 6.50 g

根生姜 0.26 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 130.00 g

なすと豚肉のコチジャン炒め 豚肉 40.00 g

塩 0.20 g

白胡椒 0.01 g

にんにく 0.52 g

根生姜 0.52 g

なす 26.00 g

玉ねぎ 35.10 g

ピーマン 6.50 g

菜種油 1.30 g

ごま 0.52 g

ごま油 0.78 g

清酒 1.43 g

しょうゆ 3.90 g

砂糖 1.43 g

穀物酢 2.34 g

②コチジャン 0.52 g

じゃが芋でん粉 1.30 g

とうもろこし とうもろこし 40.00 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10日(金)

中学校

| | | |
|------|----------|----------|
| タンメン | ①ホット中華めん | 100.00 g |
| | 豚肉 | 19.50 g |
| | 人参 | 10.40 g |
| | 玉ねぎ | 16.90 g |
| | キャベツ | 32.50 g |
| | もやし | 19.50 g |
| | 根生姜 | 0.65 g |
| | 塩 | 1.95 g |
| | 清酒 | 1.30 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | しょうゆ | 2.99 g |
| | ごま油 | 0.65 g |
| | 菜種油 | 0.52 g |
| | 鶏がら | 19.50 g |
| | 水 | 156.00 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 | 258.00 g |

①ホット中華麺

| 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% | |
| 経節 | 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% | |

| | | |
|-----------|------------|---------|
| キャベツ入りつくね | ②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 |

③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 | |

| | | |
|--------|----------------|---------|
| フルーツ杏仁 | ③杏仁ゼリー | 39.00 g |
| | ④りんご、黄桃、白桃、洋なし | 39.00 g |

④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7月13日(月)

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 | 58.50 | 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 | 258.00 | g |
| キャベツの炒め物 | 鶏肉 | 10.40 | g |
| | 人参 | 6.50 | g |
| | キャベツ | 39.00 | g |
| | 清酒 | 1.17 | g |
| | しょうゆ | 0.39 | g |
| | 塩 | 0.26 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | 菜種油 | 0.65 | g |
| | じゃが芋でん粉 | 0.52 | 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 |

令和8年7月14日(火)

中学校

| | | | |
|------------|---------------|----------|-----------------|
| ごはん | 米 | 90.00 g | ①カット豆腐 |
| | | | 1日に使用したものと同じです。 |
| 牛乳 | 牛乳 | 258.00 g | |
| | | | ②油揚げ |
| どんがめ汁 | なす | 19.50 g | 1日に使用したものと同じです。 |
| | <u>①カット豆腐</u> | 19.50 g | |
| | <u>②油揚げ</u> | 6.50 g | |
| | 玉ねぎ | 13.00 g | |
| | 人参 | 13.00 g | |
| | 長ねぎ | 6.50 g | |
| | 白みそ | 10.40 g | |
| | すりごま | 2.60 g | |
| | かつお節 | 3.25 g | |
| | 水 | 143.00 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 | |
| きゅうりのピリ辛漬け | きゅうり | 26.00 g | |
| | 大根 | 26.00 g | |
| | しょうゆ | 1.30 g | |
| | 穀物酢 | 1.95 g | |
| | 砂糖 | 1.04 g | |
| | 菜種油 | 1.56 g | |
| | ラー油 | 0.03 g | |
| | 一味唐辛子 | 0.02 g | |
| | 塩 | 0.26 g | |

令和8年7月15日(水)

中学校

| | | | |
|----------|---------|--------|---|
| じゅうしい | 米 | 58.50 | g |
| | もち米 | 6.50 | g |
| | 清酒 | 1.30 | g |
| | 塩 | 0.91 | g |
| | 菜種油 | 1.95 | g |
| | 干し椎茸 | 0.26 | g |
| | 豚肉 | 19.50 | g |
| | 人参 | 19.50 | g |
| | 刻み昆布 | 2.60 | g |
| | ①さつま揚げ | 10.40 | g |
| | にら | 5.20 | g |
| | しょうゆ | 5.20 | g |
| | 水 | 122.20 | g |
| | 玉ねぎ | 1.30 | g |
| | 人参 | 1.30 | g |
| | 根生姜 | 0.65 | g |
| | 長ねぎ | 1.30 | g |
| | ②とんこつ | 9.75 | g |
| 牛乳 | 牛乳 | 258.00 | g |
| もずくスープ | もずく | 0.52 | g |
| | ③糸かまぼこ | 6.50 | g |
| | 鶏肉 | 10.40 | g |
| | ④カット豆腐 | 23.40 | g |
| | 卵 | 23.40 | g |
| | 長ねぎ | 13.00 | g |
| | しょうゆ | 1.04 | g |
| | 白胡椒 | 0.01 | g |
| | ごま油 | 0.65 | g |
| | 清酒 | 0.65 | g |
| | 塩 | 0.91 | g |
| | じゃが芋でん粉 | 1.17 | g |
| | 鶏がら | 15.60 | 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 | 149.50 | g |
| さわらの竜田揚げ | ⑤鱈の竜田揚げ | 50.00 | g |
| | 菜種油 | 6.50 | g |
| 冷凍パイ | パイ | 28.00 | g |

①さつま揚げ
7日に使用したものと同じです。

②とんこつ

| 原材料名 | |
|------------|--|
| 豚骨 | |
| 調味料(アミノ酸等) | |

③糸かまぼこ
7日に使用したものと同じです。

④カット豆腐

1日に使用したものと同じです。

⑤鱈の竜田揚げ

| 原材料名 | 割合% | アレルギー |
|--------------|-------|-------|
| さわら | 84.5 | |
| 馬鈴薯でん粉 | 11.47 | |
| 醤油 | 2 | 大豆、小麦 |
| 酒 | 1 | |
| 生姜 | 0.5 | |
| 炭酸カルシウム | 0.5 | |
| クエン酸第一鉄ナトリウム | 0.03 | |

令和8年7月16日(木)

中学校

| | | |
|-----------|-------------|----------|
| 手作りピザトースト | ①食パン | 60.00 g |
| | ②まぐろフレーク油漬け | 19.50 g |
| | 玉ねぎ | 26.00 g |
| | ピーマン | 6.50 g |
| | ケチャップ | 23.40 g |
| | トマトピューレ | 11.70 g |
| | バジル | 0.03 g |
| | 塩 | 0.13 g |
| | 白胡椒 | 0.01 g |
| | 菜種油 | 0.91 g |
| | ③シュレッドチーズ | 19.50 g |
| 牛乳 | 牛乳 | 258.00 g |
| ABCスープ | 鶏肉 | 13.00 g |
| | 玉ねぎ | 45.50 g |
| | 人参 | 13.00 g |
| | キャベツ | 26.00 g |
| | ④ABCマカロニ | 3.25 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 清酒 | 0.65 g |
| | 塩 | 0.78 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 |

| | | |
|----------|-------|---------|
| ジャーマンポテト | じゃが芋 | 58.50 g |
| | ⑤ベーコン | 13.00 g |
| | 玉ねぎ | 39.00 g |
| | 菜種油 | 0.26 g |
| | 塩 | 0.39 g |
| | 白胡椒 | 0.03 g |
| | 白ワイン | 0.65 g |

①食パン

| 原材料名(由来原材料) | 配合(%) | アレルギー物質 |
|-------------|-------|---------|
| 強力粉 | 100 | 小麦 |
| イースト | 3 | |
| イーストフード | 0.1 | 小麦 |
| 食塩 | 1.7 | |
| 砂糖 | 5 | |
| ショートニング | 6 | |

②まぐろフレーク油漬け

| 原材料表示名 | 割合(%) |
|-----------|--------|
| メバチマグロ | 80.10% |
| 大豆油 | 11.88% |
| 食塩 | 1.00% |
| 調味料(アミノ酸) | 0.50% |
| 野菜エキス | 0.10% |
| 水 | 6.44% |

③シュレッドチーズ

| 原材料名 |
|----------|
| ナチュラルチーズ |
| セルロース |

④ABCマカロニ

デュラム小麦のセモリナ

⑤ベーコン

6日に使用するものと同じです。