

令和8年度下半期分 学校給食食物アレルギー資料

※この資料は、令和8年10月～令和9年3月まで使用します。
毎月の資料には掲載されません。

※加工食品等は、メーカーにおいて、同一のラインで原因食品(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。

資料の内容につきまして、ご不明な点等ありましたら給食センターまでご連絡ください。

狭山市立入間川学校給食センター	TEL	2954-2414
狭山市立堀兼学校給食センター	TEL	2959-4201
狭山市立柏原学校給食センター	TEL	2955-6861

令和8年度 下半期使用分の食品

1	しょうゆ	13	オイスターソース
2	ウスターソース	14	コンソメ
3	濃厚ソース	15	ラー油
4	クラス別ソース	16	テンメンジャン
5	赤みそ	17	オニオンソテーパウダー
6	白みそ	18	清酒
7	みりん	19	赤ワイン
8	トマトケチャップ	20	白ワイン
9	ダイストマト	21	こんにゃく
10	カレー粉	22	白こんにゃく・しらたき
11	豆板醤	23	白ごはん
12	穀物酢	24	デミグラスソース

1 しょうゆ

原材料名および添加物
食塩
脱脂加工大豆
小麦
(水)
アルコール

2 ウスターソース

表示原料名	配合率
醸造酢	32.9
砂糖類	26.7
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
野菜・果実	11.8
トマト	
にんじん	
たまねぎ	
ブルーネ	
食塩	6.1
たん白加水分解物	3.5
酵母エキス	0.6
香辛料	0.3
水	18.1

3 濃厚ソース

表示原料名	配合率
醸造酢	29.6
野菜・果実	28.5
トマト	
ブルーネ	
にんじん	
たまねぎ	
砂糖類	24.8
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
食塩	4.3
コーンスターチ	3.0
酵母エキス	1.7
たん白加水分解物	1.2
香辛料	0.3
水	6.6

4 クラス別ソース

原材料名/添加物名	配合率 (%)
野菜・果実	
トマト	32.49
デーツ	4.20
たまねぎ	1.16
その他	1.13
糖類	
砂糖	20.32
ぶどう糖	7.10
醸造酢	26.65
食塩	5.04
でん粉	2.35
香辛料	0.26
昆布	0.03
(水蒸発分)	-0.73

5 赤みそ

一般名	配合比 (%)	アレルギー 特定原材料
大豆	63.6	大豆
米	22.2	
食塩	12.2	
酒精	2.0	

6 白みそ

一般名	配合比 (%)	アレルギー 特定原材料
大豆	63.6	大豆
米	22.2	
食塩	12.2	
酒精	2.0	

7 みりん

原材料名
搾汁みりん
もち米
米こうじ
醸造アルコール
糖類
水

8 トマトケチャップ

原材料名	配合比率
トマト	65.89%
果糖ぶどう糖液糖	22%
醸造酢	5%
食塩	4%
たまねぎ	3%
香辛料	0.11%

9 ダイストマト

原材料名	配合率 (%)
トマト	60.00
トマトピューレー	39.85
クエン酸	0.15

10 カレー粉

原料名・添加物物質名		
ターメリック	甘草	キャラウェイ
コリアンダー	クローブ	セロリーシード
クミン	サボリー	タラゴン
フェネグリーク	ナツメグ	ディルシード
こしょう	ローレル	バジル
赤唐辛子	オールスパイス	パプリカ
ちんぴ	オレガノ	マジョラム
シナモン	セージ	マスタード
フェンネル	タイム	メース
ジンジャー	カルダモン	ローズマリー
スターアニス	アニスシード	
ガーリック	ガランガル	

11 豆板醤

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
唐辛子	82.6	
味噌	8.8	
(大豆)		大豆
(米)		
(食塩)		
食塩	5.7	
酒糟	2.9	
(さとうきび)		

12 穀物酢

原材料名
米
アルコール
酒粕

13 オイスターソース

原材料名	配合率(%)
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1
砂糖	12.9
かき	10.2
たん白加水分解物	10.2
こんぶエキス	7.9
酵母エキス	5.3
水あめ	3.2
食塩	3.0
酒精	3.0
増粘剤(加工でん粉)	1.7
(水)	9.5

14 コンソメ

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料等
食塩	30.3	
デキストリン	22.6	
麦芽糖	19.6	
チキンエキスパウダー	8.9	鶏肉
ぶどう糖	5.3	
酵母エキスパウダー	2.7	
たん白加水分解物	2.7	鶏肉、豚肉
鶏脂	2.4	鶏肉
チキンコンソメパウダー	1.8	鶏肉
砂糖	1.1	
魚醤パウダー	0.7	
香辛料	0.6	
トマトパウダー	0.3	
オニオンエキスパウダー	0.2	
香辛料抽出物	0.5	
酸味料	0.3	

15 ラー油

原材料名 (一括表示記載名)	アレルギー物質
食用大豆油	大豆
乾燥唐辛子	
ねぎ	
生姜	
桂皮	
八角	

16 テンメンジャン

原材料名	配合比 (%)	アレルギー物質
味噌	42.0	
(大豆)		大豆
(米)		—
(食塩)		—
砂糖	25.0	—
植物油脂	21.0	大豆 ごま
発酵調味料	6.6	—
香辛料	0.4	—
酒精	3.0	—
カラメル色素	2.0	—

17 オニオンソテーパウダー

原料名・添加物物質名	配合比	アレルゲン物質名
玉ねぎ	65.08	
フライドオニオン	15.75	
玉ねぎ	非開示	
パーム油	非開示	
果糖	8.90	
ぶどう糖	8.90	
でん粉	0.41	
なたね油	0.25	
カラメル	0.68	
グリセリン脂肪酸エステル	0.03	
植物レシチン	微量	大豆

18 清酒

品名
米
米麴
醸造アルコール
水飴
乳酸
コハク酸

20 白ワイン

原材料	配合率
濃縮還元ぶどう果汁	19.68
輸入ワイン	3.75
酵母	0.022
酸化防止剤	0.052
水	76.496

21 こんにゃく

こんにゃく精粉
海藻粉
水酸化カルシウム(石灰由来)

22 白こんにゃく・しらたき

こんにゃく精粉
水酸化カルシウム(石灰由来)

19 赤ワイン

原材料	配合率
濃縮還元ぶどう果汁	20.53
輸入ワイン	3.71
酵母	0.022
酸化防止剤	0.033
水	75.705

23 白ごはん

原 材 料 名	配合比 %
精米 (精米100gに対し強化米0.3%添加)	100.00
合 計	1 0 0

24 デミグラスソース

表示原材料名	使用原材料	アレルギー
小麦粉	小麦粉	小麦
ラード	ラード	
トマトペースト	トマトペースト	
酵母エキス	酵母エキス	
	食塩	
酵母エキス調製品	酵母エキス	
	ぶどう糖	
	パーム油	
砂糖	さとうきび糖	
	てん菜糖	
食塩	食塩	
でん粉	ワキシコーンスターチ	
ポークエキス	ポークエキス	豚肉
	食塩	
チキン風味エキス	チキンエキス	鶏肉
	チキンオイル	鶏肉
	食塩	
	脱脂粉乳	乳成分
	水添菜種油	
	ゼラチン	ゼラチン
バター	バター	乳成分
たん白加水分解物	たん白加水分解物	小麦
アミノ酸液	植物性たん白質	大豆
	食塩	
しょうゆ	脱脂大豆、大豆	大豆
	小麦	小麦
	食塩	
香辛料	にんにく	
	ナツメグ	
	大豆粉、コーンパウダー他	大豆
全粉乳	全粉乳	乳成分
たまねぎエキス	たまねぎエキス	
たん白自己消化物	たん白自己消化物	
	食塩	