

小学校

令和8年度9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。

狭山市立堀兼学校給食センター
TEL 04-2959-4201
小松田

デニッシュパン	①デニッシュパン	60.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ミネストローネ	豚肉	15.00	g
	玉ねぎ	20.00	g
	人参	10.00	g
	セロリ	2.00	g
	じゃが芋	20.00	g
	にんにく	0.25	g
	ケチャップ	4.50	g
	ダイストマト	20.00	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
	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
ほうれん草オムレツ	②ほうれん草オムレツ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
野菜のソテー	鶏肉	7.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	もやし	20.00	g
	青梗菜	8.00	g
	人参	8.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	清酒	0.20	g
	しょうゆ	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g

①デニッシュパン

原材料名(由来原材料)	配合(%)	アレルギー物質 該当原材料
強力粉	70	小麦
薄力粉	30	小麦
折込マーガリン	42	大豆
砂糖	20	
練り込みマーガリン	12	大豆
イースト	5	
食塩	1.4	
イーストフード	1	小麦

②ほうれん草オムレツ

原材料名	配合(%)	アレルギー
液卵	60	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	6	卵、大豆
植物油脂	3	大豆
ほうれんそう	少量	
でん粉発酵調味料	少量	
食用卵殻粉	少量	卵
加工でん粉	6	
増粘剤(キサンタンガム)	少量	
ピロリン酸鉄	少量	
水	21	

令和8年9月3日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トックのスープ	鶏肉	8.00	g
	根生姜	0.31	g
	人参	7.69	g
	キャベツ	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
	菜種油	0.40	g
	塩	0.50	g
	白胡椒	0.02	g
	水	110.00	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%

豚肉のスタミナ炒め	豚肉	60.00	g
	根生姜	0.90	g
	にんにく	0.20	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	5.00	g
	ごま	0.60	g
	菜種油	0.50	g
	砂糖	0.36	g
	しょうゆ	3.50	g
	清酒	0.50	g
	トウバンジャン	0.20	g
	ごま油	0.10	g
	みりん	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.01	g

令和8年9月4日(金)

小学校

狭山茶炊き込みごはん	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	狭山茶パウダー	0.10	g
	狭山茶	0.10	g
	豚肉	15.00	g
	菜種油	0.40	g
	人参	8.00	g
	①油揚げ	4.00	g
	かつお節	1.00	g
	水	100.00	g
	清酒	2.00	g
	塩	1.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	砂糖	0.23	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜碗	ごぼう	10.00	g
	人参	6.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	玉ねぎ	18.00	g
	白みそ	4.00	g
	赤みそ	4.00	g
	かつお節	2.50	g
	水	115.00	g
鶏つくねの 甘酢あんかけ(2)	②レバー入り白ごまつくね	40.00	g
	砂糖	2.30	g
	しょうゆ	1.50	g
	穀物酢	0.90	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
	水	7.50	g
ピリ辛漬け	大根	23.00	g
	きゅうり	12.00	g
	白こんにゃく	6.00	g
	しょうゆ	1.00	g
	穀物酢	1.50	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)	ー	大豆

②レバー入り白ごまつくね

原材料名	配合比%	アレルゲン物質
鶏肉	38.64	鶏肉
たまねぎ	17.75	
白ごま	9.82	ごま
パン粉(小麦を含む)	6.51	小麦
【鶏レバー味付】		
鶏レバー	3.96	鶏肉
砂糖	0.19	
食塩	0.08	
香辛料	ψ	
仕込水	1.29	
でん粉	3.73	
植物油脂	2.57	大豆
豚脂	2.42	豚肉
粒状大豆たん白	2.29	大豆
揚げ油(なたね油)	1.48	
砂糖	0.83	
食塩	0.64	
みりん	0.35	
こしょう	0.08	
仕込水	7.37	
合計	100	

和風汁うどん	①地粉うどん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	人参	10.00	g
	玉ねぎ	24.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	干し椎茸	1.00	g
	かつお節	2.50	g
	だし昆布	0.80	g
	砂糖	0.10	g
	みりん	2.00	g
	しょうゆ	13.00	g
	水	130.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

磯辺揚げ	③笹かまぼこ	30.00	g
	小麦粉	6.00	g
	青のり	0.15	g
	水	8.00	g
	菜種油	3.00	g

あっさり和え	ほうれん草	6.00	g
	もやし	25.00	g
	人参	5.00	g
	キャベツ	17.00	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.00	g
	水	1.00	g
	かつお節	0.20	g
	だし昆布	0.20	g
	清酒	0.10	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

4日に使用するものと同じです。

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	

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豆腐のみそ汁	①カット豆腐	20.00	g
	②油揚げ	4.00	g
	にら	4.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	もやし	12.00	g
	玉ねぎ	10.00	g
	かつお節	2.50	g
	白みそ	4.20	g
	赤みそ	4.20	g
	水	125.00	g
肉じゃが	豚肉	35.00	g
	じゃが芋	45.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	9.00	g
	こんにゃく	5.00	g
	③さつま揚げ	5.00	g
	砂糖	1.00	g
	みりん	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	0.40	g
	菜種油	0.25	g
	かつお節	0.50	g
ごぼうサラダ	水	25.00	g
	ごぼう	20.00	g
	きゅうり	11.00	g
	人参	9.00	g
	ごま	1.00	g
	穀物酢	1.20	g
	しょうゆ	2.10	g
	塩	0.06	g
	白胡椒	0.01	g
	砂糖	0.56	g
	菜種油	1.20	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

4日に使用するものと同じです。

③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9月9日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
菊入りすまし汁	鶏肉	10.00	g
	菊	0.07	g
	小松菜	10.00	g
	長ねぎ	7.00	g
	えのきたけ	5.00	g
	竹の子	5.00	g
	①カット豆腐	12.00	g
	菜種油	0.50	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	しょうゆ	2.00	g
	みりん	0.50	g
	塩	0.80	g
	清酒	0.70	g
	水	140.00	g

①カット豆腐

8日に使用するものと同じです。

②さわら西京漬け

原材料名	割合%	アレルギー
さわら	94.5	
白みそ	3	大豆
みりん	1	
砂糖	1	
酒	0.5	
合計	100	

③さつま揚げ

8日に使用するものと同じです。

さわらの西京焼き	②さわら西京漬け	40.00	g
	菜種油	2.00	g
豚肉と大根の煮物	豚肉	15.00	g
	大根	30.00	g
	人参	10.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	③さつま揚げ	10.00	g
	菜種油	0.30	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	0.70	g
	清酒	0.50	g
	みりん	0.30	g
	かつお節	0.40	g
	だし昆布	0.20	g
	水	15.00	g
	じゃが芋でん粉	0.10	g

令和8年9月10日(木)

小学校

子供パンスライス	①子供パンスライス	50.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
野菜のスープ	鶏肉	8.00	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
	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
ポークメンチカツ	③メンチカツ	50.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
小松菜のソテー	鶏肉	5.00	g
	小松菜	10.00	g
	人参	7.00	g
	もやし	35.00	g
	菜種油	0.10	g
	塩	0.15	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	じゃが芋でん粉	0.25	g
	白ワイン	0.10	g
	しょうゆ	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
小麦粉	30	イースト	4
小麦粉	30	食塩	1.5
砂糖	14	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メンチカツ

原 材 料 名	配合比率%
豚肉	49.0
玉葱	18.0
パン粉	5.0
小麦粉	5.0
粒状小麦蛋白	2.0
砂糖	0.8
食塩	0.7
醤油	0.5
コショウ	0.1
生姜	0.1
【衣】	
パン粉	9.0
バターミックス	4.0
水	5.8
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	
増粘剤(グァーガム)	
合 計	100

アレルギー物質該当原材料について

(○)小麦・()卵・()乳・()落花生
()そば・()ごま・()カシューナッツ
()あわび・()いか・()いくら・()えび
()かに・()さけ・()さば・()マカダミアナッツ
(○)大豆・()くるみ・()やまいも・()もも
()オレンジ・()りんご・()キウイフルーツ
()牛肉・()豚肉・()鶏肉・()アーモンド
()ゼラチン[]由来・()バナナ

アレルギー該当原材料
小麦・大豆・豚肉

令和8年9月11日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①春雨

牛乳 牛乳 206.00 g

春雨のスープ 鶏肉 8.00 g
 人参 8.00 g
 干し椎茸 0.50 g
 キャベツ 25.00 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

原材料名	配合率
甘藷でん粉	50%
馬鈴薯でん粉	50%

ビビンバ 豚肉 55.00 g
 大豆もやし 20.00 g
 ピーマン 7.00 g
 人参 11.00 g
 にんにく 0.35 g
 砂糖 1.00 g
 しょうゆ 3.00 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
 清酒 0.40 g
 じゃが芋でん粉 0.30 g

わかめのサラダ 大根 25.00 g
 きゅうり 12.00 g
 わかめ 0.30 g
 菜種油 1.50 g
 穀物酢 1.80 g
 しょうゆ 1.00 g
 砂糖 0.80 g
 白胡椒 0.01 g
 塩 0.22 g

令和8年9月14日(月)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

4日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

なすのみそ汁 なす 12.00 g

②杏仁ゼリー

大根 20.00 g

人参 7.00 g

長ねぎ 5.00 g

①油揚げ 5.00 g

白みそ 4.20 g

赤みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 125.00 g

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	
●その他キャリーオーパー等	0.44	
水	67.55	

豚肉の生姜焼き 豚肉 60.00 g

根生姜 0.90 g

玉ねぎ 30.00 g

人参 7.50 g

菜種油 0.75 g

砂糖 0.52 g

しょうゆ 4.20 g

清酒 1.13 g

みりん 0.75 g

じゃが芋でん粉 0.38 g

③りんご、黄桃、白桃、洋なし

フルーツ杏仁 ②杏仁ゼリー 40.00 g

③りんご、黄桃、白桃、洋なし 20.00 g

原材料名	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	
合計	100	

令和8年9月15日(火)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
中華スープ	鶏肉	10.00	g
	小松菜	8.00	g
	人参	9.00	g
	もやし	20.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	白胡椒	0.02	g
	清酒	1.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	オイスターソース	0.40	g
	塩	0.30	g
	菜種油	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	120.00	g
マーボー豆腐	①カット豆腐	76.00	g
	豚肉	30.00	g
	長ねぎ	10.00	g
	にら	2.70	g
	干し椎茸	0.45	g
	竹の子	10.00	g
	にんにく	0.27	g
	根生姜	0.72	g
	ラー油	0.09	g
	じゃが芋でん粉	1.35	g
	しょうゆ	1.80	g
	清酒	0.90	g
	赤みそ	5.00	g
	菜種油	0.45	g
	砂糖	0.36	g
	トウバンジャン	0.27	g
	テンメンジャン	1.80	g
	鶏がら	2.70	g
	玉ねぎ	0.90	g
	人参	0.90	g
	長ねぎ	0.90	g
	根生姜	0.27	g
	水	13.50	g
	ローリエの葉	0.01	g
こんにゃくサラダ	青梗菜	15.00	g
	白こんにゃく	15.00	g
	きゅうり	10.00	g
	人参	5.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	砂糖	0.45	g
	ごま油	0.30	g
	みりん	1.00	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.02	g
	ごま	0.50	g

①カット豆腐

8日に使用するものと同じです。

焼きそばパン	①コッペパンスライス	40.00	g
	②蒸し中華めん	40.00	g
	豚肉	10.00	g
	もやし	10.00	g
	人参	5.00	g
	玉ねぎ	5.00	g
	ピーマン	2.00	g
	菜種油	0.60	g
	白胡椒	0.01	g
	ウスターソース	3.00	g
	濃厚ソース	7.00	g
	塩	0.30	g
	コンソメ	0.35	g

牛乳	牛乳	206.00	g
ポトフ	鶏肉	10.00	g
	じゃが芋	30.00	g
	キャベツ	20.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	大根	20.00	g
	人参	7.00	g
	セロリ	2.00	g
	鶏がら	10.00	g
	白ワイン	1.00	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.02	g
	菜種油	0.50	g
	コンソメ	0.40	g
	水	65.00	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

白身魚の	③たら切り身	50.00	g
バジルマヨネーズ焼き	④ノンエッグマヨネーズ	7.00	g
	⑤バジルペースト	1.50	g
	⑥パン粉	1.00	g
	カップ	1.00	個

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)	

②蒸し中華めん

原 材 料	配 合 比
小麦粉	70 g
小麦粉	30
食 塩	1
かんすい	0.36
アレルギー物質：小麦	

③たら切り身

原材料名	%
スケソウダラ	99.00
(調味料)	
食塩	1.00
合計(100%)	100.00

④ノンエッグマヨネーズ、
⑤バジルペースト、
⑥パン粉の配合表は、
次のページに掲載しています。

④ノンエッグマヨネーズ

原材料名	配合 (%)	アレルゲン
食用植物油脂	66	大豆
醸造酢	6	
食塩	少量	
砂糖	少量	
粉末状植物性たん白	少量	大豆
香辛料	少量	
酵母エキスパウダー	少量	
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	少量	
調味料(有機酸等)	少量	
香辛料抽出物	少量	
水	20	

⑤バジルペースト

原材料名	配合比%
バジル	41.00
オリーブ油	41.00
水	18.00

⑥パン粉

原材料名		原材料中の アレルギー物質 (28品目)
1	小麦粉	小麦
2	ショートニング	
3	還元水あめ	
4	イースト	
5	食塩	
6	ブドウ糖	
7	pH調整剤	
8	大豆粉末	大豆
9	乳化剤	大豆 (蒸留品)
10	イーストフード(V.C含有)	小麦

令和8年9月17日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g	①カット豆腐
				8日に使用するものと同じです。
牛乳	牛乳	206.00	g	
チンゲンサイのみそ汁	青梗菜	10.00	g	②油揚げ
	①カット豆腐	20.00	g	4日に使用するものと同じです。
	玉ねぎ	15.00	g	
	長ねぎ	8.00	g	
	②油揚げ	4.00	g	③パン粉
	白みそ	4.20	g	16日に使用するものと同じです。
	赤みそ	4.20	g	
	かつお節	2.50	g	
	水	125.00	g	④さつま揚げ
				8日に使用するものと同じです。
和風チキンピカタ	鶏肉	50.00	g	
	しょうゆ	1.00	g	
	清酒	1.00	g	
	卵	12.00	g	
	③パン粉	2.00	g	
	しょうゆ	1.20	g	
	長ねぎ	3.50	g	
	菜種油	0.80	g	
ひじきの七色煮	豚肉	10.00	g	
	ひじき	1.50	g	
	④さつま揚げ	5.00	g	
	人参	5.00	g	
	さやいんげん	3.00	g	
	コーン	5.00	g	
	干し椎茸	1.00	g	
	菜種油	0.50	g	
	砂糖	1.40	g	
	清酒	0.80	g	
	しょうゆ	2.50	g	
	かつお節	0.30	g	
	水	10.00	g	

令和8年9月18日(金)

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	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	4.50	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
----	----	--------	---

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	0.50	g
	みりん	1.00	g
	穀物酢	1.00	g
	塩	0.02	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	
乳たんばく質濃縮物	0.18	乳
寒天	0.15	
香料	0.14	
ピロリン酸鉄	0.01	
水	74.45	
	100	

令和8年9月24日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	鶏肉	8.00	g
	ごぼう	10.00	g
	人参	8.00	g
	小松菜	12.00	g
	長ねぎ	8.00	g
	大根	22.00	g
	しめじ	5.00	g
	だし昆布	0.50	g
	かつお節	2.50	g
	塩	0.25	g
	しょうゆ	3.00	g
	みりん	1.00	g
	清酒	1.00	g
	水	90.00	g
	菜種油	0.10	g
さんまの蒲焼き	①さんまでん粉付き	40.00	g
	菜種油	5.00	g
	しょうゆ	3.00	g
	砂糖	2.00	g
	みりん	1.00	g
	根生姜	0.20	g
	水	8.00	g
	じゃが芋でん粉	0.30	g
昆布の炒め物	豚肉	15.00	g
	人参	6.00	g
	②油揚げ	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さんまでん粉付き

原材料名	割合%
さんま	93
馬鈴薯でん粉	7
合計	100

②油揚げ

4日に使用するものと同じです。

令和8年9月25日(金)

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 115.00 g

うさぎ型ハンバーグ ②うさぎ型ハンバーグ 60.00 g

菜種油 1.00 g

大根 12.00 g

しょうゆ 1.80 g

みりん 1.80 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

水 4.00 g

胡麻和え ほうれん草 10.00 g

人参 6.00 g

もやし 12.00 g

キャベツ 12.00 g

すりごま 1.00 g

しょうゆ 1.56 g

砂糖 0.60 g

お月見ゼリー ③お月見ゼリー 45.00 g

①いももち

原材料名	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
合計	100

②うさぎ型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	37.6	鶏肉
たまねぎ	20.0	
豚脂	6.3	豚肉
豚肉	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
砂糖	1.3	
ぶどう糖	0.9	
食塩	0.6	
トマトペースト	0.4	
酵母エキス	0.4	
香辛料	0.3	
にんにくペースト	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
しょうがペースト	0.1	
水	11.7	
(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	
合計	100%	

③お月見ゼリー

材料名	組成%	アレルギー
(ストロベリー&ブルーベリーゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.7	
砂糖	2.6	
いちご果汁(濃縮還元)	2.6	
ブルーベリー果汁(濃縮還元)	2.5	
ぶどう糖	1.8	
水溶性食物繊維	1.5	
水	26.4	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	0.1	
ビタミンC		使用
クチナシ赤色素		使用
香料		使用
クエン酸鉄Na		使用
(りんごゼリー)		
りんご果汁(濃縮還元)	8.9	りんご
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.6	
砂糖	2.9	
水溶性食物繊維	1.5	
ぶどう糖	1.3	
水	23.6	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.4	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	0.1	
ビタミンC		使用
香料		使用
クエン酸鉄Na		使用
(モチーフ)		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	3.7	
水あめ	1.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.2	
植物油	1.2	
砂糖	0.4	
寒天	0.1	
水	3.4	
(使用添加物)		
乳化剤	0.1	
ゲル化剤(キサンタンガム)		使用
香料		使用
カロチノイド色素		使用
合計	100%	

令和8年9月28日(月)

小学校

しょうゆラーメン	①ホット中華めん	80.00	g
	豚肉	15.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	②なると	5.00	g
	竹の子	10.00	g
	ごま油	0.50	g
	しょうゆ	8.70	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.02	g
	鶏がら	15.00	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	150.00	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
合計(100%)	100.00

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
チンゲンサイの炒め物	鶏肉	8.00	g
	青梗菜	9.00	g
	もやし	30.00	g
	人参	6.00	g
	菜種油	0.30	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.10	g
	しょうゆ	0.10	g
	清酒	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.25	g

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	
合 計	100

アレルギー物質該当原材料について

(○)小麦・()卵・()乳・()落花生
()そば・()ごま・()カシューナッツ
()あわび・()いか・()いくら・()えび
()かに・()さけ・()さば・()マカダミアナッツ
(○)大豆・()くるみ・()やまいも・()もも
()オレンジ・()りんご・()キウイフルーツ
()牛肉・(○)豚肉・()鶏肉・()アーモンド
()ゼラチン[]由来・()バナナ

アレルギー該当原材料
小麦・大豆・豚肉

令和8年9月29日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①カット豆腐

8日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

きのこのみそ汁 えのきたけ 5.00 g

しめじ 5.00 g

①カット豆腐 16.00 g

玉ねぎ 16.00 g

小松菜 8.00 g

長ねぎ 7.00 g

赤みそ 4.20 g

白みそ 4.20 g

かつお節 2.50 g

水 125.00 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

切干大根のサラダ 切干大根 3.50 g

きゅうり 20.00 g

人参 10.00 g

菜種油 1.00 g

しょうゆ 2.60 g

砂糖 0.80 g

塩 0.10 g

穀物酢 1.40 g

令和8年9月30日(水)

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

秋野菜のチャウダー 鶏肉 7.00 g

玉ねぎ 20.00 g

人参 9.00 g

さつまいも 28.00 g

しめじ 8.00 g

塩 0.50 g

牛乳 50.00 g

白ワイン 1.00 g

白胡椒 0.02 g

菜種油 0.20 g

菜種油 3.20 g

小麦粉 4.20 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 60.00 g

砂糖 0.05 g

ハムステーキ ②ボロニアソーセージ 40.00 g

菜種油 1.00 g

ベジタブルソテー ③人参、コーン、いんげん 25.00 g

鶏肉 8.00 g

玉ねぎ 7.00 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%	
合計	100.00%	

③人参、コーン、いんげん

原材料名	配合比
とうもろこし	60%
にんじん	30%
いんげん	10%
合計	100.0