

中学校

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

令和8年9月2日(水)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

牛乳 牛乳 258.00 g

小松菜のみそ汁 小松菜 13.00 g

①油揚げ 6.50 g

②カット豆腐 19.50 g

玉ねぎ 22.10 g

長ねぎ 10.40 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 162.50 g

そばろごはんの具 豚肉 58.50 g

人参 19.50 g

ごぼう 13.00 g

菜種油 1.04 g

清酒 0.52 g

しょうゆ 5.85 g

砂糖 2.60 g

みりん 0.91 g

水菜サラダ 水菜 19.50 g

大根 32.50 g

コーン 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

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9月3日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 258.00 g

すまし汁 鶏肉 6.50 g

②ハンバーグ

小松菜 9.10 g

人参 13.00 g

竹の子 13.00 g

長ねぎ 13.00 g

①カット豆腐 15.60 g

だし昆布 0.65 g

かつお節 3.25 g

しょうゆ 2.99 g

みりん 1.04 g

塩 0.39 g

清酒 1.30 g

菜種油 0.26 g

水 175.50 g

照り焼きハンバーグ ②ハンバーグ 80.00 g

菜種油 1.00 g

しょうゆ 2.20 g

砂糖 1.69 g

みりん 1.30 g

じゃが芋でん粉 0.26 g

水 6.50 g

ごぼうサラダ ごぼう 32.50 g

きゅうり 13.00 g

人参 10.40 g

③ごまクリーミードレッシング 5.85 g

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	
ボークエキス	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	

③ごまクリーミードレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)	32.5	
醸造酢	23.5	
食用植物油脂	16.0	
しょうゆ	5.1	小麦、大豆
食塩	2.6	
いりごま	1.5	ごま
食物繊維	1.0	
ねりごま	0.3	ごま
発酵調味料	0.03	
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.7	
乳化剤	0.3	
調味料(アミノ酸)	0.2	
香料	0.1	ごま
酸味料	0.1	
甘味料(ステビア)	0.03	
酸化防止剤(V.E)	0.01	
(水)	16.03	

令和8年9月4日(金)

中学校

和風汁うどん	①地粉うどん	100.00	g
	豚肉	19.50	g
	②油揚げ	5.20	g
	大根	13.00	g
	人参	13.00	g
	玉ねぎ	31.20	g
	長ねぎ	9.10	g
	干し椎茸	1.30	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	1.04	g
	砂糖	0.13	g
	みりん	2.60	g
	しょうゆ	16.90	g
	水	169.00	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.13	g

牛乳	牛乳	258.00	g
----	----	--------	---

磯辺揚げ	③笹かまぼこ	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

野菜ときのこの炒め物	鶏肉	10.40	g
	しめじ	6.50	g
	小松菜	6.50	g
	キャベツ	35.10	g
	人参	6.50	g
	しょうゆ	0.39	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	清酒	0.33	g
	菜種油	0.39	g
	じゃが芋でん粉	0.33	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	

令和8年9月7日(月)

中学校

狭山茶炊き込みごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	狭山茶パウダー	0.13	g
	狭山茶	0.13	g
	豚肉	19.50	g
	菜種油	0.52	g
	人参	10.40	g
	①油揚げ	5.20	g
	かつお節	2.60	g
	水	130.00	g
	清酒	2.60	g
	塩	1.30	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	0.30	g

牛乳	牛乳	258.00	g
----	----	--------	---

豆腐のみそ汁	②カット豆腐	23.40	g
	人参	6.50	g
	青梗菜	7.80	g
	玉ねぎ	19.50	g
	長ねぎ	6.50	g
	白みそ	5.20	g
	赤みそ	5.20	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g

鶏つくねのおろしソース(3)	③レバー入り白ごまつくね	60.00	g
	大根	15.60	g
	しょうゆ	2.34	g
	みりん	2.34	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	穀物酢	0.01	g
	砂糖	0.01	g

アセロラゼリー	④アセロラゼリー	40.00	g
---------	----------	-------	---

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

②カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

③レバー入り白ごまつくね

原材料名	配合比%	アレルギー物質
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	

④アセロラゼリー

原料名	%
アセロラ果汁	28.07
果糖ぶどう糖液糖	23.00
難消化性デキストリン	8.75
加工でん粉	0.68
酸味料	0.40
ゲル化剤	0.39
(増粘多糖類)	0.39
クエン酸鉄Na	0.08
着色料	0.06
(アントシアニン)	0.05
(クチナシ)	0.01
(カロチノイド)	0.00
香料	0.02
●その他キャリーオーバー等	0.54
水	38.01
合計	100.00

令和8年9月8日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
のっぺい汁	鶏肉	6.50	g
	①油揚げ	3.90	g
	大根	32.50	g
	人参	13.00	g
	ごぼう	9.10	g
	じゃが芋	19.50	g
	長ねぎ	9.10	g
	しめじ	5.20	g
	菜種油	0.26	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	3.25	g
	だし昆布	0.52	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	水	130.00	g
鶏肉のみそ焼き	鶏肉	60.00	g
	砂糖	1.30	g
	清酒	1.00	g
	みりん	1.50	g
	赤みそ	3.80	g
	しょうゆ	0.80	g
	菜種油	2.00	g
糸こんにゃくの甘辛炒め	根生姜	0.26	g
	豚肉	18.20	g
	人参	7.80	g
	こんにゃく	36.40	g
	小松菜	13.00	g
	菜種油	0.33	g
	砂糖	1.04	g
	清酒	0.52	g
	しょうゆ	2.08	g
	ごま油	0.20	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g

①油揚げ
2日に使用するものと同じです。

令和8年9月9日(水)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

2日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 258.00 g

なすのみそ汁 なす 26.00 g

大根 13.00 g

人参 9.10 g

長ねぎ 9.10 g

①油揚げ 6.50 g

白みそ 5.46 g

赤みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 162.50 g

かつおの漁師揚げ ②かつお漁師揚げ 50.00 g

菜種油 5.00 g

菊入りお浸し 菊 0.20 g

小松菜 13.00 g

人参 6.50 g

もやし 39.00 g

しょうゆ 3.38 g

みりん 0.39 g

塩 0.01 g

かつお節 0.26 g

水 1.30 g

②かつお漁師揚げ

原材料名	割合%	アレルギー
カツオ	60	
パン粉	20	小麦
バターミックス	12	小麦・大豆
濃口醤油	5	小麦・大豆
砂糖	2	
生姜	1	
バターミックス内容		
小麦粉		小麦
加工澱粉(馬鈴薯)		
乳化剤(さとうきび)		
(てん菜)		
(パーム)		
(ヤシ)		
増粘多糖類(グアー豆)		
(大豆・とうもろこし)		
合 計	100	

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
	干し椎茸	0.65	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

①春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	50%
馬鈴薯でん粉	50%

②杏仁ゼリー

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 バー等	0.44	
水	67.55	

③りんご、黄桃、白桃、洋なし

豚肉のスタミナ炒め	豚肉	75.40	g
	根生姜	1.17	g
	にんにく	0.26	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	13.00	g
	ピーマン	6.50	g
	ごま	0.78	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.47	g
	しょうゆ	4.55	g
	清酒	0.65	g
	トウバンジャン	0.26	g
	ごま油	0.13	g
	みりん	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.01	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	

フルーツ杏仁	②杏仁ゼリー	52.00	g
	③りんご、黄桃、白桃、洋なし	26.00	g

令和8年9月11日(金)

中学校

デニッシュパン	①デニッシュパン	80.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
ミネストローネ	豚肉	19.50	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	13.00	g
	セロリ	2.60	g
	じゃが芋	26.00	g
	にんにく	0.33	g
	ケチャップ	5.85	g
	ダイストマト	26.00	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
	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
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	9.10	g
	玉ねぎ	19.50	g
	もやし	23.40	g
	青梗菜	10.40	g
	人参	10.40	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.13	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.13	g
	清酒	0.26	g
	しょうゆ	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.26	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14日(月)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①さわら西京漬け

牛乳 牛乳 258.00 g

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	

根菜のあっさり汁 鶏肉 10.40 g

ごぼう 13.00 g

人参 10.40 g

小松菜 15.60 g

長ねぎ 10.40 g

大根 28.60 g

しめじ 6.50 g

だし昆布 0.65 g

かつお節 3.25 g

塩 0.33 g

しょうゆ 3.90 g

みりん 1.30 g

清酒 1.30 g

水 117.00 g

菜種油 0.13 g

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

さわらの西京焼き ①さわら西京漬け 50.00 g

菜種油 2.00 g

昆布の炒め物 豚肉 19.50 g

人参 7.80 g

②油揚げ 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

令和8年9月15日(火)

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	45.50	g
	じゃが芋	65.00	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	5.85	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	258.00	g
----	----	--------	---

ホットチキンサラダ	鶏肉	19.50	g
	キャベツ	23.40	g
	コーン	13.00	g
	きゅうり	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

ヨーグルト	②ヨーグルト	70.00	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

②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	
	100	

令和8年9月18日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 258.00 g

チンゲンサイのみそ汁 青梗菜 13.00 g

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

①カット豆腐 26.00 g

玉ねぎ 19.50 g

長ねぎ 10.40 g

②油揚げ 5.20 g

白みそ 5.46 g

赤みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 162.50 g

③塩こうじ

原材料名	配合比(%)
米こうじ	74.9
米	
麴菌	
食塩	19.7
海水	
岩塩	
酒精	5.4
さとうきび	

鶏肉の塩こうじ焼き 鶏肉 60.00 g

③塩こうじ 4.00 g

塩 0.01 g

清酒 0.01 g

菜種油 2.00 g

ひじきの七色煮 豚肉 13.00 g

ひじき 1.95 g

④さつま揚げ 6.50 g

人参 6.50 g

さやいんげん 3.90 g

コーン 6.50 g

干し椎茸 1.30 g

菜種油 0.65 g

砂糖 1.82 g

清酒 1.04 g

しょうゆ 3.25 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	%

コッペパンスライス	①コッペパンスライス	70.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
ポトフ	鶏肉	10.40	g
	じゃが芋	39.00	g
	キャベツ	32.50	g
	玉ねぎ	19.50	g
	大根	19.50	g
	人参	9.10	g
	セロリ	2.60	g
	鶏がら	13.00	g
	白ワイン	1.30	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	菜種油	0.52	g
	コンソメ	0.52	g
	水	104.00	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
ビーンズミート	豚肉	49.40	g
	玉ねぎ	39.00	g
	大豆	7.15	g
	トマトピューレ	16.90	g
	ケチャップ	16.90	g
	菜種油	0.65	g
	塩	0.26	g
	砂糖	0.26	g
	ウスターソース	1.30	g
	白ワイン	1.30	g
	鶏がら	1.30	g
	人参	0.39	g
	長ねぎ	0.39	g
	根生姜	0.13	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	13.00	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.39	g
	コンソメ	0.20	g
こんにゃくサラダ	青梗菜	19.50	g
	白こんにゃく	19.50	g
	きゅうり	13.00	g
	人参	6.50	g
	しょうゆ	2.60	g
	砂糖	0.59	g
	ごま油	0.39	g
	みりん	1.30	g
	穀物酢	1.30	g
	塩	0.03	g
	ごま	0.65	g

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

令和8年9月25日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 258.00 g

お月見汁 鶏肉 6.50 g

①団子 32.50 g

人参 6.50 g

大根 26.00 g

長ねぎ 6.50 g

ほうれん草 9.10 g

しょうゆ 4.55 g

みりん 1.30 g

清酒 1.30 g

塩 0.33 g

菜種油 0.39 g

かつお節 3.25 g

だし昆布 0.65 g

水 143.00 g

さんまの蒲焼き ②さんまでん粉付き 50.00 g

菜種油 6.25 g

しょうゆ 3.75 g

砂糖 2.50 g

みりん 1.25 g

根生姜 0.25 g

水 10.00 g

じゃが芋でん粉 0.38 g

みそきんぴら 豚肉 6.50 g

ごぼう 30.00 g

人参 6.50 g

こんにゃく 10.40 g

菜種油 0.65 g

清酒 1.30 g

砂糖 1.69 g

赤みそ 4.68 g

一味唐辛子 0.01 g

しょうゆ 0.13 g

お月見ゼリー ③お月見ゼリー 45.00 g

①団子

原材料名	配合比%
もち米粉	83
加工でん粉	17
合計	100

②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

③お月見ゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(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)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
きのこのみそ汁	えのきたけ	6.50	g
	しめじ	6.50	g
	①カット豆腐	23.40	g
	玉ねぎ	20.80	g
	人参	6.50	g
	長ねぎ	9.10	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	162.50	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
わかめのサラダ	大根	32.50	g
	きゅうり	15.60	g
	わかめ	0.39	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.34	g
	しょうゆ	1.30	g
	砂糖	1.04	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.29	g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

令和8年9月29日(火)

中学校

はちみつパン ①はちみつパン 70.00 g

①はちみつパン

牛乳 牛乳 258.00 g

秋野菜のチャウダー 鶏肉 9.10 g

玉ねぎ 26.00 g

人参 11.70 g

さつまいも 36.40 g

しめじ 10.40 g

塩 0.65 g

牛乳 65.00 g

白ワイン 1.30 g

白胡椒 0.03 g

菜種油 0.26 g

菜種油 4.16 g

小麦粉 5.46 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 78.00 g

砂糖 0.07 g

ハムステーキ ②ボロニアソーセージ 50.00 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 32.50 g

鶏肉 10.40 g

玉ねぎ 9.10 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

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
		食 塩	1.5
		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ボロニアソーセージ

原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (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

令和8年9月30日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	258.00	g
中華スープ	鶏肉	13.00	g
	青梗菜	13.00	g
	人参	11.70	g
	もやし	26.00	g
	長ねぎ	10.40	g
	白胡椒	0.03	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	3.90	g
	オイスターソース	0.52	g
	塩	0.39	g
	菜種油	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	156.00	g
マーボー豆腐	①カット豆腐	98.80	g
	豚肉	39.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	にら	3.51	g
	干し椎茸	0.59	g
	竹の子	13.00	g
	にんにく	0.35	g
	根生姜	0.94	g
	ラー油	0.12	g
	じゃが芋でん粉	1.76	g
	しょうゆ	2.34	g
	清酒	1.17	g
	赤みそ	6.50	g
	菜種油	0.59	g
	砂糖	0.47	g
	トウバンジャン	0.35	g
	テンメンジャン	2.34	g
	鶏がら	3.51	g
	玉ねぎ	1.17	g
	人参	1.17	g
	長ねぎ	1.17	g
	根生姜	0.35	g
	水	17.55	g
	ローリエの葉	0.01	g
春雨サラダ	人参	6.50	g
	きゅうり	26.00	g
	②春雨	5.20	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	1.04	g
	砂糖	1.04	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.29	g

①カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

②春雨

10日に使用するものと同じです。