

小学校

令和8年度10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年度下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
星

令和8年10月1日(木)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①トック

牛乳 牛乳 206.00 g

①米(上新粉) ②ジャガイモ澱粉 ③塩 ④水 ⑤酒精

トックのスープ 鶏肉 7.00 g

根生姜 0.31 g

人参 7.69 g

白菜 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 0.30 g

塩 0.50 g

白胡椒 0.02 g

水 110.00 g

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	
ショ糖脂肪酸エステル	φ	

豚キムチ 豚肉 50.00 g

清酒 1.00 g

②白菜キムチ 20.00 g

玉ねぎ 20.00 g

ごま油 0.40 g

しょうゆ 0.50 g

砂糖 0.20 g

じゃが芋でん粉 0.20 g

③カクテルゼリー

配合は次のページに掲載します。

④みかん

フルーツカクテル ③カクテルゼリー 40.00 g

④みかん 20.00 g

原材料	配合割合
温州みかん	68.85%
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.90%
クエン酸	0.35%
ヘスペリジナーゼ	0.03%
水	19.87%

③カクテルゼリー

材料名	組成%	アレルギー
(りんごカクテルゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.0	
りんご果汁(濃縮還元)	3.7	りんご
砂糖	1.0	
デキストリン	1.0	
水溶性食物繊維	0.6	
寒天	0.2	
水	12.9	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
ビタミンC	0.1	
香料	使用	
クチナシ黄色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ青色素	使用	
着色料(ビタミンB2)	使用	
(ぶどうカクテルゼリー)		
ぶどう果汁(濃縮還元)	5.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.0	
砂糖	1.5	
デキストリン	1.0	
水溶性食物繊維	0.6	
寒天	0.2	
水	12.1	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	使用	
ビタミンC	使用	
紅糖色素	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ青色素	使用	
(ピーチカクテルゼリー)		
もも果汁(濃縮還元)	5.0	もも
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.0	
砂糖	1.3	
デキストリン	1.0	
水溶性食物繊維	0.6	
寒天	0.2	
水	12.5	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
酸味料	0.1	
クチナシ赤色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
紅糖色素	使用	
香料	使用	
(豆乳カクテルゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.3	
豆乳	2.5	大豆
砂糖	1.3	
デキストリン	1.3	
水溶性食物繊維	0.8	
寒天	0.2	
水	14.7	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
香料	使用	
合計	100%	

令和8年10月2日(金)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①カット豆腐

牛乳 牛乳 206.00 g

にらともやしのみそ汁 ①カット豆腐 30.00 g

人参 10.00 g

えのきたけ 10.00 g

もやし 15.00 g

にら 7.50 g

かつお節 2.50 g

白みそ 4.20 g

赤みそ 4.20 g

水 100.00 g

厚焼きたまご ②卵焼き 40.00 g

里芋のそぼろ煮 里芋 50.00 g

人参 7.00 g

豚肉 15.00 g

根生姜 0.30 g

菜種油 0.50 g

清酒 1.00 g

砂糖 0.50 g

しょうゆ 4.00 g

みりん 1.00 g

水 15.00 g

かつお節 0.30 g

じゃが芋でん粉 0.50 g

原材料名	代表値(%)	アレルギー物質
豆乳	80.6	大豆
難消化性デキストリン	3.5	
でん粉	2.7	
豆腐用凝固剤	1.0	
リン酸カルシウム	0.7	
酸化防止剤(ビタミンC)	φ	
ピロリン酸第二鉄	φ	
水	11.5	

②卵焼き

原 料 名	配合(%)	アレルゲン物質(28品目)
鶏卵	62.0	卵
加工でん粉	3.2	
砂糖	3.2	
ごま油	3.0	ごま
食酢	2.5	(米)
魚肉ねり製品	2.1	(米)
ねぎ	2.1	
チキンエキス	1.8	鶏肉
しょうゆ	0.7	大豆
オイスターソース	0.7	(米)
卵殻カルシウム	0.7	卵
植物油(菜種)	0.3	
フィチン酸	0.2	(米)
酵母エキス	0.2	
ピロリン酸鉄	φ(0.04)	
水	17.3	

令和8年10月5日(月)

小学校

きな粉揚げパン	①ツイストパン	50.00	g
	きな粉 (大豆を含む)	6.50	g
	砂糖	11.70	g
	塩	0.07	g
	菜種油	4.16	g
牛乳	牛乳	206.00	g
野菜スープ	玉ねぎ	25.00	g
	セロリ	3.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	25.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.50	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
ポークチャップ	豚肉	40.00	g
	清酒	1.00	g
	玉ねぎ	30.00	g
	人参	10.00	g
	ピーマン	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	にんにく	0.10	g
	ダイストマト	6.50	g
	トマトピューレ	6.50	g
	ケチャップ	5.00	g
	濃厚ソース	3.00	g
	砂糖	0.20	g
	コンソメ	0.20	g
	塩	0.30	g
	白胡椒	0.01	g

①ツイストパン

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	100	小麦
ショートニング	6	
砂糖	5	
イースト	3	
食塩	1.7	
イーストフード	0.1	小麦

令和8年10月6日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

呉汁 鶏肉 8.00 g

菜種油 0.10 g

人参 5.00 g

大根 16.00 g

①油揚げ 5.00 g

大豆 15.00 g

長ねぎ 5.00 g

白こんにゃく 10.00 g

ごぼう 5.00 g

豆乳（大豆を含む） 15.00 g

白みそ 5.30 g

赤みそ 2.00 g

かつお節 2.50 g

水 95.00 g

鯖の味噌煮 ②鯖の味噌煮 40.00 g

ピリ辛漬け きゅうり 10.00 g

人参 7.00 g

かぶ 20.00 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鯖の味噌煮

原材料名	アレルギー	配合率
さば	さば	70
三温糖		12
味噌	大豆	8
発酵調味料		3
食塩		0.5
加工澱粉		0.5
加水		6
合計		100 (%)

令和8年10月7日(水)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
たまごスープ	鶏肉	10.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	8.00	g
	えのきたけ	10.00	g
	わかめ	0.10	g
	卵	20.00	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.85	g
	菜種油	0.50	g
	鶏がら	10.00	g
	水	100.00	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
	コンソメ	0.50	g
	じゃが芋でん粉	0.50	g
八宝菜	豚肉	30.00	g
	にんにく	0.30	g
	根生姜	0.50	g
	竹の子	7.00	g
	玉ねぎ	23.00	g
	人参	15.00	g
	干し椎茸	1.00	g
	白菜	30.00	g
	<u>①かまぼこ</u>	7.00	g
	菜種油	0.60	g
	塩	0.60	g
	清酒	3.00	g
	しょうゆ	2.00	g
	オイスターソース	2.00	g
	水	15.00	g
	じゃが芋でん粉	1.50	g
りんごゼリー	<u>②りんごゼリー</u>	40.00	g

①かまぼこ

原 材 料 名	配合(%)
魚肉すりみ	53.68
でん粉(馬れいしょ)	7.67
食塩	1.61
砂糖	2.15
魚介エキス	0.38
加水	34.51

【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。

すけそうたら

②りんごゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
りんご果汁(濃縮還元)	80.0	りんご
水あめ	10.2	
砂糖	8.2	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4	
酸味料	0.3	
ビタミンC	0.1	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
酸化防止剤(ビタミンC)	使用	

令和8年10月8日(木)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

6日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②さつま揚げ

さつまいものみそ汁 さつまいも 20.00 g

玉ねぎ 20.00 g

①油揚げ 5.00 g

ほうれん草 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

原材料名	配合
魚肉（イトヨリ、スケソウ、エソ）	64.5
でん粉	10.1
砂糖	2.6
食塩	0.9
ぶどう糖	0.6
水	21.3
揚げ油：菜種	Φ

おろし焼肉 豚肉 50.00 g

根生姜 1.00 g

にんにく 0.60 g

しょうゆ 5.50 g

みりん 0.50 g

玉ねぎ 40.00 g

大根 20.00 g

砂糖 0.70 g

ラー油 0.03 g

菜種油 0.30 g

塩 0.01 g

清酒 0.50 g

じゃが芋でん粉 0.60 g

れんこんきんぴら ②さつま揚げ 7.00 g

れんこん 25.00 g

人参 10.00 g

砂糖 0.80 g

清酒 0.50 g

しょうゆ 2.50 g

一味唐辛子 0.01 g

ごま 0.50 g

菜種油 0.20 g

ごま油 0.50 g

塩 0.02 g

令和8年10月9日(金)

小学校

カレーピラフ	米	50.00	g
	もち米	10.00	g
	①ハム	15.00	g
	人参	8.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	しめじ	8.00	g
	菜種油	0.80	g
	白ワイン	1.00	g
	白胡椒	0.04	g
	カレー粉	0.50	g
	しょうゆ	1.50	g
	塩	0.90	g
	鶏がら	5.00	g
	人参	1.00	g
	玉ねぎ	1.00	g
	長ねぎ	1.00	g
	根生姜	0.50	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	93.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ABCスープ	じゃが芋	25.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	15.00	g
	②ABCマカロニ	2.50	g
	白胡椒	0.02	g
	塩	0.50	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
チキンナゲット(2)	③チキンナゲット	40.00	g
	菜種油	4.00	g

①ハム

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー 物質
豚肉	97.53	豚肉
食塩	1.60	
砂糖	0.82	
香辛料	0.05	
ナツメグ		
コリアンダー		
カルダモン		
オールスパイス		
合 計	100.00	

②ABCマカロニ

デュラム小麦のセモリナ

③チキンナゲット

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉	33.9	鶏肉
粒状植物性たん白	6.2	大豆
おから	5.1	大豆
植物油	4.1	
米粉	2.8	
小麦不使用しょうゆ	1.2	大豆
食塩	0.6	
砂糖	0.4	
にんにくペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
ぶどう糖	0.1	
しょうがペースト	0.1	
香辛料	0.1	
水	20.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.9	
炭酸Ca	0.4	
重曹	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
コーンフラワー	3.5	
植物油	0.7	
ぶどう糖	0.2	
砂糖	0.2	
小麦不使用しょうゆ	0.1	大豆
水	10.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.2	
増粘多糖類	0.1	
重曹	使用	
揚げ油(なたね油)	2.4	
合計	100%	

令和8年10月13日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

すいとん ①すいとん 30.00 g

鶏肉 10.00 g

大根 25.00 g

人参 8.00 g

長ねぎ 6.00 g

赤みそ 8.00 g

菜種油 0.50 g

かつお節 2.50 g

水 90.00 g

さんまの甘露煮 ②さんまの甘露煮 40.00 g

豆腐とひじきの煮物 鶏肉 8.00 g

ひじき 1.20 g

③カット豆腐 12.00 g

人参 4.00 g

④油揚げ 3.00 g

枝豆(大豆を含む) 4.00 g

干し椎茸 0.24 g

砂糖 1.60 g

みりん 0.80 g

清酒 0.80 g

しょうゆ 2.80 g

菜種油 1.00 g

かつお節 0.30 g

水 10.00 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②さんまの甘露煮

原材料名	アレルギー	配合率
さんま		70
砂糖		10
醤油	小麦、大豆	7
発酵調味料		6
加工澱粉		1
食塩		0.5
生姜		0.5
加水		5
		100%

③カット豆腐

2日に使用するものと同じです。

④油揚げ

6日に使用するものと同じです。

令和8年10月14日(水)

小学校

わかめごはん	<u>①わかめごはん</u>	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なめこ汁	なめこ	10.00	g
	<u>②カット豆腐</u>	20.00	g
	長ねぎ	6.00	g
	<u>③油揚げ</u>	5.00	g
	大根	20.00	g
	ほうれん草	5.00	g
	白みそ	2.00	g
	赤みそ	6.40	g
	かつお節	2.50	g
	水	115.00	g
肉じゃが	豚肉	30.00	g
	じゃが芋	45.00	g
	玉ねぎ	25.00	g
	人参	17.00	g
	こんにゃく	12.00	g
	<u>④さつま揚げ</u>	10.00	g
	砂糖	1.00	g
	みりん	1.50	g
	しょうゆ	4.00	g
	菜種油	0.30	g
	かつお節	0.80	g
	水	20.00	g
カリカリ大豆	大豆	10.00	g
	砂糖	2.70	g
	しょうゆ	1.20	g
	菜種油	0.50	g
	清酒	0.30	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

2日に使用するものと同じです。

③油揚げ

6日に使用するものと同じです。

④さつま揚げ

8日に使用するものと同じです。

令和8年10月15日(木)

小学校

みそラーメン

①ホット中華めん

80.00 g

豚肉

20.00 g

玉ねぎ

20.00 g

人参

7.00 g

根生姜

0.30 g

もやし

18.00 g

青梗菜

5.00 g

長ねぎ

5.00 g

コーン

15.00 g

にんにく

0.20 g

菜種油

0.50 g

砂糖

0.60 g

しょうゆ

4.00 g

みりん

2.00 g

赤みそ

10.00 g

じゃが芋でん粉

1.00 g

鶏がら

15.00 g

人参

1.00 g

玉ねぎ

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

塩

0.01 g

白胡椒

0.01 g

清酒

0.50 g

牛乳

牛乳

206.00 g

蒸し餃子(2)

②餃子

50.00 g

野菜炒め

鶏肉

10.00 g

玉ねぎ

25.00 g

キャベツ

17.00 g

人参

5.00 g

菜種油

0.60 g

塩

0.30 g

白胡椒

0.01 g

清酒

0.30 g

オイスターソース

0.50 g

じゃが芋でん粉

0.30 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餃子

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	27.1	-
野菜(たまねぎ)	6.0	-
野菜(にら)	1.2	-
食肉(豚肉)	8.4	豚肉
食肉(鶏肉)	6.6	鶏肉
豚脂	6.0	豚肉
でん粉加工食品	1.2	-
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	-
酵母エキス	0.3	-
砂糖	0.2	-
しょうがペースト	0.2	-
香辛料	Φ	-
皮(小麦粉)	16.0	小麦
皮(小麦グルテン)	1.6	小麦,大豆
皮(植物油脂)	0.8	大豆
皮(でん粉)	0.2	-
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(ぶどう糖)	0.1	-
皮(食塩)	Φ	-
水	14.8	-
加工デンプン	7.9	-
炭酸Ca	0.3	-

令和8年10月16日(金)

小学校

子供パンスライス ①子供パンスライス 50.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

コーンスープ 鶏肉 15.00 g

②ベーコン 3.00 g

玉ねぎ 36.00 g

コーン 15.00 g

コーンペースト 20.00 g

小麦粉 4.00 g

③バター 2.00 g

菜種油 1.00 g

牛乳 32.00 g

塩 0.75 g

白胡椒 0.02 g

白ワイン 1.00 g

砂糖 0.05 g

コンソメ 0.20 g

菜種油 0.20 g

鶏がら 10.00 g

ローリエの葉 0.01 g

水 50.00 g

玉ねぎ 1.00 g

人参 1.00 g

長ねぎ 1.00 g

根生姜 0.30 g

ポテトコロッケ ④ポテトコロッケ 50.00 g

菜種油 8.00 g

クラス別ソース 5.00 g

イタリアンサラダ 枝豆(大豆を含む) 10.00 g

キャベツ 25.00 g

もやし 10.00 g

人参 4.00 g

⑤イタリアンドレッシング 5.00 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 ¹⁾	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
		小 麦 た ん ぱ く	0.8
砂 糖	14	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	

③バター

原材料名	生乳	、食塩
------	----	-----

④ポテトコロッケ

内 容 成 分		アレルギー物質 (該当原材料)
じゃがいも	46.34 %	
たまねぎ	13.11 %	
砂糖	2.45 %	
乾燥マッシュポテト	1.31 %	
大豆油	0.87 %	大豆
食塩	0.44 %	
炭酸カルシウム	0.44 %	
香辛料	0.03 %	
ピロリン酸第二鉄	0.01 %	
(衣)	%	
パン粉	15.00 %	小麦
米粉	3.00 %	
小麦粉	3.00 %	小麦
水	14.00 %	
合 計	100.00 %	

⑤イタリアンドレッシング

原材料名	配合率(%)
食用植物油脂	20.0499
砂糖	13.8853
食塩	4.5629
醸造酢	3.5716
発酵調味料	1.9746
香味油	1.2798
オニオンフレーク	1.1801
酵母エキスパウダー	0.7867
香辛料	0.476
乾燥トマト	0.3934
バジル	0.1573
酸味料	0.5979
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.5035
(水)	50.5811

令和8年10月19日(月)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
高野豆腐のみそ汁	小松菜	15.00	g
	もやし	18.00	g
	大根	20.00	g
	長ねぎ	5.00	g
	①凍り豆腐	1.00	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	110.00	g

①凍り豆腐

原材料名・添加物名	配合	アレルゲン (29品目)
大豆	98.6	大豆
炭酸カリウム	0.7	
塩化カルシウム	0.7	

すき焼き風煮	豚肉	30.00	g
	白菜	30.00	g
	長ねぎ	25.00	g
	しらたき	15.00	g
	②焼き豆腐	30.00	g
	砂糖	2.00	g
	しょうゆ	5.00	g
	菜種油	0.50	g
	みりん	2.00	g
	塩	0.01	g
	かつお節	0.50	g
	水	15.00	g

②焼き豆腐

原材料	配合比	アレルゲン
豆乳	94.6	
(大豆)		大豆
(消泡剤)	微量	
[グリセリン脂肪酸エステル]		
[炭酸カルシウム]		
[レシチン]		大豆
[シリコーン樹脂]		
(水)		
加工でん粉	1.60	
加工でん粉	0.50	
凝固剤製剤	0.70	
(粗製海水塩化マグネシウム)		
(植物性油脂)		
(グリセリン脂肪酸エステル)		
(ミックストコフェロール)		大豆
水	2.60	

みかん	みかん	99.00	g
-----	-----	-------	---

令和8年10月20日(火)

小学校

ごはん 米 70.00 g ①ナムルドレッシング

牛乳 牛乳 206.00 g

中華スープ 鶏肉 10.00 g

人参 9.00 g

玉ねぎ 10.00 g

白菜 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 110.00 g

マーボーなす なす 30.00 g

豚肉 40.00 g

長ねぎ 10.00 g

人参 10.00 g

干し椎茸 0.80 g

にら 5.00 g

根生姜 0.30 g

にんにく 0.30 g

菜種油 0.15 g

トウバンジャン 0.13 g

清酒 0.90 g

砂糖 1.10 g

しょうゆ 3.00 g

テンメンジャン 2.50 g

赤みそ 1.80 g

じゃが芋でん粉 0.70 g

水 5.00 g

大根ナムル 切干大根 4.00 g

大根 13.00 g

もやし 15.00 g

ほうれん草 10.00 g

①ナムルドレッシング 5.00 g

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
醸造酢	17.2	
食用植物油脂	15.1	ごま
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	14.8	
たん白加水分解物	11.5	大豆、鶏肉、豚肉
しょうゆ	5.2	小麦、大豆
食塩	4.3	
にんにく	1.6	
香味食用油	1.6	
いりごま	1.4	ごま
こんぶエキスパウダー	0.3	
こしょう	0.2	
調味料(アミノ酸等)	2.4	
酒精	2.3	
増粘剤(キサンタンガム)	0.2	
(水)	21.9	

令和8年10月21日(水)

小学校

ピタパン ①ピタパン 80.00 g

コーヒーミルク ②コーヒーミルク 206.00 g

オニオンスープ 鶏肉 12.00 g
 玉ねぎ 45.00 g
 人参 7.00 g
 えのきたけ 7.00 g
 白胡椒 0.02 g
 塩 0.85 g
 オニオンパウダー 0.30 g
 菜種油 0.50 g
 鶏がら 10.00 g
 水 100.00 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
 コンソメ 0.30 g

タコスミート 豚肉 50.00 g
 菜種油 0.50 g
 にんにく 0.30 g
 玉ねぎ 20.00 g
 ダイストマト 10.00 g
 しょうゆ 2.00 g
 清酒 0.50 g
 ケチャップ 5.00 g
 粉チーズ（乳成分を含む） 2.00 g
 ③チリソース 5.00 g
 ウスターソース 1.00 g
 砂糖 0.50 g
 コンソメ 0.26 g
 ④チリパウダー 0.05 g
 白胡椒 0.02 g
 塩 0.10 g
 じゃが芋でん粉 0.20 g

ブロッコリーサラダ キャベツ 25.00 g
 ブロッコリー 20.00 g
 菜種油 2.50 g
 穀物酢 2.00 g
 塩 0.30 g
 白胡椒 0.02 g
 しょうゆ 0.30 g
 砂糖 0.20 g

①ピタパン

原料組成（含食品添加物）		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	73.02	小麦
砂糖	2.88	—
ショートニング	1.73	大豆*1
植物油脂	1.73	大豆*1
食塩	0.86	—
麦麴製剤	0.58	小麦
小麦たん白	0.58	小麦
（pH調整剤）	微量	—
イースト	0.58	—
脱脂粉乳	0.58	乳成分
水	17.46	—
合計	100.0%	

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チリソース

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	
バブリカ	0.45	

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

令和8年10月22日(木)

小学校

ごはん	米	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
わかめのみそ汁	①カット豆腐	25.00	g
	わかめ	0.50	g
	長ねぎ	6.00	g
	玉ねぎ	15.00	g
	えのきたけ	8.00	g
	②油揚げ	5.00	g
	赤みそ	4.20	g
	白みそ	4.20	g
	かつお節	2.50	g
	水	115.00	g
ぶりの甘辛揚げ	③ぶりの甘辛揚げ	40.00	g
筑前煮	鶏肉	10.00	g
	ごぼう	7.00	g
	人参	5.00	g
	里芋	20.00	g
	竹の子	7.00	g
	こんにゃく	7.00	g
	干し椎茸	0.50	g
	菜種油	0.25	g
	砂糖	1.00	g
	しょうゆ	2.50	g
	清酒	1.00	g
	かつお節	0.30	g
	水	10.00	g
	みりん	0.30	g

①カット豆腐
2日に使用するものと同じです。

②油揚げ
6日に使用するものと同じです。

③ぶりの甘辛揚げ

原材料名	配合比	アレルギー
ブリ	66.00 %	
植物油脂	5.25 %	大豆
砂糖	5.00 %	
醤油	4.75 %	小麦・大豆
小麦粉	3.38 %	小麦
みりん	3.00 %	
でん粉	0.88 %	
生姜	0.50 %	
水	11.24 %	

令和8年10月23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	40.00	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	6.60	g
	菜種油	5.00	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
チキンカツ	①チキンカツ	40.00	g
	菜種油	4.00	g
お豆のサラダ	キャベツ	10.00	g
	人参	7.00	g
	コーン	10.00	g
	大豆	10.00	g
	ひじき	0.80	g
	②ごまクリーミードレッシング	5.00	g

①チキンカツ

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
鶏肉	60	鶏肉
パン粉	24	小麦・大豆
バターミックス	4	小麦・大豆
水	12	
乳化剤		
イーストフード		
V. C		
加工でん粉(リン酸架橋デンプン)		
pH調整剤		
増粘剤(グァーガム)		
酸性ピロリン酸ナトリウム		
クエン酸		
合計	100	

②ごまクリーミードレッシング

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料等
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	18.0	
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10月27日(火)

小学校

スパゲッティミートソース ①ゆでスパゲッティ

	80.00	g
にんにく	0.30	g
豚肉	40.00	g
セロリ	5.00	g
玉ねぎ	40.00	g
人参	20.00	g
菜種油	0.50	g
赤ワイン	1.00	g
ケチャップ	25.00	g
ダイストマト	30.00	g
ウスターソース	3.00	g
砂糖	0.30	g
塩	0.30	g
白胡椒	0.02	g
小麦粉	5.50	g
菜種油	2.70	g
<u>②バター</u>	2.00	g
粉チーズ（乳成分含む）	1.00	g
鶏がら	4.00	g
人参	0.50	g
玉ねぎ	0.50	g
長ねぎ	0.50	g
根生姜	0.10	g
ローリエの葉	0.01	g
水	24.00	g

牛乳 牛乳 206.00 g

元気サラダ	キャベツ	12.80	g
	小松菜	12.80	g
	きゅうり	5.20	g
	人参	6.40	g
	コーン	5.20	g
	刻み昆布	0.16	g
	かつお節	0.32	g
	砂糖	1.04	g
	菜種油	1.28	g
	穀物酢	1.92	g
	塩	0.32	g
	白胡椒	0.01	g
	ごま	0.16	g

ヨーグルト ③ヨーグルト 70.00 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

16日に使用するものと同じです。

③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10月28日(水)

小学校

ごはん 米 70.00 g

①油揚げ

6日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②にしんの照り焼き

田舎汁 鶏肉 7.00 g

里芋 10.00 g

人参 7.00 g

大根 20.00 g

①油揚げ 5.00 g

長ねぎ 5.00 g

菜種油 0.30 g

清酒 1.00 g

白みそ 4.20 g

赤みそ 4.20 g

みりん 1.00 g

かつお節 2.50 g

水 110.00 g

原材料名	割合%	アレルギー
にしん	94	
醤油	3	大豆、小麦
砂糖	1	
酒	1	
みりん	1	
合計	100	

③生揚げ

にしんの照り焼き ②にしんの照り焼き 40.00 g

菜種油 2.00 g

厚揚げの煮物 ③生揚げ 30.00 g

鶏肉 15.00 g

玉ねぎ 15.00 g

人参 7.00 g

根生姜 0.10 g

こんにゃく 7.00 g

菜種油 0.50 g

清酒 0.50 g

しょうゆ 2.50 g

砂糖 0.70 g

みりん 1.20 g

かつお節 0.30 g

水 5.00 g

じゃが芋でん粉 1.00 g

大豆、食塩、揚げ油(植物油)/加工デンプン、凝固剤(塩化Mg)、(一部に大豆を含む)

令和8年10月29日(木)

小学校

五目うどん

①地粉うどん

80.00 g

①地粉うどん

鶏肉

20.00 g

②油揚げ

5.00 g

人参

7.00 g

長ねぎ

5.00 g

小松菜

15.00 g

③なると

5.00 g

干し椎茸

1.00 g

かつお節

2.50 g

だし昆布

0.80 g

みりん

2.00 g

しょうゆ

10.00 g

塩

0.50 g

菜種油

0.30 g

水

100.00 g

牛乳

牛乳

206.00 g

大学芋

さつまいも

40.00 g

菜種油

1.00 g

砂糖

6.00 g

しょうゆ

1.70 g

みりん

0.60 g

黒ごま

0.30 g

水

1.00 g

あちやら漬け

れんこん

11.00 g

かぶ

15.00 g

きゅうり

8.00 g

人参

7.00 g

穀物酢

3.00 g

菜種油

2.00 g

塩

0.30 g

砂糖

2.00 g

しょうゆ

0.50 g

一味唐辛子

0.01 g

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

6日に使用するものと同じです。

③なると

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
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	

令和8年10月30日(金)

小学校

ロールパン ①ロールパン 50.00 g

①ロールパン

牛乳 牛乳 206.00 g

野菜スープ 鶏肉 7.00 g

玉ねぎ 25.00 g

②型抜きかまぼこ 3.00 g

えのきたけ 5.00 g

キャベツ 25.00 g

白胡椒 0.02 g

塩 0.80 g

コンソメ 0.20 g

鶏がら 12.00 g

菜種油 0.30 g

水 100.00 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

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型抜きかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉 (スケウタ)	85.5
加工澱粉	5.0
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.7
食塩	1.7
加工油脂	0.3
着色料	0.2
合計	100.0

チリコンカン 豚肉 20.00 g

大豆 12.00 g

にんにく 0.20 g

玉ねぎ 25.00 g

人参 15.00 g

じゃが芋 30.00 g

ダイストマト 10.00 g

トマトピューレ 8.00 g

ケチャップ 5.00 g

菜種油 0.50 g

塩 0.40 g

白胡椒 0.03 g

砂糖 0.40 g

③チリパウダー 0.03 g

一味唐辛子 0.01 g

パプリカ 0.01 g

オニオンパウダー 0.30 g

コンソメ 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

③チリパウダー

21日に使用するものと同じです。

④みかんとぶどうのゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(みかんゼリー)		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	16.5	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
砂糖	3.5	
ぶどう糖	1.5	
水	21.5	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	
(グレープゼリー)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
ぶどう果汁(濃縮還元)	6.0	
砂糖	3.8	
ぶどう糖	1.5	
水	31.5	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ赤色素	使用	
クチナシ青色素	使用	

みかんとぶどうのゼリー ④みかんとぶどうのゼリー 40.00 g