

アレルギー明示献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月1日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】		*にんじん		*ガーリックパウダー		*香料	
☆スパゲティ85	85	*砂糖		*オニオンパウダー		コンソメ	1.56
*小麦粉		*大豆油		*オニオンエキスパウダー		*食塩	
*植物油		*にんにく		*こんぶエキスパウダー		*デキストリン	
【牛乳】		*食塩		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）		*麦芽糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料抽出物		*にんじんエキスパウダー		*チキンコンソメパウダー	
*生乳		*調味料		*香辛料		*ぶどう糖	
【ナポリタンスパゲティ】		*増粘剤		*トマトエキスパウダー		*酵母エキスパウダー	
カットミニウインナー	32.5	*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*豚肉		*パプリカ色素		*チキンエキスパウダー		*チキンエキスパウダー	
*食塩		野菜ケチャップ	3.9	*乳等を主要原料とする食品		*鶏脂	
*砂糖		*トマトペースト		*カラメル色素		*砂糖	
*白コンソウ・カルワイ・マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢		ダイストマト（レトルト）5kg	45.5	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
たまねぎ	45.5	*たまねぎ、にんじん		*トマト		*香辛料	
*たまねぎ		*食塩、オニオンパウダー、香辛料		*トマトピューレー		*トマトパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*増粘剤		デミグラスソース（年）	5.98	*オニオンエキスパウダー	
*たまねぎ		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15	*小麦粉		*香辛料抽出物	
*大豆油		*トマト		*牛脂豚脂混合油		*酸味料	
にんじん	26	*糖類		*トマトペースト		ウスターソース（年）	4.94
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*砂糖		*果糖ぶどう糖液糖	
エリンギスライス	10.4	*ぶどう糖		*食塩		*砂糖液糖	
*エリンギ		*醸造酢		*ゼラチン		*高酸度ビネガー	
青ピーマン	6.5	*食塩		*しょうがペースト		*食塩	
*青ピーマン		*たまねぎ		*オニオンパウダー（大豆）		*オニオンエキス	
おろしにんにく（年）	0.78	*香辛料		*ガーリックパウダー（大豆）		*香辛料	
*にんにく		エスパニョールソース	2.99	*調味油（豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆）		*トマトエキス	
*食塩		*小麦粉		*香辛料		*カラメル色素	
*酸味料		*砂糖		*野菜エキス		*調味料	
おろし生姜（年）	0.65	*食用精製加工油脂		*香味油（小麦・大豆）		天塩	0.13
*しょうが		*トマトパウダー		*ポークエキス		*塩田産天日塩	
*酸味料		*食塩		*玉ねぎエキス		*塩田産にがり	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*酵母エキス加工品（豚肉・小麦・大豆）		白こしょう	0.04
*ターメリック色素		*デキストリン		*ビーフエキス（牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆）		*ホワイトペッパー	
ナポリタンソース（ワイルム3kg）	26	*酵母エキスパウダー		*カラメル色素		小麦粉 北海道産	5.46
*トマト		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）		*調味料		*小麦粉	
*たまねぎ		*粉末ソース（りんご）		*酸味料		バター有塩	0.91

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*生乳		*パセリ					
*食塩		*パーム油					
赤ワイン	1.56	*トレハロース					
*米発酵調味料		*増粘多糖類					
*ワイン		*カロチノイド色素					
*ぶどう糖		*重曹					
*アルコール		*加エデンプン					
*食塩		【すいか】					
*果実色素（エルダーベリー）		すいか 赤肉種 生	60				
*香料		*すいか					
*酸味料							
*酸化防止剤							
【とりのピカタ】							
鶏のピカタ50	50						
*鶏肉							
*パン粉（小麦、大豆）							
*粉末状植物性たん白（大豆）							
*でん粉							
*粒状植物性たん白（大豆）							
*砂糖							
*チキンエキス調味料（小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン）							
*食塩							
*しょうゆ（小麦、大豆）							
*植物油脂							
*香辛料							
*全卵 5.9%							
*植物油脂（大豆）							
*パン粉（小麦）							
*還元水あめ							
*小麦粉							
*米粉							
*でん粉							
*粉末状植物性たん白（大豆）							
*たん白加水分解物（豚肉）							
*食塩							
*チーズ（乳）							

アレルギー明示献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月2日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】		*豚骨		北海道にらまんじゅう	25	*緑豆	
精白米 10kg	100	*鶏骨		*豚肉		国内産カットわかめ(年)	0.78
【牛乳】		*豚骨油		*にら		*湯通し塩蔵わかめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*キャベツ		にんじん	5.2
*生乳		清酒	2.6	*長ねぎ		*にんじん	
【豆腐の中華煮】		*米		*豚脂		醤油 和え物用	2.6
豚肉もも スライス	28.6	*米麴		*しょうゆ(小麦、大豆)		*大豆	
*豚もも		*醸造アルコール		*酵母エキス		*小麦	
マーボー用豆腐	71.5	*水飴		*ごま油		*食塩	
*大豆		*乳酸		*にんにく		*アルコール	
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		*しょうが		米酢	1.3
*消泡剤(大豆)		きび和糖 1000	1.3	*ラード		*米	
むらさきいか短冊	6.5	*さとうきび		*発酵調味液		*アルコール	
*むらさきいか		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*食塩		*食塩	
おろし生姜(年)	0.98	*大豆		*こしょう		きび和糖 1000	1.04
*しょうが		*小麦		*小麦粉		*さとうきび	
*酸味料		*食塩		*砂糖		純正ごま油	0.65
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	北海道にらまんじゅう	25	*食用ごま油	
*ターメリック色素		*食塩		*豚肉		白いりごま	0.78
おろしにんにく(年)	0.52	*醤油(小麦、大豆)		*にら		*ごま	
*にんにく		*香味油		*キャベツ			
*食塩		*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*長ねぎ			
*酸味料		*砂糖		*豚脂			
にんじん	14.3	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*しょうゆ(小麦、大豆)			
*にんじん		*昆布		*酵母エキス			
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*ごま油			
*たまねぎ		*野菜エキス(小麦、大豆)		*にんにく			
チンゲンサイ	9.1	*調味料		*しょうが			
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		*ラード			
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	*発酵調味液			
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		*食塩			
国産もうそう千切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	*こしょう			
*もうそう筍		*なたね油		*小麦粉			
*酸化防止剤		片栗粉1kg(年)	3.9	*砂糖			
*PH調整剤		*馬鈴薯		【もやしとわかめのナムル】			
がらスープ(ポーク&チキン)	5.72	【にらまんじゅう】		緑豆もやし(年)	42.9		

アレルギー明示献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月3日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【(道)丸パン】		*酵母エキス		乾燥パセリ（年）		*醸造酢	
(道)丸パン65	91	野菜ベース	13	*パセリ	0.01	*ごま	
*小麦粉		*たまねぎ		【ハンバーグ照り焼き】		*しいたけエキス	
*食塩		*馬鈴薯		国産鶏の照焼パティ50（ＢＰ）	50	*食塩	
*イースト		*無塩バター(乳)		*鶏肉		*酵母エキスパウダー	
*脱脂粉乳(乳)		スキムミルク	2.6	*ソーオニオン		*香辛料抽出物	
*砂糖		*生乳		*玉ねぎ		*加工でん粉	
*ショートニング（大豆）		バター有塩	5.2	*パン粉（小麦）		*増粘剤	
*鶏卵 4.0%		*生乳		*粉末状植物性たん白（大豆）			
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*食塩		*発酵調味料（小麦、大豆）			
【牛乳】		北海道産米粉	3.9	*醤油（小麦、大豆）			
サツラク牛乳 200ml	206	*うるち米		*砂糖			
*生乳		サツラク牛乳 10kg	52	*りんご			
【ポテトクリームスープ】		*生乳		*粒状植物性たん白（大豆）			
シオルダーベーコン	13	コンソメ	0.78	*果糖ブドウ糖液糖			
*豚肩肉		*食塩		*香辛料			
*食塩		*デキストリン		*食塩			
*砂糖		*麦芽糖		*加工でん粉			
*ナツメ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*チキンコンソメパウダー		*水あめ			
にんじん	19.5	*ぶどう糖		*増粘剤			
*にんじん		*酵母エキスパウダー		*パーム油			
たまねぎ	26	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		【ビーンズサラダ】			
*たまねぎ		*チキンエキスパウダー		ミックスビーンズ 北海道産	10.4		
じゃがいも	26	*鶏脂		*大豆			
*じゃがいも		*砂糖		*金時豆			
ポテトポタージュルウ	15.6	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*大福豆			
*脱脂粉乳		*香辛料		キャベツ 石狩市産	19.5		
*ポテトパウダー		*トマトパウダー		*キャベツ			
*小麦粉		*オニオンエキスパウダー		きゅうり	15.6		
*パーム油		*香辛料抽出物		*きゅうり			
*ホエイパウダー(乳)		*酸味料		にんじん	5.2		
*クリーミングパウダー(乳)		天塩	0.09	*にんじん			
*砂糖		*塩田産天日塩		胡麻ドレッシング 1L（年）	6.5		
*デキストリン		*塩田産にがり		*食用植物油(大豆)			
*食塩		白こしょう	0.01	*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*香辛料		*ホワイトペッパー		*しょうゆ(小麦、大豆)			

アレルギー明示献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月4日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【イエスクリーン米】		北海道丸大豆醤油 10L	5.59	*酸化防止剤			
イエスクリーン米 10kg	100	*大豆		たまねぎ	10.4		
【牛乳】		*小麦		*たまねぎ			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		にんじん	9.1		
*生乳		天塩	0.2	*にんじん			
【【卵除去食】はんぺん汁】		*塩田産天日塩		カットいんげん（年）	5.2		
あらははんぺん	26	*塩田産にがり		*さやいんげん若さや			
*すけそうだらすり身		道産カットだし昆布	2.21	おろし生姜（年）	0.65		
*でん粉		*道内産真昆布		*しょうが			
*塩		かつおだしパック	2.6	*酸味料			
*砂糖		*かつお節		*ビタミンC			
*卵白 12.6%		【星型シーフードカツ】		*ターメリック色素			
鶏肉もも 角切り	23.4	星型シーフードカツ	50	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*鶏もも		*助宗鱈すり身		*なたね油			
にんじん	11.7	*いか		清酒	1.3		
*にんじん		*とうもろこし		*米			
干椎茸 スライス	0.52	*馬鈴薯澱粉		*米麴			
*乾燥椎茸		*あおさ粉		*醸造アルコール			
ほうれんそう	10.4	*砂糖		*水飴			
*ほうれん草		*発酵調味料		*乳酸			
茹で塩	0.1	*食塩		*コハク酸			
*海水		*パン粉（小麦）		きび和糖 1000	1.3		
根深ねぎ	13	*小麦粉		*さとうきび			
*根深ねぎ		*大豆蛋白		みりん（年）	1.56		
清酒	1.3	*とうもろこし澱粉		*本みりん			
*米		*菜種油脂		*液状ブドウ糖			
*米麴		キャノーラ油（年）	5	*醸造アルコール			
*醸造アルコール		*食用なたね油		*珪藻土			
*水飴		*シリコン		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*乳酸		【豚肉と根菜の甘辛炒め】		*大豆			
*コハク酸		豚肉もも スライス	36.4	*小麦			
みりん（年）	1.56	*豚もも		*食塩			
*本みりん		ごぼう	19.5				
*液状ブドウ糖		*ごぼう					
*醸造アルコール		いちょう水煮れんこん（年）	13				
*珪藻土		*れんこん					