

## 小学校

# 令和8年度11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。

狭山市立柏原学校給食センター  
TEL 04-2955-6861  
川崎

|             |        |        |   |
|-------------|--------|--------|---|
| ほうじ茶炊き込みごはん | 米      | 50.00  | g |
|             | もち米    | 10.00  | g |
|             | ほうじ茶   | 0.50   | g |
|             | 鶏肉     | 15.00  | g |
|             | 菜種油    | 1.00   | g |
|             | 人参     | 8.00   | g |
|             | ①油揚げ   | 4.00   | g |
|             | さやいんげん | 3.50   | g |
|             | かつお節   | 2.00   | g |
|             | 水      | 100.00 | g |
|             | 清酒     | 2.00   | g |
|             | 塩      | 0.70   | g |
|             | しょうゆ   | 1.00   | g |
|             | 砂糖     | 0.25   | g |

|          |       |        |   |
|----------|-------|--------|---|
| 牛乳       | 牛乳    | 206.00 | g |
| 具だくさんみそ汁 | 白菜    | 20.00  | g |
|          | 大根    | 20.00  | g |
|          | ②押し豆腐 | 10.00  | g |
|          | 人参    | 5.00   | g |
|          | えのきたけ | 3.00   | 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     | 100.00 | g |

|        |         |       |   |
|--------|---------|-------|---|
| 里芋コロッケ | ③里芋コロッケ | 50.00 | g |
|        | 菜種油     | 5.00  | g |
|        | クラス別ソース | 4.00  | g |

|          |       |       |   |
|----------|-------|-------|---|
| かぶのピリ辛漬け | きゅうり  | 20.00 | 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      |

②押し豆腐

| 大豆    | 水分    | 菜種油  | 野菜類  | にがり  | アレルゲン |
|-------|-------|------|------|------|-------|
| 31.0% | 68.6% | 0.0% | 0.0% | 0.4% | 大豆    |

③里芋コロッケ

| 材料      | 組成(%) | アレルゲン |
|---------|-------|-------|
| (具)     |       |       |
| さといも    | 31.1  |       |
| 鶏肉      | 10.4  | 鶏肉    |
| たまねぎ    | 3.8   |       |
| にんじん    | 2.9   |       |
| ごぼう     | 2.7   |       |
| 小麦粉     | 2.7   | 小麦    |
| 植物油     | 1.0   | 大豆    |
| しょうゆ    | 0.9   | 小麦、大豆 |
| 砂糖      | 0.7   |       |
| 清酒      | 0.4   |       |
| 食塩      | 0.1   |       |
| 香辛料     | φ     |       |
| 酵母エキス   | φ     |       |
|         |       |       |
| (衣)     |       |       |
| パン粉     | 24.9  | 小麦、大豆 |
| 小麦粉     | 5.5   | 小麦    |
| 植物油     | 1.4   | 大豆    |
| ぶどう糖    | 0.2   |       |
| 水       | 11.1  |       |
| (使用添加物) |       |       |
| 乳化剤     | 0.2   |       |

|       |        |        |   |
|-------|--------|--------|---|
| ごはん   | 米      | 70.00  | g |
| 牛乳    | 牛乳     | 206.00 | g |
| けんちん汁 | 大根     | 15.00  | g |
|       | 人参     | 10.00  | g |
|       | 里芋     | 15.00  | g |
|       | ごぼう    | 5.00   | g |
|       | 長ねぎ    | 5.00   | g |
|       | ①カット豆腐 | 20.00  | g |
|       | こんにゃく  | 10.00  | g |
|       | 菜種油    | 1.00   | g |
|       | 塩      | 0.19   | g |
|       | しょうゆ   | 3.90   | g |
|       | みりん    | 1.10   | g |
|       | かつお節   | 2.50   | g |
|       | だし昆布   | 0.50   | g |
|       | 水      | 100.00 | g |

|                  |                  |       |   |
|------------------|------------------|-------|---|
| ミナミカゴカマスかぼちゃ味噌焼き | ②ミナミカゴカマスかぼちゃ味噌漬 | 40.00 | g |
|                  | 菜種油              | 2.00  | g |

|        |      |       |   |
|--------|------|-------|---|
| 昆布の炒め物 | 豚肉   | 15.00 | g |
|        | 人参   | 6.00  | g |
|        | ③油揚げ | 5.00  | g |
|        | 刻み昆布 | 1.40  | g |
|        | しょうゆ | 1.50  | g |
|        | 砂糖   | 0.80  | g |
|        | 清酒   | 0.10  | g |
|        | 菜種油  | 1.50  | g |

|          |           |       |   |
|----------|-----------|-------|---|
| さやまっ茶プリン | ④さやまっ茶プリン | 40.00 | 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ミナミカゴカマスかぼちゃ味噌漬

| 原材料名     | 配合(%) | アレルゲン |
|----------|-------|-------|
| ミナミカゴカマス | 95.00 |       |
| 米みそ(白みそ) | 1.90  | 大豆    |
| 発酵調味料    | 1.00  |       |
| かぼちゃピューレ | 1.00  |       |
| 砂糖       | 0.80  |       |
| 酒        | 0.30  |       |

③油揚げ

2日に使用するものと同じです。

④さやまっ茶プリン

| 材料名                | 組成(%) | アレルゲン |
|--------------------|-------|-------|
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品   | 21.1  | 乳     |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖        | 9.1   |       |
| 砂糖                 | 7.2   |       |
| 加糖れん乳              | 5.9   | 乳     |
| 抹茶                 | 0.7   |       |
| 水あめ                | 0.3   |       |
| 水                  | 54.8  |       |
| (使用添加物)            |       |       |
| ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン) | 0.8   |       |
| 安定剤(増粘多糖類)         | 0.1   |       |
| 乳化剤                | 使用    | 大豆    |
| ホエイソルト             | 使用    | 乳     |
| pH調整剤              | 使用    |       |
| 香料                 | 使用    |       |
| 着色料(ビタミンB2)        | 使用    |       |
| カロチノイド色素           | 使用    |       |
| 合計                 | 100.0 |       |

|        |         |        |   |
|--------|---------|--------|---|
| ごはん    | 米       | 70.00  | g |
| 牛乳     | 牛乳      | 206.00 | g |
| わかめスープ | 鶏肉      | 10.00  | g |
|        | わかめ     | 0.40   | g |
|        | 長ねぎ     | 10.00  | g |
|        | 竹の子     | 15.00  | g |
|        | えのきたけ   | 5.00   | g |
|        | 卵       | 10.00  | g |
|        | ごま      | 0.10   | g |
|        | しょうゆ    | 2.00   | g |
|        | 白胡椒     | 0.02   | g |
|        | ごま油     | 0.30   | g |
|        | 清酒      | 1.50   | g |
|        | 塩       | 0.70   | g |
|        | 鶏がら     | 12.00  | g |
|        | じゃが芋でん粉 | 0.80   | g |
|        | 水       | 100.00 | 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 |
| 豚キムチ   | 豚肉      | 52.00  | g |
|        | 清酒      | 1.00   | g |
|        | ①白菜キムチ  | 26.00  | g |
|        | にら      | 4.00   | g |
|        | 玉ねぎ     | 13.00  | g |
|        | 菜種油     | 0.60   | g |
|        | しょうゆ    | 0.50   | g |
|        | 砂糖      | 0.20   | g |
|        | じゃが芋でん粉 | 0.20   | g |
| みかん    | みかん     | 124.00 | g |

| ①白菜キムチ     |       |         |
|------------|-------|---------|
| 原材料名       | 配合比%  | アレルゲン物質 |
| 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     |         |

|            |             |        |   |
|------------|-------------|--------|---|
| 山型食パン      | ①山型食パン      | 50.00  | g |
| 牛乳         | 牛乳          | 206.00 | g |
| ポトフ        | 豚肉          | 15.00  | g |
|            | じゃが芋        | 30.00  | g |
|            | 白菜          | 25.00  | g |
|            | 玉ねぎ         | 15.00  | g |
|            | 大根          | 15.00  | g |
|            | 人参          | 10.00  | g |
|            | セロリ         | 4.00   | 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         | 0.40   | g |
|            | コンソメ        | 0.40   | g |
|            | 水           | 60.00  | 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 |
| チーズオムレツ    | ②チーズオムレツ    | 50.00  | g |
|            | 菜種油         | 1.00   | g |
| ホットチキンサラダ  | 鶏肉          | 15.00  | g |
|            | キャベツ        | 18.00  | g |
|            | コーン         | 10.00  | g |
|            | きゅうり        | 7.00   | g |
|            | 菜種油         | 0.30   | g |
|            | 白胡椒         | 0.01   | g |
|            | しょうゆ        | 0.20   | g |
|            | 清酒          | 0.05   | g |
|            | ③和風ドレッシング   | 5.00   | g |
| メープル&マーガリン | ④メープル&マーガリン | 9.00   | g |

①山型食パン

| 品 名                          | 原 材 料 | 配合比  | 原 材 料        | 配合比 |
|------------------------------|-------|------|--------------|-----|
| 山型食パン                        | 小麦粉   | 50 g | バ タ ー        | 3   |
|                              |       |      | 乳等を主要原料とする食品 | 3   |
|                              | 小 麦 粉 | 30   | イ ー ス ト      | 3   |
|                              |       |      | 食 塩          | 1.5 |
|                              | 小 麦 粉 | 20   | 小 麦 た ん ぱ く  | 0.8 |
|                              | 砂 糖   | 5    | ビ タ ミ ン C    | 0.2 |
| アレルギー物質：小麦、乳、(原材料の一部に大豆を含む)、 |       |      |              |     |

②チーズオムレツ

| 原 料 名        | 配合(%)   | アレルギー物質(28品目) |
|--------------|---------|---------------|
| 鶏卵           | 63.7    | 卵             |
| チーズフード       | 10.0    | 卵、乳           |
| 砂糖           | 1.5     |               |
| でん粉(馬鈴薯)     | 1.5     |               |
| 加工でん粉        | 1.1     |               |
| 植物油(菜種)      | 1.0     | 大豆            |
| 食塩           | 0.4     |               |
| フイヨン         | 0.2     |               |
| 酸味料          | 0.2     |               |
| 増粘剤(キサンタンガム) | 0.1     |               |
| ピロリン酸鉄       | φ(0.04) |               |
| 水            | 20.3    |               |

③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 |

④メープル&マーガリン

| 原材料名             | 配合(%) | アレルギー |
|------------------|-------|-------|
| シロップ             |       |       |
| 水あめ・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 | 51    |       |
| 水あめ              | 46    |       |
| メープルシロップ         | 少量    |       |
| 香料               | 少量    |       |
| カラメル色素           | 少量    |       |
| マーガリン            |       |       |
| 食用植物油脂           | 41    |       |
| 食用精製加工油脂         | 41    |       |
| 食塩               | 少量    |       |
| バターミルクパウダー       | 少量    | 乳成分   |
| 乳化剤              | 少量    | 大豆    |
| 香料               | 少量    | 乳成分   |
| 酸化防止剤(ビタミンE)     | 少量    |       |
| カロチノイド色素         | 少量    |       |
| 水                | 16    |       |

令和8年11月9日(月)

小学校

|          |        |        |   |                 |
|----------|--------|--------|---|-----------------|
| ごはん      | 米      | 70.00  | g | ①カット豆腐          |
|          |        |        |   | 4日に使用するものと同じです。 |
| 牛乳       | 牛乳     | 206.00 | g | ②油揚げ            |
| なめこ汁     | なめこ    | 10.00  | g | 2日に使用するものと同じです。 |
|          | ①カット豆腐 | 20.00  | g |                 |
|          | 長ねぎ    | 6.00   | g |                 |
|          | ②油揚げ   | 5.00   | g |                 |
|          | 大根     | 20.00  | g |                 |
|          | 白みそ    | 2.00   | g |                 |
|          | 赤みそ    | 6.40   | g |                 |
|          | かつお節   | 2.50   | g |                 |
|          | 水      | 115.00 | g |                 |
| 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 |                 |
| ごま酢和え    | キャベツ   | 25.00  | g |                 |
|          | 人参     | 5.00   | g |                 |
|          | きゅうり   | 10.00  | g |                 |
|          | すりごま   | 1.00   | g |                 |
|          | 穀物酢    | 1.50   | g |                 |
|          | 砂糖     | 1.00   | g |                 |
|          | しょうゆ   | 0.80   | g |                 |
|          | 清酒     | 0.50   | g |                 |
|          | 菜種油    | 0.30   | g |                 |
|          | 塩      | 0.15   | g |                 |

|             |                |        |   |
|-------------|----------------|--------|---|
| クロワッサン      | <u>①クロワッサン</u> | 50.00  | g |
| 牛乳          | 牛乳             | 206.00 | g |
| クリームシチュー    | 豚肉             | 15.00  | g |
|             | 玉ねぎ            | 30.00  | g |
|             | 人参             | 15.00  | g |
|             | じゃが芋           | 30.00  | g |
|             | 牛乳             | 32.00  | g |
|             | 菜種油            | 4.00   | g |
|             | 小麦粉            | 5.00   | g |
|             | 塩              | 0.60   | g |
|             | 白胡椒            | 0.02   | g |
|             | 白ワイン           | 1.00   | g |
|             | 砂糖             | 0.30   | g |
|             | 菜種油            | 0.50   | g |
|             | 鶏がら            | 12.00  | 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              | 50.00  | g |
| 鶏肉のオレンジステーキ | 鶏肉             | 50.00  | g |
|             | 清酒             | 1.00   | g |
|             | しょうゆ           | 2.00   | g |
|             | にんにく           | 0.20   | g |
|             | 根生姜            | 0.30   | g |
|             | <u>②マーマレード</u> | 6.00   | g |
|             | 白ワイン           | 0.10   | g |
|             | しょうゆ           | 1.00   | g |
|             | 塩              | 0.05   | g |
|             | 砂糖             | 0.01   | g |
|             | じゃが芋でん粉        | 0.35   | g |
|             | 水              | 2.00   | g |
|             | 菜種油            | 0.50   | g |
| フレンチサラダ     | キャベツ           | 30.00  | g |
|             | 人参             | 7.00   | g |
|             | きゅうり           | 10.00  | g |
|             | 菜種油            | 2.00   | g |
|             | 穀物酢            | 2.00   | g |
|             | 塩              | 0.27   | g |
|             | 白胡椒            | 0.02   | g |
|             | しょうゆ           | 0.36   | g |
|             | 砂糖             | 0.18   | g |

①クロワッサン

| 原材料名 / 添加物  | 配合比%   | アレルゲン物質 |
|-------------|--------|---------|
| 小麦粉         | 45.714 | 小麦      |
| マーガリン       | 22.286 |         |
| 水           | 21.029 |         |
| 砂糖          | 7.314  |         |
| パン酵母        | 2.743  |         |
| 食塩          | 0.686  |         |
| 米麴          | 0.130  |         |
| 酸化防止剤（V. E） | 0.09   |         |
| V. C        | 0.01   |         |
| 合計          | 100.0  |         |

②マーマレード

| 原 材 料 名   | 重 量 % | アレルギー物質<br>(29品目) |
|-----------|-------|-------------------|
| 糖類(砂糖)    | 50.77 | —                 |
| 糖類(水あめ)   |       | —                 |
| 果実(いよかん)  | 13.16 | —                 |
| 果実(なつみかん) | 11.76 | —                 |
| 還元水あめ     | 17.94 | —                 |
| 濃縮なつみかん果汁 | 2.49  | —                 |
| ゆず果汁      | 1.00  | —                 |
| 水         | 2.26  |                   |

|     |       |        |          |
|-----|-------|--------|----------|
| ごはん | 米     | 70.00  | g        |
|     |       |        | <b>g</b> |
| 牛乳  | 牛乳    | 206.00 | g        |
| 豚汁  | 豚肉    | 10.00  | g        |
|     | 玉ねぎ   | 10.00  | g        |
|     | 人参    | 5.00   | g        |
|     | ①油揚げ  | 5.00   | g        |
|     | こんにゃく | 5.00   | g        |
|     | 干し椎茸  | 0.50   | g        |
|     | 大根    | 10.00  | g        |
|     | 長ねぎ   | 5.00   | g        |
|     | 里芋    | 10.00  | g        |
|     | かつお節  | 2.50   | g        |
|     | 菜種油   | 1.00   | g        |
|     | 赤みそ   | 4.00   | g        |
|     | 白みそ   | 4.00   | g        |
|     | 水     | 110.00 | g        |

①油揚げ  
2日に使用するものと同じです。

②さばのみぞれ煮

| 原材料名  | アレルギー | 配合率 |
|-------|-------|-----|
| さば    |       | 70  |
| 大根おろし |       | 10  |
| 三温糖   |       | 7   |
| 醤油    | 小麦、大豆 | 5   |
| 発酵調味料 |       | 3   |
| 食塩    |       | 0.5 |
| 加工澱粉  |       | 0.5 |
| 加水    |       | 4   |

|        |          |       |   |
|--------|----------|-------|---|
| 鯖のみぞれ煮 | ②さばのみぞれ煮 | 40.00 | g |
| 胡麻和え   | 小松菜      | 15.00 | g |
|        | もやし      | 20.00 | g |
|        | 人参       | 5.00  | g |
|        | すりごま     | 1.00  | g |
|        | しょうゆ     | 1.30  | g |
|        | 砂糖       | 0.50  | g |

|          |         |        |   |
|----------|---------|--------|---|
| カレー南蛮うどん | ①地粉うどん  | 80.00  | g |
|          | 豚肉      | 15.00  | g |
|          | ②油揚げ    | 3.00   | g |
|          | 玉ねぎ     | 10.00  | g |
|          | 大根      | 10.00  | g |
|          | 人参      | 8.00   | g |
|          | 長ねぎ     | 10.00  | g |
|          | 小松菜     | 10.00  | g |
|          | しょうゆ    | 7.50   | g |
|          | みりん     | 1.00   | g |
|          | 菜種油     | 0.30   | g |
|          | 一味唐辛子   | 0.01   | g |
|          | カレー粉    | 0.60   | g |
|          | 清酒      | 1.00   | g |
|          | 塩       | 0.80   | g |
|          | じゃが芋でん粉 | 1.80   | g |
|          | かつお節    | 3.00   | g |
|          | だし昆布    | 0.20   | g |
|          | 水       | 120.00 | g |
| 牛乳       | 牛乳      | 206.00 | g |
| みそポテト    | じゃが芋    | 60.00  | g |
|          | 小麦粉     | 6.00   | g |
|          | 水       | 8.00   | g |
|          | 菜種油     | 6.60   | g |
|          | 赤みそ     | 5.00   | g |
|          | 砂糖      | 3.50   | g |
|          | しょうゆ    | 1.50   | g |
|          | みりん     | 0.80   | g |
|          | 水       | 13.00  | g |
| みかん      | みかん     | 124.00 | 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。

|        |          |        |   |
|--------|----------|--------|---|
| ごはん    | 米        | 70.00  | g |
| 牛乳     | 牛乳       | 206.00 | g |
| かぶのみそ汁 | かぶ       | 25.00  | g |
|        | 人参       | 8.00   | g |
|        | 長ねぎ      | 7.00   | 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        | 110.00 | g |
| すき焼き風煮 | 豚肉       | 30.00  | g |
|        | 白菜       | 20.00  | g |
|        | 長ねぎ      | 20.00  | g |
|        | しらたき     | 15.00  | g |
|        | ②焼き豆腐    | 23.00  | g |
|        | 砂糖       | 2.00   | g |
|        | しょうゆ     | 6.00   | 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 |
| 鮭ふりかけ  | ③鮭       | 8.00   | g |
|        | 清酒       | 0.50   | g |
|        | ④ちりめんじゃこ | 2.00   | g |
|        | 清酒       | 0.50   | g |
|        | ごま       | 2.00   | g |
|        | 焼きのり     | 0.20   | g |
|        | 塩        | 0.20   | g |

①油揚げ  
2日に使用するものと同じです。

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) |      |       |

③鮭

| 原材料名 / 添加物 | 配合比%  | アレルギー物質 |
|------------|-------|---------|
| サケ         | 99.20 | さけ      |
| 食塩         | 0.80  |         |

④ちりめんじゃこ

| 配合表(%)    |       |
|-----------|-------|
| いわしの稚魚    | 95.7% |
| (かたくちいわし) |       |
| 食塩        | 4.3%  |

|         |            |       |   |
|---------|------------|-------|---|
| 狭山茶揚げパン | ①ツイストパン    | 50.00 | g |
|         | 菜種油        | 3.10  | g |
|         | 狭山茶パウダー    | 0.39  | g |
|         | きな粉（大豆を含む） | 5.85  | g |
|         | 砂糖         | 11.70 | g |
|         | 塩          | 0.07  | g |

|    |    |        |   |
|----|----|--------|---|
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
|----|----|--------|---|

|          |            |       |   |
|----------|------------|-------|---|
| 豆腐団子のスープ | ②野菜と豆腐の肉団子 | 24.00 | g |
|          | 白菜         | 30.00 | g |
|          | 人参         | 5.00  | g |
|          | 長ねぎ        | 5.00  | g |
|          | ほうれん草      | 8.00  | g |
|          | ③春雨        | 2.00  | g |
|          | 干し椎茸       | 0.50  | g |
|          | 根生姜        | 0.10  | g |
|          | 塩          | 0.30  | g |
|          | 白胡椒        | 0.02  | g |
|          | しょうゆ       | 3.00  | g |
|          | 清酒         | 1.00  | g |
|          | 菜種油        | 0.40  | g |
|          | ごま油        | 0.20  | 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 |
|          | 水          | 95.00 | g |

|          |       |       |   |
|----------|-------|-------|---|
| ジャーマンポテト | じゃが芋  | 30.00 | g |
|          | ④ベーコン | 10.00 | g |
|          | 玉ねぎ   | 20.00 | g |
|          | 菜種油   | 0.20  | g |
|          | 塩     | 0.20  | g |
|          | 白胡椒   | 0.02  | g |
|          | 白ワイン  | 0.50  | g |

|       |        |       |   |
|-------|--------|-------|---|
| ヨーグルト | ⑤ヨーグルト | 70.00 | 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<br>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               |

②野菜と豆腐の肉団子

| 原材料名 / 添加物 | 配合比%  | アレルギー物質 |
|------------|-------|---------|
| 鶏肉         | 23.26 | 鶏肉      |
| 豚肉         | 13.29 | 豚肉      |
| たまねぎ       | 13.29 |         |
| えだまめ       | 6.65  | 大豆      |
| とうもろこし     | 6.65  |         |
| 粒状植物性たん白   | 4.98  | 大豆      |
| にんじん       | 4.98  |         |
| 豆腐         | 3.32  | 大豆      |
| パン粉        | 3.32  | 小麦      |
| 粉末状植物性たん白  | 2.99  | 大豆、小麦   |
| でん粉        | 1.66  |         |
| 砂糖         | 1.00  |         |
| 清酒         | 1.00  |         |
| しょうゆ       | 0.66  | 大豆、小麦   |
| しょうが       | 0.33  |         |
| 食塩         | 0.17  |         |
| かつお節エキス    | 0.17  |         |
| 水          | 11.62 |         |
| 炭酸カルシウム    | 0.63  |         |
| ピロリン酸第二鉄   | 0.03  |         |
| 合計         | 100   |         |

③春雨

| 原材料名   | 配合率 |
|--------|-----|
| 甘藷でん粉  | 50% |
| 馬鈴薯でん粉 | 50% |

④ベーコン

| 原材料名 | 左記原材料、及び食品<br>添加物の明細 | 配合割合<br>(%) | アレルギー<br>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        |              |

⑤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   |          |

令和8年11月17日(火)

小学校

|         |           |          |
|---------|-----------|----------|
| ごはん     | 米         | 70.00 g  |
| 牛乳      | 牛乳        | 206.00 g |
| つみっこ汁   | 豚肉        | 8.00 g   |
|         | ①すいとん     | 30.00 g  |
|         | 大根        | 10.00 g  |
|         | 人参        | 8.00 g   |
|         | ごぼう       | 5.00 g   |
|         | 小松菜       | 10.00 g  |
|         | 長ねぎ       | 5.00 g   |
|         | 干し椎茸      | 0.30 g   |
|         | ②油揚げ      | 3.00 g   |
|         | 菜種油       | 1.00 g   |
|         | 塩         | 0.30 g   |
|         | しょうゆ      | 5.00 g   |
|         | 清酒        | 0.50 g   |
|         | みりん       | 0.20 g   |
|         | かつお節      | 2.50 g   |
|         | だし昆布      | 0.50 g   |
|         | 水         | 80.00 g  |
| さんまの塩焼き | ③さんま筒切り一塩 | 40.00 g  |
|         | 菜種油       | 1.00 g   |
| 即席漬け    | かぶ        | 30.00 g  |
|         | きゅうり      | 20.00 g  |
|         | 塩         | 0.40 g   |
|         | しょうゆ      | 1.00 g   |
|         | かつお節      | 0.05 g   |
|         | だし昆布      | 0.01 g   |
|         | 水         | 2.00 g   |
| のり佃煮    | ④のり佃煮     | 8.00 g   |

①すいとん

| 小麦粉   | 水分    | 塩    |
|-------|-------|------|
| 57.0% | 42.0% | 1.0% |

②油揚げ

2日に使用するものと同じです。

③さんま筒切り一塩

| 原料組成(100分比) |  | %      |
|-------------|--|--------|
| さんま         |  | 98.00% |
| 食塩          |  | 2.00%  |

④のり佃煮

| 原材料名 / 添加物                                           | 配合比%  | アレルギー物質 |
|------------------------------------------------------|-------|---------|
| のり                                                   | 19.24 |         |
| 水飴                                                   | 19.23 |         |
| 醤油(大豆を含む)                                            | 15.88 | 小麦、大豆   |
| 砂糖                                                   | 9.94  |         |
| 米醸造調味料                                               | 3.72  |         |
| 醸造酢(小麦を含む)                                           | 2.56  | 小麦      |
| 調味エキス(鰹節エキス、食塩)                                      | 1.92  |         |
| カラメル色素                                               | 1.28  |         |
| ヘム鉄                                                  | 0.78  |         |
| 増粘多糖類〔<br>タマリンドガム<br>キサンタンガム<br>ローカストビーンガム<br>グァーガム〕 | 0.71  |         |
| 仕込水                                                  | 24.74 |         |

|            |                |        |   |
|------------|----------------|--------|---|
| クリームスパゲティ  | ①ゆでスパゲッティ      | 80.00  | g |
|            | ②ベーコン          | 10.00  | g |
|            | 玉ねぎ            | 35.00  | g |
|            | しめじ            | 7.00   | g |
|            | じゃが芋           | 30.00  | g |
|            | ほうれん草          | 8.00   | g |
|            | 塩              | 0.90   | g |
|            | 白胡椒            | 0.03   | g |
|            | コンソメ           | 0.80   | g |
|            | 砂糖             | 0.05   | g |
|            | 白ワイン           | 2.00   | g |
|            | 牛乳             | 60.00  | g |
|            | 菜種油            | 4.00   | g |
|            | 小麦粉            | 4.50   | g |
|            | 生クリーム（乳を含む）    | 3.00   | g |
|            | シュレッドチーズ（乳を含む） | 1.50   | g |
|            | 鶏がら            | 4.00   | 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              | 70.00  | g |
| 牛乳         | 牛乳             | 206.00 | g |
| チキンのオープン焼き | ③チキンのオープン焼き    | 40.00  | g |
|            | 菜種油            | 1.00   | g |
| 水菜茶ラダ      | 水菜             | 15.00  | g |
|            | 大根             | 25.00  | g |
|            | 人参             | 7.00   | g |
|            | 菜種油            | 2.00   | g |
|            | 穀物酢            | 2.00   | g |
|            | 塩              | 0.30   | g |
|            | 白胡椒            | 0.02   | g |
|            | しょうゆ           | 0.36   | g |
|            | 砂糖             | 0.18   | g |
|            | 狭山茶パウダー        | 0.04   | g |
|            | 狭山茶            | 0.04   | g |
| りんごのタルト    | ④りんごのタルト       | 25.00  | 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ベーコン

16日に使用するものと同じです。

③チキンのオープン焼き

| 原 料 配 合    | 配合率(%) | アレルゲン |
|------------|--------|-------|
| 鶏肉         | 57.68  | 鶏肉    |
| 植物油脂       | 10.96  |       |
| パン粉        | 9.22   | 小麦    |
| チーズ        | 5.86   | 乳     |
| 砂糖         | 1.30   |       |
| 粉末状植物性たん白  | 1.30   | 大豆    |
| しょうゆ       | 0.65   | 大豆、小麦 |
| 食塩         | 0.55   |       |
| 酵母エキス      | 0.31   |       |
| 乾燥赤ピーマン    | 0.08   |       |
| 乾燥パセリ      | 0.06   |       |
| 香辛料        | 0.02   |       |
| 塩こうじ       | 0.02   |       |
| 乳化剤        | 0.14   |       |
| 重曹         | 0.06   |       |
| 加エデンプン     | 0.04   |       |
| 安定剤(グァーガム) | 0.01   |       |
| ピロリン酸第二鉄   | 0.01   |       |
| 香料         | 0.00   | 乳、大豆  |
| カロチノイド色素   | 0.00   |       |
| (調整水)      | 11.73  |       |

④りんごのタルト

| 材料名          | 組成%  | アレルゲン |
|--------------|------|-------|
| りんご          | 17.7 | りんご   |
| 米粉           | 14.9 |       |
| 砂糖           | 13.9 |       |
| 豆乳           | 12.4 | 大豆    |
| ショートニング      | 8.9  |       |
| 砂糖・ぶどう糖果糖液糖  | 5.1  |       |
| コーンフラワー      | 3.6  |       |
| 植物油          | 3.0  |       |
| 水溶性食物繊維      | 2.5  |       |
| 水あめ          | 0.9  |       |
| 大豆粉          | 0.7  | 大豆    |
| ぶどう糖         | 0.2  |       |
| こんにゃく加工品     | φ    |       |
| 水            | 9.0  |       |
| (使用添加物)      |      |       |
| 加エデンプン       | 6.0  |       |
| 炭酸Ca         | 0.5  |       |
| ゲル化剤(増粘多糖類)  | 0.2  |       |
| ビタミンC        | 0.1  |       |
| 乳化剤          | 0.1  |       |
| 酸味料          | 0.1  |       |
| 膨脹剤          | 0.1  |       |
| ピロリン酸第二鉄     | 0.1  |       |
| 増粘剤(キサンタンガム) | 使用   |       |
| 香料           | 使用   |       |
| 乳酸Ca         | 使用   |       |
| 酸化防止剤(ビタミンC) | 使用   |       |
| 紅麹色素         | 使用   |       |

|           |           |        |   |
|-----------|-----------|--------|---|
| ごはん       | 米         | 70.00  | g |
| 牛乳        | 牛乳        | 206.00 | g |
| 豆乳仕立ての野菜汁 | さつまいも     | 15.00  | g |
|           | 白菜        | 15.00  | g |
|           | ごぼう       | 5.00   | g |
|           | 大根        | 12.00  | g |
|           | ①カット豆腐    | 10.00  | g |
|           | 豚肉        | 8.00   | g |
|           | ②油揚げ      | 4.00   | g |
|           | 人参        | 8.00   | g |
|           | 長ねぎ       | 6.00   | g |
|           | 白みそ       | 8.00   | g |
|           | 豆乳(大豆を含む) | 10.00  | g |
|           | 砂糖        | 0.50   | g |
|           | かつお節      | 2.50   | g |
|           | 菜種油       | 0.20   | g |
|           | 水         | 80.00  | g |
| チキンカツ     | ③チキンカツ    | 50.00  | g |
|           | 菜種油       | 5.00   | g |
|           | クラス別ソース   | 5.00   | g |
| れんこんきんぴら  | ④さつま揚げ    | 7.00   | g |
|           | れんこん      | 25.00  | g |
|           | こんにゃく     | 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 |

①カット豆腐  
4日に使用するものと同じです。

②油揚げ  
2日に使用するものと同じです。

③チキンカツ

| 原料配合(%)    |       | アレルギー物質<br>該当原材料 |
|------------|-------|------------------|
| 原材料名       | %     |                  |
| 若鶏モモ肉(皮なし) | 62.50 | 鶏肉               |
| (衣)        |       |                  |
| パン粉        | 18.50 | 小麦               |
| でん粉        | 2.70  |                  |
| バターミックス粉   |       |                  |
| 小麦粉        | 1.94  | 小麦               |
| 小麦でん粉      | 0.46  | 小麦               |
| 粉末状大豆たん白   | 0.24  | 大豆               |
| 増粘剤(グァーガム) | 0.07  |                  |
| 食塩         | 0.04  |                  |
| こしょう       | 0.01  |                  |
| 水          | 13.54 |                  |

④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    |

|           |          |       |   |
|-----------|----------|-------|---|
| チキンカレーライス | 米        | 70.00 | g |
|           | 鶏肉       | 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      | 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 |
|           | オニオンパウダー | 0.50  | 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 |
|           | 水        | 50.00 | g |

|    |    |        |   |
|----|----|--------|---|
| 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | g |
|----|----|--------|---|

|         |           |       |   |
|---------|-----------|-------|---|
| パリパリサラダ | ①ちやーめん    | 2.00  | g |
|         | キャベツ      | 30.00 | g |
|         | ほうれん草     | 15.00 | g |
|         | コーン       | 10.00 | g |
|         | ②中華ドレッシング | 5.00  | g |

|        |          |       |   |
|--------|----------|-------|---|
| 型抜きチーズ | ③プロセスチーズ | 10.00 | g |
|--------|----------|-------|---|

①ちやーめん

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 原材料名 | 小麦粉、植物油脂、食塩、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉 |
|------|-------------------------------|

②中華ドレッシング

| 原材料名             | 配合比%  | アレルギー物質 |
|------------------|-------|---------|
| しょうゆ             | 32    | 小麦、大豆   |
| 食用植物油脂（ごま油、なたね油） | 16    | ごま      |
| 醸造酢              | 13.5  | りんご     |
| 砂糖               | 12.1  |         |
| 小麦発酵調味液          | 3.5   | 小麦      |
| 食塩               | 1.8   |         |
| たまねぎエキス          | 1.5   |         |
| チキンエキス           | 1.2   | 鶏肉      |
| 香辛料              | 0.05  |         |
| 水                | 18.35 |         |
| 合計               | 100   |         |

③プロセスチーズ

| 原材料名               |
|--------------------|
| ナチュラルチーズ           |
| 食物繊維（イヌリン）         |
| ミルクカルシウム           |
| 乳化剤                |
| 重曹（加工助剤で一括表示に記載なし） |
| クエン酸鉄Na            |
| 水                  |

|          |           |        |   |
|----------|-----------|--------|---|
| ごはん      | 米         | 70.00  | g |
| 牛乳       | 牛乳        | 206.00 | g |
| かぼちやのみそ汁 | 南瓜        | 30.00  | g |
|          | 玉ねぎ       | 20.00  | g |
|          | しめじ       | 7.00   | g |
|          | ①油揚げ      | 5.00   | g |
|          | 白みそ       | 4.40   | g |
|          | 赤みそ       | 4.00   | g |
|          | かつお節      | 2.50   | g |
|          | 水         | 110.00 | g |
| かじきの竜田揚げ | ②かじきの竜田揚げ | 40.00  | g |
|          | 菜種油       | 4.00   | g |
| 切干大根の五目煮 | 豚肉        | 5.00   | g |
|          | 切干大根      | 4.00   | g |
|          | 人参        | 3.00   | g |
|          | ③焼き竹輪     | 3.00   | g |
|          | 干し椎茸      | 0.20   | g |
|          | 菜種油       | 0.50   | g |
|          | 砂糖        | 0.50   | g |
|          | しょうゆ      | 1.50   | g |
|          | 清酒        | 0.20   | g |
|          | かつお節      | 0.50   | g |
|          | 水         | 13.00  | g |

①油揚げ  
2日に使用するものと同じです。

②かじきの竜田揚げ

| 原材料名  | 割合%  | アレルゲン |
|-------|------|-------|
| カジキ   | 90 % |       |
| 馬鈴薯澱粉 | 5 %  |       |
| 醤油    | 3 %  | 小麦・大豆 |
| みりん   | 2 %  |       |

③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11月25日(水)

小学校

|         |                |        |   |
|---------|----------------|--------|---|
| ごはん     | 米              | 70.00  | g |
| 牛乳      | 牛乳             | 206.00 | g |
| ワンタンスープ | 鶏肉             | 10.00  | g |
|         | ①ワンタン皮         | 8.00   | g |
|         | 玉ねぎ            | 15.00  | g |
|         | 人参             | 7.00   | g |
|         | もやし            | 15.00  | g |
|         | 長ねぎ            | 10.00  | g |
|         | 青梗菜            | 10.00  | g |
|         | しょうゆ           | 4.00   | g |
|         | 白胡椒            | 0.01   | g |
|         | 菜種油            | 0.50   | g |
|         | 清酒             | 1.00   | g |
|         | 塩              | 0.20   | 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              | 115.00 | g |
| マーボー大根  | 大根             | 65.00  | g |
|         | 豚肉             | 35.00  | g |
|         | 長ねぎ            | 10.00  | g |
|         | 人参             | 10.00  | g |
|         | 干し椎茸           | 0.50   | g |
|         | 根生姜            | 0.30   | g |
|         | にんにく           | 0.30   | g |
|         | 菜種油            | 0.50   | g |
|         | トウバンジャン        | 0.20   | g |
|         | 清酒             | 1.00   | g |
|         | 砂糖             | 1.50   | g |
|         | しょうゆ           | 3.80   | g |
|         | テンメンジャン        | 3.10   | g |
|         | 赤みそ            | 1.80   | g |
|         | にら             | 4.00   | g |
|         | じゃが芋でん粉        | 1.10   | g |
|         | 水              | 3.50   | g |
| 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 | 30.00  | 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杏仁ゼリー

| 原 料 名         | %      | アレルギー |
|---------------|--------|-------|
| 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  |       |

③りんご、黄桃、白桃、洋なし

| 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   |         |

|          |           |        |   |
|----------|-----------|--------|---|
| 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 |
| コーンスープ   | 鶏肉        | 10.00  | 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 |
|          | 菜種油       | 3.00   | 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 |
| ハンバーグ    | ③ハンバーグ    | 60.00  | g |
|          | 菜種油       | 1.00   | g |
|          | ケチャップ     | 8.00   | g |
|          | 濃厚ソース     | 0.50   | g |
|          | ウスターソース   | 0.50   | g |
|          | 砂糖        | 1.00   | g |
|          | 玉ねぎ       | 3.00   | g |
|          | じゃが芋でん粉   | 0.20   | g |
|          | 水         | 3.00   | g |
| イタリアンサラダ | ④枝豆       | 10.00  | g |
|          | キャベツ      | 25.00  | g |
|          | もやし       | 10.00  | g |
|          | 人参        | 4.00   | g |
|          | 菜種油       | 0.75   | g |
|          | 塩         | 0.30   | g |
|          | 白胡椒       | 0.01   | g |
|          | 砂糖        | 1.20   | g |
|          | 穀物酢       | 3.60   | g |
|          | バジル       | 0.01   | g |
|          | 玉ねぎ       | 1.00   | g |
|          | 人参        | 1.00   | 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                       | 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ハンバーグ

| 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  |       |
| ポークエキス     | 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  |       |

④枝豆

| 原材料名 | 配合比   | アレルゲン |
|------|-------|-------|
| えだまめ | 99.8% | 大豆    |
| 食塩   | 0.2%  |       |

|            |         |        |   |
|------------|---------|--------|---|
| わかめごはん     | ①わかめごはん | 70.00  | g |
| 牛乳         | 牛乳      | 206.00 | g |
| かきたま汁      | 卵       | 20.00  | g |
|            | ②カット豆腐  | 15.00  | g |
|            | 人参      | 7.00   | g |
|            | 玉ねぎ     | 15.00  | g |
|            | 長ねぎ     | 5.00   | g |
|            | しょうゆ    | 3.00   | g |
|            | じゃが芋でん粉 | 1.00   | g |
|            | 塩       | 0.60   | g |
|            | 清酒      | 0.60   | g |
|            | かつお節    | 2.50   | g |
|            | だし昆布    | 0.50   | g |
|            | 水       | 115.00 | g |
| 鶏肉の狭山茶から揚げ | 鶏肉      | 50.00  | g |
|            | 狭山茶パウダー | 0.60   | g |
|            | 根生姜     | 0.50   | g |
|            | にんにく    | 0.25   | g |
|            | 清酒      | 2.00   | g |
|            | 塩       | 0.35   | g |
|            | じゃが芋でん粉 | 10.00  | g |
|            | 菜種油     | 5.00   | g |
| 春雨サラダ      | 人参      | 5.00   | g |
|            | きゅうり    | 20.00  | g |
|            | ③春雨     | 4.00   | g |
|            | 菜種油     | 1.50   | g |
|            | 穀物酢     | 2.00   | g |
|            | しょうゆ    | 0.80   | g |
|            | 砂糖      | 0.80   | g |
|            | 白胡椒     | 0.02   | g |
|            | 塩       | 0.22   | g |

| ①わかめごはん                                 |         |                                          |          |
|-----------------------------------------|---------|------------------------------------------|----------|
| 原 材 料                                   |         | 配 合 比                                    |          |
| わ か め                                   | 88.80 % | 酵 母 エ キ ス                                | 0.90 %   |
|                                         |         | 計                                        | 100.00 % |
| 砂 糖<br>食 塩                              | 8.20    | 精米100gに対して具 3.5g使用<br>精米100gに対し強化米0.3%添加 |          |
|                                         | 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  
4日に使用するものと同じです。

③春雨  
16日に使用するものと同じです。

|           |         |        |   |
|-----------|---------|--------|---|
| ごはん       | 米       | 70.00  | g |
| 牛乳        | 牛乳      | 206.00 | g |
| 春雨のスープ    | 鶏肉      | 10.00  | g |
|           | 人参      | 8.00   | g |
|           | 干し椎茸    | 0.50   | g |
|           | もやし     | 20.00  | 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 |
| 豚肉のスタミナ炒め | 豚肉      | 60.00  | g |
|           | 根生姜     | 0.75   | g |
|           | にんにく    | 0.15   | 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     | 0.60   | 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 |
| ぶどうゼリー    | ②ぶどうゼリー | 50.00  | g |

①春雨  
16日に使用するものと同じです。

②ぶどうゼリー

| 原材料名(内容組成)    | (%)  |
|---------------|------|
| 糖類 (果糖ぶどう糖液糖) | 17.0 |
| 糖類 (砂糖)       | 9.0  |
| ぶどう果汁         | 17.0 |
| 水             | 55.2 |
| 乳酸Ca          | 0.8  |
| ゲル化剤 (増粘多糖類)  | 0.5  |
| 酸味料           | 0.4  |
| 香料            | 0.1  |
| 着色料 (クチナシ、紅麹) | Φ    |
| クエン酸鉄Na       | Φ    |