

中学校

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
星

令和8年10月1日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

わかめのみそ汁 ①カット豆腐 32.50 g

わかめ 0.65 g

長ねぎ 7.80 g

玉ねぎ 19.50 g

えのきたけ 10.40 g

②油揚げ 6.50 g

赤みそ 5.46 g

白みそ 5.46 g

かつお節 3.25 g

水 149.50 g

にしんの照り焼き ③にしんの照り焼き 50.00 g

菜種油 2.00 g

筑前煮 鶏肉 16.90 g

ごぼう 10.40 g

人参 6.50 g

里芋 26.00 g

竹の子 19.50 g

こんにゃく 6.50 g

干し椎茸 0.65 g

④焼き竹輪 13.00 g

かつお節 0.33 g

水 13.00 g

菜種油 0.33 g

砂糖 1.30 g

しょうゆ 3.25 g

清酒 1.30 g

みりん 0.39 g

①カット豆腐

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）	—	大豆

③にしんの照り焼き

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

④焼き竹輪

原 材 料 名	配合(%)
魚肉すりみ	49.89
馬れいしょでん粉	11.33
食用こめ油	3.45
砂糖	2.22
食塩	0.96
大豆たん白	0.74
全糖ぶどう糖	0.62
加水	30.79

【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。

タチウオ、さんま、他

令和8年10月2日(金)

中学校

きな粉揚げパン	①ツイストパン	60.00	g
	きな粉(大豆を含む)	7.80	g
	砂糖	14.04	g
	塩	0.08	g
	菜種油	4.99	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

野菜スープ	玉ねぎ	13.00	g
	セロリ	3.90	g
	人参	13.00	g
	じゃが芋	32.50	g
	キャベツ	26.00	g
	白胡椒	0.03	g
	塩	0.65	g
	コンソメ	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	130.00	g

ポークチャップ	豚肉	52.00	g
	清酒	1.30	g
	玉ねぎ	39.00	g
	人参	13.00	g
	ピーマン	6.50	g
	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.13	g
	ダイストマト	8.45	g
	トマトピューレ	8.45	g
	ケチャップ	6.50	g
	濃厚ソース	3.90	g
	砂糖	0.26	g
	コンソメ	0.26	g
	塩	0.39	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5日(月)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①カット豆腐

1日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

すまし汁 鶏肉 13.00 g

②鯖の味噌煮

人参 13.00 g

竹の子 13.00 g

小松菜 13.00 g

①カット豆腐 13.00 g

長ねぎ 3.90 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 0.33 g

清酒 1.30 g

菜種油 0.26 g

水 156.00 g

鯖の味噌煮 ②鯖の味噌煮 50.00 g

里芋のそぼろ煮 里芋 45.50 g

豚肉 22.10 g

根生姜 0.39 g

みりん 1.30 g

しょうゆ 5.20 g

清酒 1.30 g

菜種油 0.65 g

砂糖 0.65 g

じゃが芋でん粉 0.65 g

水 19.50 g

かつお節 0.39 g

だし昆布 0.26 g

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6日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
トックのスープ	鶏肉	10.00	g
	根生姜	0.40	g
	人参	10.00	g
	キャベツ	25.00	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
	菜種油	0.39	g
	塩	0.65	g
	白胡椒	0.03	g
	水	143.00	g
八宝菜	豚肉	39.00	g
	根生姜	0.65	g
	にんにく	0.39	g
	竹の子	9.10	g
	玉ねぎ	29.90	g
	人参	19.50	g
	干し椎茸	1.30	g
	白菜	39.00	g
	いか	6.50	g
	②うずらの卵	13.00	g
	塩	0.78	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
	清酒	3.90	g
	しょうゆ	2.60	g
	ごま油	0.91	g
	水	16.90	g
	オイスターソース	2.60	g
りんごゼリー	③りんごゼリー	40.00	g

①トック

①米(上新粉)	②ジャガイモ澱粉	③塩	④水	⑤酒精
---------	----------	----	----	-----

②うずらの卵

原材料名/添加物名	配合率%
うずら卵	57.0
食塩	0.3
清水	42.7

③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	
ケル化剤(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7日(水)

中学校

ごはん	米	90.00	g	①カット豆腐
1日に使用するものと同じです。				
牛乳	牛乳	206.00	g	
さつまいものみそ汁	さつまいも	22.10	g	
	玉ねぎ	26.00	g	
	長ねぎ	6.50	g	
	<u>①カット豆腐</u>	10.40	g	
	赤みそ	5.46	g	
	白みそ	5.46	g	
	かつお節	3.25	g	
	水	156.00	g	
おろし焼肉	豚肉	65.00	g	
	根生姜	1.30	g	
	にんにく	0.78	g	
	しょうゆ	7.15	g	
	みりん	0.65	g	
	玉ねぎ	52.00	g	
	大根	26.00	g	
	砂糖	0.91	g	
	ラー油	0.04	g	
	菜種油	0.39	g	
	塩	0.01	g	
	清酒	0.65	g	
ごまきなこ和え	じゃが芋でん粉	0.78	g	
	ほうれん草	18.00	g	
	白菜	30.00	g	
	人参	8.00	g	
	しょうゆ	2.34	g	
	砂糖	1.56	g	
	きな粉(大豆を含む)	1.30	g	
	すりごま	1.04	g	

令和8年10月8日(木)

中学校

タンタンメン	①ホット中華めん	100.00	g
	にんにく	0.39	g
	根生姜	0.39	g
	豚肉	39.00	g
	人参	16.90	g
	干し椎茸	0.65	g
	竹の子	19.50	g
	長ねぎ	16.90	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	1.04	g
	赤みそ	7.80	g
	しょうゆ	7.80	g
	清酒	0.39	g
	トウバンジャン	0.39	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	ごま油	0.26	g
	ラー油	0.13	g
	すりごま	1.30	g
	ねりごま	11.70	g
	一味唐辛子	0.01	g
	鶏がら	19.50	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	152.10	g
	塩	0.07	g
	白胡椒	0.01	g

牛乳	牛乳	206.00	g
----	----	--------	---

蒸し餃子(2)	②餃子	50.00	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

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9日(金)

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	50.00	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	206.00	g
----	----	--------	---

チキンカツ	<u>①チキンカツ</u>	50.00	g
	菜種油	6.00	g

ほうれん草のサラダ	ほうれん草	26.00	g
	キャベツ	26.00	g
	人参	9.10	g
	菜種油	1.95	g
	穀物酢	2.60	g
	しょうゆ	0.70	g
	砂糖	0.26	g
	塩	0.29	g
	白胡椒	0.03	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	

令和8年10月13日(火)

中学校

おさつごまパン ①おさつごまパン

60.00 g ①おさつごまパン

牛乳 牛乳 206.00 g

コーンスープ ②ベーコン 13.00 g

玉ねぎ 32.50 g

キャベツ 26.00 g

コーン 19.50 g

コーンペースト 26.00 g

牛乳 65.00 g

白胡椒 0.03 g

白ワイン 1.30 g

塩 1.04 g

鶏がら 13.00 g

菜種油 0.65 g

ローリエの葉 0.01 g

人参 1.30 g

長ねぎ 1.30 g

根生姜 0.39 g

水 58.50 g

脱脂粉乳（乳成分含む） 3.90 g

鶏肉のトマト煮 にんにく 0.12 g

鶏肉 52.00 g

玉ねぎ 32.50 g

しめじ 9.10 g

白胡椒 0.01 g

砂糖 0.26 g

トマトピューレ 2.54 g

ケチャップ 5.67 g

③トマトフォンデュ 11.18 g

ウスターソース 2.81 g

菜種油 0.39 g

塩 0.13 g

大根サラダ 大根 32.50 g

きゅうり 15.60 g

わかめ 0.78 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

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
さつま芋甘露煮	35	
マーガリン	15	大豆
砂糖	9	
黒いりごま	5	ごま
イースト	3.5	
食塩	1.7	
イーストフード	0.1	小麦

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トマトフォンデュ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー特定原材料等 (28品目)
トマト・ピューレーづけ	76.6	
トマトペースト	11.3	
玉葱		
セロリ	10.7	
にんにく		
植物油脂	0.9	
食塩	0.4	
澱粉	0.1	
香辛料	微量	

令和8年10月14日(水)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

1日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

田舎汁 鶏肉 19.50 g

②卵焼き

里芋 22.10 g

人参 13.00 g

大根 16.90 g

長ねぎ 6.50 g

菜種油 0.39 g

①油揚げ 6.50 g

白みそ 5.46 g

赤みそ 5.46 g

みりん 1.30 g

清酒 1.30 g

かつお節 3.25 g

水 143.00 g

原 料 名	配合 (%)	アレルギー物質 (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	

厚焼き卵 ②卵焼き 50.00 g

きんぴらごぼう 豚肉 13.00 g

③ヨーグルト

こんにゃく 13.00 g

ごぼう 23.40 g

人参 6.50 g

ごま油 0.52 g

砂糖 1.95 g

しょうゆ 3.25 g

清酒 0.52 g

一味唐辛子 0.01 g

ごま 0.91 g

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	

ヨーグルト ③ヨーグルト 70.00 g

令和8年10月15日(木)

中学校

カレーピラフ	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	①ハム	19.50	g
	人参	10.40	g
	玉ねぎ	19.50	g
	しめじ	10.40	g
	菜種油	1.04	g
	白ワイン	1.30	g
	白胡椒	0.05	g
	カレー粉	0.65	g
	しょうゆ	1.95	g
	塩	1.17	g
	鶏がら	6.50	g
	人参	1.30	g
	玉ねぎ	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.65	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	120.90	g

牛乳	牛乳	206.00	g
白菜のミルクスープ	鶏肉	13.00	g
	白菜	39.00	g
	人参	9.75	g
	玉ねぎ	32.50	g
	牛乳	65.00	g
	塩	1.04	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	1.30	g
	小麦粉	5.20	g
	菜種油	3.90	g
	鶏がら	9.10	g
	水	45.50	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
	コンソメ	0.65	g
	砂糖	0.65	g
	菜種油	0.65	g

ポテトコロッケ	②ポテトコロッケ	60.00	g
	菜種油	6.00	g
	クラス別ソース	6.00	g

ミニトマト(2)	ミニトマト	20.00	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	

②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 %	

令和8年10月16日(金)

中学校

ごはん 米 90.00 g

牛乳 牛乳 206.00 g

すいとん ①すいとん 39.00 g

鶏肉 13.00 g

大根 19.50 g

ほうれん草 10.40 g

人参 10.40 g

長ねぎ 6.50 g

赤みそ 10.40 g

菜種油 0.65 g

かつお節 3.25 g

水 130.00 g

すき焼き風煮 豚肉 39.00 g

白菜 40.00 g

長ねぎ 32.50 g

しらたき 19.50 g

②焼き豆腐 39.00 g

砂糖 2.60 g

しょうゆ 6.50 g

菜種油 0.65 g

みりん 2.60 g

塩 0.01 g

かつお節 0.65 g

水 19.50 g

みかん みかん 99.00 g

ふりかけ ③こんぶふりかけ 2.50 g

①すいとん

小麦粉	水	塩
57.0%	42.0%	1.0%

②焼き豆腐

原材料	配合比	アレルギー
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	

③こんぶふりかけ

原材料名		配合量(%)	アレルギー
1	ドロマイト	31.8	
2	煎り米	22.2	
3	昆布	18.5	
4	でん粉	12.0	
5	砂糖	5.5	
6	食塩	4.7	
7	黒のり	1.8	
8	抹茶	1.8	
9	酵母エキス	1.1	
10	ベニバナ黄色素	0.4	
11	クチナシ青色素	0.2	
計		100.0	

令和8年10月19日(月)

中学校

五目うどん	①地粉うどん	100.00	g
	鶏肉	26.00	g
	②油揚げ	6.50	g
	人参	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	小松菜	19.50	g
	③なると	10.40	g
	干し椎茸	1.30	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	1.04	g
	みりん	2.60	g
	しょうゆ	13.00	g
	塩	0.65	g
	菜種油	0.39	g
	水	130.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
鶏つくねの	④レバー入り白ごまつくね	60.00	g
甘酢あんかけ(3)	砂糖	2.99	g
	しょうゆ	1.95	g
	穀物酢	1.17	g
	じゃが芋でん粉	0.39	g
	水	9.75	g
あちやら漬	れんこん	14.30	g
	かぶ	19.50	g
	きゅうり	10.40	g
	人参	9.10	g
	穀物酢	3.90	g
	菜種油	2.60	g
	塩	0.39	g
	砂糖	2.60	g
	しょうゆ	0.65	g
	一味唐辛子	0.01	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	

④レバー入り白ごまつくね

原材料名 / 添加物	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	φ	
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	

令和8年10月20日(火)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

1日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

かぶのみそ汁 かぶ 26.00 g

②さんまの甘露煮

里芋 19.50 g

人参 10.40 g

長ねぎ 9.10 g

①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 149.50 g

さんまの甘露煮 ②さんまの甘露煮 50.00 g

厚揚げの煮物 ③生揚げ 39.00 g

豚肉 19.50 g

玉ねぎ 19.50 g

人参 9.00 g

こんにゃく 9.10 g

根生姜 0.13 g

みりん 1.56 g

しょうゆ 3.25 g

清酒 0.65 g

砂糖 1.95 g

じゃが芋でん粉 1.30 g

菜種油 0.65 g

かつお節 1.30 g

水 6.50 g

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生揚げ

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21日(水)

中学校

ホットドック	①コッペパンスライス	70.00	g
	②ウインナーソーセージ	50.00	g
	菜種油	1.00	g
	③クラス別ケチャップ	7.00	g

飲むヨーグルト	④飲むヨーグルト	180.00	g
---------	----------	--------	---

さつまいもと	鶏肉	9.10	g
きのこのチャウダー	玉ねぎ	26.00	g
	人参	9.10	g
	さつまいも	32.50	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
	脱脂粉乳（乳成分含む）	3.90	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

ほうれん草のソテー	ほうれん草	26.00	g
	もやし	19.50	g
	人参	7.80	g
	鶏肉	9.10	g
	コーン	6.50	g
	菜種油	0.39	g
	白ワイン	0.26	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	コンソメ	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.07	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ウインナーソーセージ

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー 物質
豚肉（豚脂肪含）	97.44	豚 肉
食塩	1.40	
砂糖	0.90	
香辛料	0.26	
白コショウ		
カルワイ (キャラウェイ)		
合 計	100.00	

③クラス別ケチャップ

原材料名/添加物名
トマト
糖類
砂糖・ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖
醸造酢
食塩
たまねぎ
香辛料

④飲むヨーグルト

原材料名	配合量 (g)	アレルギー物質名
乳製品(脱脂粉乳)	6.77	乳
砂糖・異性化液糖	6.41	
イソマルトオリゴ糖シロップ	4.77	
乳製品(全粉乳)	1.80	乳
ポリデキストロース（食物繊維）	0.84	
乳たんぱく質濃縮物	0.22	乳
ミルクカルシウム	0.15	乳
香料	0.08	乳
ピロリン酸鉄	0.02	
水	78.94	

令和8年10月22日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
ワンタンスープ	鶏肉	13.00	g
	①ワンタン皮	10.40	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	9.10	g
	しょうゆ	5.20	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	1.30	g
	塩	0.26	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	149.50	g
マーボーなす	なす	39.00	g
	豚肉	52.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	13.00	g
	干し椎茸	1.04	g
	にら	6.50	g
	根生姜	0.39	g
	にんにく	0.39	g
	菜種油	0.20	g
	トウバンジャン	0.17	g
	清酒	1.17	g
	砂糖	1.43	g
	しょうゆ	3.90	g
	テンメンジャン	3.25	g
	赤みそ	2.34	g
	じゃが芋でん粉	0.91	g
	水	6.50	g
大根ナムル	切干大根	5.20	g
	大根	19.50	g
	もやし	15.60	g
	ほうれん草	13.00	g
	②ナムルドレッシング	7.00	g

①ワンタン皮

原 料	配合率
小 麦 粉	99.2%
小麦たん白	0.4%
食 塩	0.4%

②ナムルドレッシング

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23日(金)

中学校

わかめごはん	①わかめごはん	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	鶏肉	13.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	大根	26.00	g
	人参	9.10	g
	長ねぎ	9.10	g
	小松菜	6.50	g
	②カット豆腐	13.00	g
	菜種油	0.39	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	130.00	g

うさぎ型ハンバーグ	③うさぎ型ハンバーグ	60.00	g
	菜種油	1.00	g
	しょうゆ	1.70	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.00	g
	じゃが芋でん粉	0.20	g
	水	5.00	g

カリカリ大豆	大豆	13.00	g
	砂糖	3.51	g
	しょうゆ	1.56	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	0.39	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
1日に使用するものと同じです。

③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%	

令和8年10月26日(月)

中学校

スパゲッティ	①ゆでスパゲッティ	100.00	g
ミートソース	にんにく	0.39	g
	豚肉	52.00	g
	セロリ	6.50	g
	玉ねぎ	52.00	g
	人参	26.00	g
	菜種油	0.65	g
	赤ワイン	1.30	g
	ケチャップ	32.50	g
	ダイストマト	39.00	g
	ウスターソース	3.90	g
	砂糖	0.39	g
	塩	0.39	g
	白胡椒	0.03	g
	小麦粉	7.15	g
	菜種油	3.51	g
	②バター	2.60	g
	粉チーズ（乳成分含む）	1.95	g
	鶏がら	5.20	g
	人参	0.65	g
	玉ねぎ	0.65	g
	長ねぎ	0.65	g
	根生姜	0.13	g
	ローリエの葉	0.01	g
	水	31.20	g
牛乳	牛乳	206.00	g
フライドポテト	じゃが芋	65.00	g
	菜種油	6.50	g
	塩	0.39	g
ブロッコリーサラダ	キャベツ	26.00	g
	ブロッコリー	32.50	g
	菜種油	2.60	g
	穀物酢	2.60	g
	塩	0.35	g
	白胡椒	0.03	g
	しょうゆ	0.39	g
	砂糖	0.23	g
手作り	小麦粉	10.00	g
チョコチップクッキー	③ベーキングパウダー	0.30	g
	②バター	3.00	g
	菜種油	1.00	g
	砂糖	4.00	g
	卵	4.00	g
	④チョコレート	3.00	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

原材料名	生乳	、食塩
------	----	-----

③ベーキングパウダー

成分重量	
炭酸水素ナトリウム	25.0%
グルコノデルタラクトン	18.0%
酸性ピロリン酸ナトリウム	15.0%
第一リン酸カルシウム	10.0%
d-酒石酸水素カリウム	6.0%
ステアリン酸カルシウム	1.0%
食品素材（コーンスターチ）	25.0%

④チョコレート

原材料名	配合率	アレルギー物質 (28品目)
砂糖	54.7%	
植物油脂	27.0%	
ココアパウダー	15.6%	
カカオマス	2.5%	
乳化剤	0.2%	大豆
香料	0.1%未満	

令和8年10月27日(火)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
なめこ汁	なめこ	13.00	g
	①カット豆腐	26.00	g
	長ねぎ	7.80	g
	②油揚げ	6.50	g
	大根	26.00	g
	白みそ	2.60	g
	赤みそ	8.32	g
	かつお節	3.25	g
	水	149.50	g
肉じゃが	豚肉	32.50	g
	じゃが芋	78.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	22.10	g
	③さつま揚げ	13.00	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	1.95	g
	しょうゆ	5.20	g
	菜種油	0.39	g
	かつお節	1.04	g
	水	26.00	g
小松菜の炒め物	鶏肉	15.60	g
	④凍り豆腐	5.20	g
	長ねぎ	6.50	g
	小松菜	26.00	g
	にんにく	0.13	g
	菜種油	0.65	g
	オイスターソース	0.65	g
	しょうゆ	1.95	g
	砂糖	0.33	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
	塩	0.01	g

①カット豆腐
1日に使用するものと同じです。

②油揚げ
1日に使用するものと同じです。

③さつま揚げ

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

④凍り豆腐

原材料名	配合比	28品目アレルギー表示
大豆	98.0 %	大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	—
鹽曹	0.7 %	—
消泡剤製剤	0.3 %	—
		—
		—
		大豆
合計	100.0 %	

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
たまごスープ	鶏肉	9.10	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	10.40	g
	えのきたけ	10.40	g
	わかめ	0.13	g
	ごま	0.65	g
	卵	26.00	g
	塩	0.10	g
	白胡椒	0.03	g
	コンソメ	0.65	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	菜種油	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

豚キムチ	豚肉	65.00	g
	清酒	1.30	g
	①白菜キムチ	26.00	g
	玉ねぎ	19.50	g
	菜種油	0.52	g
	しょうゆ	0.65	g
	砂糖	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
フルーツカクテル	②カクテルゼリー	52.00	g
	③みかん	26.00	g

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	

②カクテルゼリー
次のページに掲載します。

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%
ヘスペリジンナーゼ	0.03%
水	19.87%

②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	
紅麴色素	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	
紅麴色素	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29日(木)

中学校

ごはん 米 90.00 g

①油揚げ

1日に使用するものと同じです。

牛乳 牛乳 206.00 g

②ぶりの甘辛揚げ

豚汁 豚肉 13.00 g
玉ねぎ 13.00 g
人参 6.50 g
①油揚げ 6.50 g
こんにゃく 13.00 g
干し椎茸 0.65 g
長ねぎ 6.50 g
里芋 19.50 g
菜種油 0.26 g
赤みそ 5.20 g
白みそ 5.20 g
清酒 0.26 g
かつお節 3.25 g
水 143.00 g

原材料名	配合比	アレルギー
ブரி	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 %	

ぶりの甘辛揚げ ②ぶりの甘辛揚げ 50.00 g

③カット豆腐

1日に使用するものと同じです。

豆腐とひじきの煮物 鶏肉 10.40 g
ひじき 1.56 g
③カット豆腐 19.50 g
人参 5.20 g
枝豆（大豆を含む） 5.20 g
干し椎茸 0.31 g
砂糖 2.08 g
みりん 1.04 g
清酒 1.04 g
しょうゆ 3.64 g
菜種油 1.30 g
かつお節 0.39 g
水 13.00 g

令和8年10月30日(金)

中学校

ロールパン	①ロールパン	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
アイリッシュシチュー	豚肉	26.00	g
	じゃが芋	39.00	g
	玉ねぎ	32.50	g
	人参	9.10	g
	セロリ	9.10	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	78.00	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
チキンナゲット (3)	②チキンナゲット	60.00	g
	菜種油	6.00	g
元気サラダ	キャベツ	16.64	g
	小松菜	16.64	g
	きゅうり	6.76	g
	人参	8.32	g
	コーン	6.76	g
	刻み昆布	0.21	g
	かつお節	0.42	g
	砂糖	1.35	g
	菜種油	1.66	g
	穀物酢	2.50	g
	塩	0.42	g
	白胡椒	0.01	g
	ごま	0.21	g
みかんとぶどうのゼリー	③みかんとぶどうのゼリー	40.00	g

①ロールパン

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%	

③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	