中学校

令和8年度12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。

狭山市立堀兼学校給食センター
℡ 04－2959－4201
池部

令和8年12月1日(火)

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	2.60	g
	水	104.00	g
すき焼き風煮	豚肉	39.00	g
	白菜	52.00	g
	しらたき	39.00	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	2.60	g
	水	19.50	g
あっさり和え	小松菜	26.00	g
	もやし	26.00	g
	人参	10.40	g
	コーン	13.00	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	しょうゆ	1.30	g
	水	1.30	g
	かつお節	2.60	g
	清酒	0.13	g

①すいとん

小麦粉	水分	塩
57.0%	42.0%	1.0%

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	
[ｸﾞ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		

令和8年12月2日（水）

中学校

ココア揚げパン	①ツイストパン	60.00	g
	ココア	2.63	g
	砂糖	13.75	g
	菜種油	3.75	g
牛乳	牛乳	206.00	g
白菜のミルクスープ	②ベーコン	10.40	g
	白菜	52.00	g
	人参	9.75	g
	玉ねぎ	20.80	g
	牛乳	68.90	g
	脱脂粉乳（乳成分を含む）	6.50	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
照り焼きチキン	鶏肉	60.00	g
	塩	0.24	g
	白胡椒	0.04	g
	清酒	1.20	g
	菜種油	0.96	g
	しょうゆ	3.60	g
	砂糖	2.40	g
	みりん	0.90	g
	じゃが芋でん粉	0.42	g
	水	8.04	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

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	ナツメッグ・カルダモン	0.11	
氷　水	水道水	6.91	

令和8年12月3日(木)

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
野菜椀	大根	13.00	g
	人参	19.50	g
	えのきたけ	15.60	g
	長ねぎ	16.90	g
	豚肉	10.40	g
	菜種油	0.26	g
	白みそ	5.46	g
	赤みそ	5.46	g
	かつお節	3.25	g
	水	156.00	g
ホッケのフライ	②ホッケのフライ	60.00	g
	菜種油	4.80	g
	クラス別ソース	4.00	g
ごぼうサラダ	ごぼう	26.00	g
	きゅうり	13.00	g
	人参	10.40	g
	ごま	1.30	g
	穀物酢	1.56	g
	しょうゆ	2.60	g
	塩	0.08	g
	白胡椒	0.01	g
	砂糖	0.73	g
	菜種油	1.56	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ホッケのフライ

原材料名	配合比	アレルゲン（特定原材料等28品目対象）
まほっけ	50.00%	
【衣】		
パン粉	20.00%	小麦
（乾燥パン粉 打粉用）	3.00%	小麦
小麦粉	8.00%	小麦
食塩	0.20%	
増粘多糖類	0.10%	
水(バッター投入水)	18.70%	

令和8年12月4日(金)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
具だくさんみそ汁	玉ねぎ	26.00	g
	①油揚げ	6.50	g
	大根	26.00	g
	②押し豆腐	13.00	g
	人参	6.50	g
	干し椎茸	0.65	g
	長ねぎ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	赤みそ	5.46	g
	白みそ	5.46	g
	水	130.00	g
そぼろごはんの具	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
いちごとみかんの２色ゼリー	③いちごとみかんの２色ゼリー	40.00	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）	ー	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いちごとみかんの２色ゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
糖類（砂糖）	6.7	−
糖類（果糖）	6.0	−
糖類（ぶどう糖）	5.5	−
糖類（水あめ）	3.5	−
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	3.0	−
果汁（みかん）	5.1	−
果汁（いちご）	1.0	−
寒天	0.2	−
水	66.7	−
加工デンプン	0.8	−
乳酸Ｃａ	0.7	−
ゲル化剤	0.4	−
酸味料	0.3	−
香料	0.1	ｵﾚﾝｼﾞ
ビタミンＣ（0.088）	Φ	−
着色料	Φ	−
クエン酸鉄Ｎａ（0.010）	Φ	−

令和8年12月7日(月)

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	206.00	g
パリパリサラダ	①ちゃーめん	2.50	g
	キャベツ	39.00	g
	ほうれん草	19.50	g
	コーン	13.00	g
	②中華ドレッシング	7.00	g
ヨーグルト	③ヨーグルト	100.00	g

①ちゃーめん

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%	アレルゲン物質
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ヨーグルト

原材料名	乳　、乳製品、砂糖、乳たんぱく、乳ペプチド
アレルギー物質	乳成分

令和8年12月8日（火）

中学校

里芋ごはん	米	65.00	g
	もち米	13.00	g
	鶏肉	9.10	g
	人参	6.50	g
	里芋	26.00	g
	干し椎茸	0.91	g
	①油揚げ	5.20	g
	菜種油	0.65	g
	清酒	2.34	g
	砂糖	0.78	g
	しょうゆ	4.29	g
	塩	0.52	g
	かつお節	1.04	g
	だし昆布	0.65	g
	水	117.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
根菜のあっさり汁	ごぼう	9.45	g
	人参	5.91	g
	小松菜	9.45	g
	長ねぎ	5.91	g
	大根	17.73	g
	だし昆布	0.47	g
	かつお節	2.01	g
	塩	0.47	g
	しょうゆ	2.36	g
	みりん	0.59	g
	清酒	0.59	g
	水	118.18	g
鮭メンチカツ	②鮭メンチカツ	60.00	g
	菜種油	5.00	g
	クラス別ソース	4.00	g
キャベツとコーンのソテー	キャベツ	45.50	g
	コーン	10.40	g
	③ウインナーソーセージ	10.40	g
	にんにく	0.13	g
	菜種油	0.39	g
	塩	0.20	g
	白胡椒	0.01	g
	じゃが芋でん粉	0.52	g

①油揚げ

４日に使用するものと同じです。

②鮭メンチカツ

原材料名（製品名）	配合（%）	原材料名（1）	配合（%）	
トラウトサーモン	15.00	トラウトサーモン	#####	
魚肉すり身(タラ)	10.00	スケソウタラ	92.59	
		砂糖	7.41	
たまねぎ	6.50	たまねぎ	100.00	
サンラバー	3.50	脱脂大豆	95.60	大豆
		食用植物油脂	4.20	
		レシチン	0.20	大豆
こめ油	3.50	米糖・米糠原油		
白パン粉	3.30	小麦粉	90.45	小麦
		砂糖	5.43	
				甜菜
		ショートニング	1.81	
		イースト	1.20	
		食塩	0.75	
		(パン生地改良剤)	0.36	
		コーンスターチ		とうもろこし
		米麹		うるち米
		クロレラエキス粉末		
		アセロラ粉末		
				とうもろこし
食塩	0.30	天日塩	100.00	
分蜜糖	0.30	さとうきび	100.00	
しょうゆ	0.30	脱脂加工大豆		大豆
		小麦		小麦
		食塩	100.00	
		大豆		大豆
		アルコール	少量	
しょうが	0.30	しょうが	100.00	
水	7.00	水	100.00	
(衣:50%)				
生パン粉(内麦使用)	35.00	小麦粉	61.31	小麦
		ショートニング	1.15	菜種
		砂糖	1.00	甜菜
		食塩	0.86	
		イースト	0.57	とうもろこし
		米こうじ加工品	0.14	とうもろこし
		水	35.02	
さぬきの夢	1.78	小麦粉	#####	小麦
海藻カルシウム	1.12	石化海藻	#####	
米粉	0.24	うるち米	#####	
食塩	0.19	天日塩	#####	
こしょう	0.05	白こしょう	#####	
ピロリン酸鉄	0.01	ピロリン酸鉄	#####	
水	11.61	水	#####	

③ウインナーソーセージ

原材料名	配合比率（%）
豚肉（豚脂肪含）	97.44
食塩	1.40
砂糖	0.90
香辛料	0.26
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	

令和8年12月9日（水）

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
しゅうまい（２）	②しゅうまい	60.00	g
	菜種油	2.60	g
フルーツ杏仁	③杏仁ゼリー	58.50	g
	④りんご、黄桃、白桃、洋なし	32.50	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しゅうまい

原材料名	配合比率%
豚肉	48.0
玉葱	21.0
小麦粉【皮】	10.1
パン粉	5.6
馬鈴薯澱粉	5.3
粒状小麦蛋白	3.0
砂糖	0.9
食塩	0.9
醤油	0.6
コショー	0.5
生姜	0.4
水	3.7
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	

③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	

④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	

令和8年12月10日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
豚汁	豚肉	19.50	g
	玉ねぎ	15.60	g
	人参	6.50	g
	こんにゃく	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	里芋	20.80	g
	かつお節	3.25	g
	菜種油	0.26	g
	赤みそ	5.20	g
	白みそ	5.20	g
	清酒	0.26	g
	水	143.00	g
たらの柚子塩こうじ焼き	①たらの柚子塩こうじ漬け	50.00	g
	菜種油	2.60	g
昆布の炒め物	鶏肉	24.70	g
	人参	7.80	g
	②油揚げ	9.75	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

①たらの柚子塩こうじ漬け

原材料名	割合
助宗タラ	96.00 %
塩糀	3.13 %
米こうじ	%
食塩	%
砂糖	1.00 %
発酵調味料	0.75 %
柚子果汁	0.12 %

②油揚げ

４日に使用するものと同じです。

令和8年12月11日（金）

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
すりおろし人参のかき玉汁	卵	19.50	g
	人参	13.00	g
	人参	26.00	g
	玉ねぎ	13.00	g
	長ねぎ	6.50	g
	鶏肉	15.60	g
	菜種油	0.26	g
	しょうゆ	3.90	g
	じゃが芋でん粉	1.30	g
	塩	0.78	g
	清酒	0.78	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	0.65	g
	水	149.50	g
さんまのみぞれ煮	①さんまのみぞれ煮	50.00	g
ごまきなこ和え	ほうれん草	10.40	g
	白菜	39.00	g
	人参	7.80	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

①さんまのみぞれ煮

原材料名 / 添加物	配合比%	アレルギー物質
さんま	70	なし
大根	9.45	なし
砂糖	5.81	なし
しょうゆ	2.86	小麦・大豆
でん粉（馬鈴薯）	1.05	なし
本みりん	0.85	なし
食塩	0.48	なし
水	9.5	なし

令和8年12月14日(月)

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	19.50	g
	人参	9.10	g
	もやし	19.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	青梗菜	13.00	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
八宝菜	菜種油	0.65	g
	にんにく	0.26	g
	根生姜	0.39	g
	豚肉	39.00	g
	竹の子	13.00	g
	玉ねぎ	26.00	g
	人参	16.90	g
	干し椎茸	1.30	g
	白菜	39.00	g
	②なると	13.00	g
	塩	0.78	g
	じゃが芋でん粉	1.95	g
	清酒	1.30	g
	しょうゆ	2.60	g
かぶのピリ辛漬け	きゅうり	13.00	g
	かぶ	39.00	g
	しょうゆ	1.30	g
	穀物酢	1.95	g
	砂糖	1.04	g
	菜種油	1.56	g
	ラー油	0.03	g
	一味唐辛子	0.01	g
	塩	0.26	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なると

原材料名	%
スケソウタラ	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12月15日（火）

黒パン	①黒パン	70.00	g
コーヒーミルク	②コーヒーミルク	206.00	g
クリームシチュー	鶏肉	19.50	g
	玉ねぎ	45.50	g
	人参	26.00	g
	じゃが芋	39.00	g
	牛乳	45.50	g
	粉チーズ（乳成分を含む）	5.20	g
	脱脂粉乳（乳成分を含む）	6.50	g
	小麦粉	4.16	g
	菜種油	2.60	g
	塩	0.65	g
	白胡椒	0.04	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.39	g
	白ワイン	1.30	g
	鶏がら	6.50	g
	ローリエの葉	0.01	g
	人参	1.30	g
	玉ねぎ	1.30	g
	長ねぎ	1.30	g
	根生姜	0.39	g
	水	78.00	g
バジルチキン	鶏肉	60.00	g
	バジル	0.12	g
	塩	0.36	g
	白胡椒	0.01	g
	白ワイン	0.60	g
	菜種油	1.20	g
キャベツの炒め物	豚肉	10.40	g
	キャベツ	39.00	g
	ほうれん草	13.00	g
	清酒	1.17	g
	しょうゆ	0.39	g
	塩	0.26	g
	白胡椒	0.01	g
	菜種油	0.65	g
	じゃが芋でん粉	0.52	g

①黒パン

原材料	配合比	原材料	配合比
小麦粉	40 g	マーガリン	5
		イースト	5
小麦粉	30	タピオカ澱粉	5
		食塩	1.4
小麦粉	30	小麦たんぱく	0.8
		ビタミンC	0.2
加工黒糖	15		
ビート糖	10		
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12月16日（水）

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
かみなり汁	鶏肉	13.00	g
	①カット豆腐	45.50	g
	卵	19.50	g
	小松菜	10.40	g
	玉ねぎ	13.00	g
	長ねぎ	13.00	g
	しょうゆ	5.98	g
	塩	0.13	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	2.60	g
	菜種油	0.39	g
	ごま油	0.13	g
	じゃが芋でん粉	0.65	g
	水	130.00	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
切干大根の五目煮	鶏肉	6.50	g
	切干大根	5.20	g
	②油揚げ	3.90	g
	人参	3.90	g
	③焼き竹輪	5.20	g
	干し椎茸	0.26	g
	菜種油	0.65	g
	砂糖	0.65	g
	しょうゆ	1.95	g
	清酒	0.26	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	2.60	g
	水	16.90	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

４日に使用するものと同じです。

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12月17日(木)

中学校

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
わかめスープ	鶏肉	19.50	g
	わかめ	0.65	g
	長ねぎ	13.00	g
	竹の子	19.50	g
	干し椎茸	0.65	g
	ごま	0.13	g
	しょうゆ	2.60	g
	白胡椒	0.03	g
	ごま油	0.39	g
	清酒	1.95	g
	塩	0.91	g
	鶏がら	15.60	g
	水	130.00	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
豚キムチ	豚肉	67.60	g
	清酒	1.30	g
	①白菜キムチ	33.80	g
	ピーマン	8.45	g
	玉ねぎ	16.90	g
	菜種油	0.68	g
	しょうゆ	0.65	g
	砂糖	0.26	g
	じゃが芋でん粉	0.26	g
りんごゼリー	②りんごゼリー	50.00	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	

②りんごゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
りんご果汁	77.0	りんご
糖類(ぶどう糖)	10.0	−
糖類(水あめ)	5.0	−
糖類(グラニュー糖)	1.0	−
糖類(砂糖)	1.0	−
水	3.1	−
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.0	−
加工デンプン	0.8	−
乳酸Ca	0.8	−
酸味料	0.2	−
香料	0.1	−
クエン酸鉄Na	Φ	−
ビタミンC	Φ	−

令和8年12月18日(金)

肉汁うどん	①地粉うどん	100.00	g
	豚肉	32.50	g
	長ねぎ	13.00	g
	人参	10.40	g
	しめじ	19.50	g
	②油揚げ	6.50	g
	かつお節	3.25	g
	だし昆布	1.04	g
	しょうゆ	13.00	g
	砂糖	0.52	g
	清酒	1.30	g
	みりん	2.60	g
	塩	0.39	g
	水	182.00	g
	菜種油	0.65	g
牛乳	牛乳	206.00	g
あじのさんが焼き	③あじさんが焼き	60.00	g
	菜種油	1.30	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
	根生姜	0.13	g
うま塩キャベツ	キャベツ	32.50	g
	えのきたけ	10.40	g
	小松菜	10.40	g
	人参	5.20	g
	にんにく	0.13	g
	塩	0.26	g
	昆布	0.20	g
	ごま油	1.04	g
	白胡椒	0.01	g
	焼きのり	0.13	g
	ごま	1.04	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

４日に使用するものと同じです。

③あじさんが焼き

原料名	%
まあじ	45.28
野菜	20.78
(たまねぎ	11.33)
(にんじん	3.78)
(ねぎ	1.89)
(ごぼう	1.89)
(たけのこ	1.89)
粒状植物性たん白	10.57
豚脂	5.66
つなぎ	4.16
(粉末状植物性たん白	2.27)
(でん粉	1.89)
植物油脂	3.78
みそ	1.89
しょうゆ	1.51
砂糖	0.76
食塩	0.28
香辛料	0.11
トレハロース	0.76
貝カルシウム	0.68
香辛料抽出物	0.00
水	3.78

令和8年12月21日(月)

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
春雨のスープ	鶏肉	13.00	g
	人参	10.40	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
マーボー白菜	ごま油	0.65	g
	トウバンジャン	0.39	g
	根生姜	0.39	g
	にんにく	0.39	g
	豚肉	39.00	g
	長ねぎ	15.60	g
	人参	13.00	g
	干し椎茸	0.65	g
	白菜	78.00	g
	にら	5.20	g
	清酒	1.30	g
	水	13.00	g
	砂糖	1.30	g
	みりん	0.65	g
	しょうゆ	3.12	g
	赤みそ	3.90	g
	テンメンジャン	3.90	g
	じゃが芋でん粉	4.16	g
	ラー油	0.20	g
みかん	みかん	99.00	g

①春雨

原材料名	配合率
甘藷でん粉	50%
馬鈴薯でん粉	50%

令和8年12月22日(火)

ごはん	米	90.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
けんちん汁	大根	14.30	g
	人参	13.00	g
	里芋	16.90	g
	ごぼう	7.80	g
	長ねぎ	5.20	g
	①カット豆腐	26.00	g
	こんにゃく	9.10	g
	菜種油	0.65	g
	塩	0.25	g
	しょうゆ	5.07	g
	みりん	1.43	g
	かつお節	2.60	g
	だし昆布	0.65	g
	水	130.00	g
鶏肉のから揚げ	鶏肉	50.00	g
	根生姜	0.50	g
	にんにく	0.50	g
	清酒	0.50	g
	しょうゆ	1.80	g
	じゃが芋でん粉	10.00	g
	菜種油	5.00	g
大豆とひじきの炒め煮	大豆	7.80	g
	ひじき	2.86	g
	人参	6.50	g
	②油揚げ	2.60	g
	菜種油	0.39	g
	砂糖	0.98	g
	みりん	0.52	g
	清酒	0.26	g
	しょうゆ	2.99	g
	水	13.00	g
	だし昆布	0.65	g
	かつお節	3.25	g

①カット豆腐

１６日に使用するものと同じです。

②油揚げ

４日に使用するものと同じです。

令和8年12月23日（水）

クロワッサン	①クロワッサン	70.00	g
牛乳	牛乳	206.00	g
マカロニのクリーム煮	鶏肉	39.00	g
	玉ねぎ	23.40	g
	コーン	19.50	g
	人参	13.00	g
	②マカロニ	10.40	g
	コーンペースト	19.50	g
	牛乳	39.00	g
	粉チーズ（乳成分を含む）	1.95	g
	塩	0.78	g
	砂糖	0.39	g
	小麦粉	5.20	g
	菜種油	3.90	g
	白ワイン	1.30	g
	菜種油	0.26	g
	白胡椒	0.05	g
	オニオンパウダー	0.26	g
	鶏がら	10.40	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	70.20	g
手作りハンバーグ	豚肉	62.40	g
	玉ねぎ	15.60	g
	白胡椒	0.01	g
	塩	0.31	g
	じゃが芋でん粉	4.68	g
	菜種油	1.30	g
	ケチャップ	9.10	g
	濃厚ソース	0.65	g
	砂糖	0.65	g
	玉ねぎ	1.30	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
お楽しみカップケーキ	③ココア＆いちごのカップケーキ	23.00	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	
米麹	0.130	
酸化防止剤（V．E）	0.09	
V．C	0.01	
合計	100.0	

②マカロニ

原材料	アレルギー食品
デュラム小麦のセモリナ	小麦

③ココア＆いちごのカップケーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳	31.8	大豆
砂糖	20.0	
米粉	13.2	
植物油	7.9	
ココアパウダー	4.0	
大豆粉	3.7	大豆
水あめ	1.6	
水溶性食物繊維	0.7	
水	4.9	
（使用添加物）		
加工デンプン	6.3	
トレハロース	3.7	
セルロース	1.0	
膨脹剤	0.8	
香料	0.2	
炭酸Ca	0.1	
乳化剤	0.1	
紅麹色素	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	