

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14日(月)

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】		【いわしのみぞれ煮】		*米麴			
精白米 10kg	100	いわしのみぞれ煮	45	*醸造アルコール			
【牛乳】		*いわし		*水飴			
サツラク牛乳 200ml	206	*だいこん		*乳酸			
*生乳		*しょうゆ（小麦、大豆）		*コハク酸			
【具汁】		*発酵調味料		みりん（年）	1.3		
鶏肉もも 角切り	19.5	*砂糖		*本みりん			
*鶏もも		*でん粉		*液状ブドウ糖			
国産大豆の水煮（年）	19.5	*醸造酢		*醸造アルコール			
*大豆		*魚エキス（さば）		*珪藻土			
冷凍油揚げカット	6.5	*昆布だし		白いりごま	0.65		
*だいず 全粒 国産 乾		【豚肉のしょうが煮】		*ごま			
*なたね油		豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*凝固剤		*豚もも		*なたね油			
*消泡剤（大豆）		たまねぎ	15.6				
にんじん	13	*たまねぎ					
*にんじん		にんじん	13				
ごぼう	6.5	*にんじん					
*ごぼう		しらたき	15.6				
根深ねぎ	10.4	*こんにやく粉					
*根深ねぎ		*水酸化カルシウム					
白みそ 10kg（年）	7.8	おろし生姜（年）	1.3				
*米		*しょうが					
*大豆		*酸味料					
*食塩		*ビタミンC					
赤みそ 10kg（年）	2.6	*ターメリック色素					
*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
*米		*大豆					
*食塩		*小麦					
*酒精		*食塩					
かつおだしパック	2.21	カットいんげん（年）	6.5				
*かつお節		*さやいんげん若さや					
煮干しダシパック	0.52	きび和糖 1000	1.56				
*かたくちいわし		*さとうきび					
煮干しパック	0.52	清酒	1.3				
*かたくちいわし		*米					

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月15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)
【ラーメン】		春巻Fe50	50	*豚もも		*食塩	
☆ソフトラーメン125	125	*豚肉		たまねぎ	32.5	清酒	1.95
*小麦粉		*にんじん		*たまねぎ		*米	
*食塩		*たまねぎ		にんじん	9.1	*米麴	
*かん水		*キャベツ		*にんじん		*醸造アルコール	
【牛乳】		*植物油脂（大豆）		青ピーマン	6.5	*水飴	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚脂		*青ピーマン		*乳酸	
*生乳		*しょうゆ（小麦・大豆）		なす 石狩市産	13	*コハク酸	
【冷やしラーメン】		*はるさめ		*なす		きび和糖 1000	1.17
とりササミフレーク（年）	26	*でん粉		おろし生姜（年）	0.26	*さとうきび	
*鶏肉		*しょうがペースト		*しょうが		みりん（年）	1.3
*食塩		*小麦粉		*酸味料		*本みりん	
*加工でん粉		*ポークブイヨン		*ビタミンC		*液状ブドウ糖	
*野菜エキス		*ショートニング（大豆）		*ターメリック色素		*醸造アルコール	
キャベツ 石狩市産	13	*ポークエキス		おろしにんにく（年）	0.2	*珪藻土	
*キャベツ		*発酵調味料		*にんにく		片栗粉1kg（年）	0.78
にんじん	13	*酵母エキス		*食塩		*馬鈴薯	
*にんじん		*砂糖		*酸味料			
緑豆もやし（年）	19.5	*乾燥しいたけ		純正ごま油	0.65		
*緑豆		*たん白加水分解物（小麦）		*食用ごま油			
きゅうり	26	*香辛料		牡蠣味オイスターソース	1.04		
*きゅうり		*小麦粉		*かき			
純正ごま油	1.69	*植物油脂（大豆）		*水あめ			
*食用ごま油		*米粉		*醤油（大豆、小麦）			
冷やしラーメンのたれ	45	*粉あめ		*砂糖液糖			
*しょうゆ（小麦・大豆）		*ショートニング（大豆）		*食塩			
*砂糖		*食塩		*加工でん粉			
*果糖ぶどう糖液糖		*ソルビトール		*酒精			
*醸造酢		*クエン酸鉄Na		豆板醤（年）	0.33		
*食塩		*乳化剤		*唐辛子			
*ごま油		*増粘剤		*食塩			
*なたね油		キャノーラ油（年）	5	*味噌（大豆）			
*酵母エキス（りんご）		*食用なたね油		*酸味料			
*調味料		*シリコーン		北海道丸大豆醤油 10L	1.3		
*酸味料		【なすのピリ辛炒め】		*大豆			
【春巻（年）】		豚肉もも ひき肉	32.5	*小麦			

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16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】		*本みりん		【大根のツナ和え】			
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		だいこん 石狩市産	32.5		
【牛乳】		*醸造アルコール		*だいこん			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		国内産カットわかめ(年)	0.52		
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*湯通し塩蔵わかめ			
【すき焼き煮】		*大豆		ツナ水煮(年)	9		
豚肉もも スライス	39	*小麦		*きはだまぐろ			
*豚もも		*食塩		*野菜エキス			
焼き豆腐	26	キャノーラ油 炒め用	1.3	にんじん	6.5		
*大豆		*なたね油		*にんじん			
*粗製海水塩化マグネシウム		【とりと野菜のつくね】		白いりごま	0.52		
しらたき	26	とりと野菜の焼きつくね	50	*ごま			
*こんにゃく粉		*鶏肉		ノンオイル 香味青じそ(年)	6.5		
*水酸化カルシウム		*たまねぎ		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
にんじん	13	*にんじん		*しょうゆ(小麦・大豆)			
*にんじん		*れんこん		*醸造酢			
たまねぎ	31.2	*ねぎ		*食塩			
*たまねぎ		*くたれ>		*こんぶだし			
はくさい	23.4	*砂糖		*かつお節エキス			
*はくさい		*しょうゆ(大豆、小麦)		*塩蔵青じそ			
細切り高野豆腐(年)	1.69	*水あめ		*香辛料			
*大豆		*たん白加水分解物		*調味料			
*製造用剤		*チキンエキス(鶏肉)		*増粘剤			
*豆腐用凝固剤		*パン粉(小麦)		*香料			
根深ねぎ	9.1	*粉末状植物性たん白(大豆)					
*根深ねぎ		*植物油脂					
きび和糖 1000	3.77	*粒状植物性たん白(大豆)					
*さとうきび		*砂糖					
清酒	1.82	*しょうゆ(大豆・小麦)					
*米		*発酵調味料					
*米麹		*食塩					
*醸造アルコール		*加工デンプン					
*水飴		*増粘剤					
*乳酸		*重曹					
*コハク酸		*カラメル色素					
みりん(年)	2.21	*ピロリン酸第二鉄					

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月17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)
【ナン】						カレーフレーク 良選カリー	
手のばしナン 100	100	*チキンコンソメパウダー		*大豆		*豚脂	2.99
*小麦粉		*ぶどう糖		おろし生姜（年）	1.04	*小麦粉	
*なたね油		*酵母エキスパウダー		*しょうが		*食塩	
*イースト		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*酸味料		*砂糖	
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*ビタミンC		*カレーパウダー	
*食塩		*鶏脂		*ターメリック色素		*でんぶん	
【牛乳】		*砂糖		おろしにんにく（年）	1.04	*フライドエシャロットペースト	
サツラク牛乳 200ml	206	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*にんにく		*香辛料	
*生乳		*香辛料		*食塩		*ガーリック・ジンジャーソテー	
【野菜スープ】		*トマトパウダー		*酸味料		*チーズパウダー（乳）	
カットミニウインナー	23.4	*オニオンエキスパウダー		たまねぎ	45.5	*チキンエキス	
*豚肉		*香辛料抽出物		*たまねぎ		*加エデンプン	
*食塩		*酸味料		にんじん	13	*調味料	
*砂糖		天塩	0.05	*にんじん		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
*白コンショウ・カルヴィ・マスタード		*塩田産天日塩		バター有塩	2.6	小麦粉 北海道産	0.52
にんじん	11.7	*塩田産にがり		*生乳		*小麦粉	
*にんじん		白こしょう	0.03	*食塩		トマトケチャップ学給用 3kg	5.85
たまねぎ	20.8	*ホワイトペッパー		中濃ソース 1.8L	1.95	*トマト	
*たまねぎ		乾燥パセリ（年）	0.04	*液糖 しょ糖型液糖		*糖類	
キャベツ 石狩市産	26	*パセリ		*ぶどう糖果糖液糖		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*キャベツ		白ワイン	1.04	*トマトペースト		*ぶどう糖	
セロリ	3.25	*米発酵調味料		*オニオンエキス		*醸造酢	
*セロリ		*ワイン		*にんじん果汁		*食塩	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*ぶどう糖		*醸造酢		*たまねぎ	
*たまねぎ		*アルコール		*並塩		*香辛料	
*大豆油		*食塩		*とうもろこしでん粉		北海道丸大豆醤油 10L	2.08
がらスープ（ポーク&チキン）	9.1	*香料		*蛋白加水分解物		*大豆	
*豚骨		*酸味料		*香辛料		*小麦	
*鶏骨		*酸化防止剤		カレー粉400	0.52	*食塩	
*豚骨油		【大豆入りドライカレー】		*ターメリック		赤みそ 10kg（年）	1.3
*酵母エキス		豚肉もも ひき肉	41.6	*コリアンダー		*大豆	
コンソメ	2.99	*豚もも		*クミン		*米	
*食塩		大豆ミート	13	*フェヌグリーク		*食塩	
*デキストリン		*大豆		*チリペッパー		*酒精	
*麦芽糖		*クエン酸鉄		*オールスパイス		赤ワイン	1.95
		国産大豆の水煮（年）	6.5	*その他香辛料			

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17日(木)

献立名／食品名		可食量 (g)
*米発酵調味料		
*ワイン		
*ぶどう糖		
*アルコール		
*食塩		
*果実色素（エルダーベリー）		
*香料		
*酸味料		
*酸化防止剤		
きび和糖 1000		0.52
*さとうきび		
【フルーツカクテル】		
国産白桃ダイス缶		20.8
*白桃		
*砂糖		
*酸味料		
*酸化防止剤		
パインチビット1/6(レトルト)		26
*パインアップル		
*上白糖		
*クエン酸		
*ビタミンC		
カクテルゼリー		23.4
*りんご果汁		
*ぶどう果汁		
*もも果汁		
*豆乳（大豆）		
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		
*デキストリン		
*水溶性食物繊維		
*寒天		
*ゲル化剤		
*酸味料		
*香料		
*栄養強化剤		
*着色料		

献立名／食品名		可食量 (g)
ポッカ100レモン		0.26
*レモン		
*酸味料		
*香料		
*保存料		

献立名／食品名		可食量 (g)
---------	--	------------

献立名／食品名		可食量 (g)
---------	--	------------

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年7月18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)
【ごはん】		*でん粉		*すけそうだら		*食塩	
精白米 10kg	100	九州ラーメンスープ（とんこつベース）	13	*パン粉（小麦粉）		*アミノ酸液（大豆）	
【牛乳】		*醤油（小麦・大豆）		*バターミックス		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		コーンスターチ		*コーンスターチ	
*生乳		*動物油脂		植物性蛋白（大豆）		*発酵調味料	
【豆乳鍋風スープ】		*食塩		植物性油脂		*増粘多糖類	
鶏肉もも 角切り	28.6	*砂糖		食塩		【切干大根煮】	
*鶏もも		*チキンエキス		ブドウ糖		切干大根	6.5
冷凍油揚げカット	5.2	*コンソメパウダー		グアーガム		*大根	
*だいず 全粒 国産 乾		*にんにく		*胡椒		さつま揚げ	7.8
*なたね油		*野菜エキス		キャノーラ油（年）	5	*たらすりみ	
*凝固剤		*オイスターソース（カキ・小麦・大豆）		*食用なたね油		*にんにん	
*消泡剤（大豆）		*ゼラチン		*シリコーン		*馬鈴薯澱粉	
はくさい	19.5	*香辛料		【中濃ソース（160ml）】		*揚げ油	
*はくさい		*香料		ソース（中濃）160ml	6	*砂糖	
緑豆もやし（年）	15.6	*カラメル色素		*トマト		*みりん	
*緑豆		*乳化剤		*デーツ		*塩	
にんじん	10.4	*酸味料		*たまねぎ		にんじん	14.3
*にんじん		*調味料		*にんじん		*にんじん	
ほぐしえのき	5.2	*くん液		*にんにく		国内産ひじき	0.39
*生えのき茸		みりん（年）	2.34	*砂糖		*ひじき	
根深ねぎ	7.8	*本みりん		*ぶどう糖		純正ごま油	0.65
*根深ねぎ		*液状ブドウ糖		*醸造酢		*食用ごま油	
清酒	1.82	*醸造アルコール		*食塩		きび和糖 1000	0.91
*米		*珪藻土		*コーンスターチ		*さとうきび	
*米麴		無調製豆乳	13	*香辛料		清酒	1.3
*醸造アルコール		*大豆		*昆布		*米	
*水飴		おろし生姜（年）	0.52	ソース（中濃）小袋【厚田・浜益】	0.1	*米麴	
*乳酸		*しょうが		*トマト		*醸造アルコール	
*コハク酸		*酸味料		*りんご		*水飴	
鶏だし（顆粒）	0.52	*ビタミンC		*にんじん		*乳酸	
*鶏肉粉末		*ターメリック色素		*玉ねぎ		*コハク酸	
*でん粉分解物		白すりごま	0.52	*にんにく		みりん（年）	1.3
*砂糖		*ごま		*醸造酢		*本みりん	
*酵母エキス粉末		【鱈フライ】		*ぶどう糖		*液状ブドウ糖	
*昆布エキス粉末		鱈フライ50	50	*砂糖		*醸造アルコール	

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18日(金)

献立名／食品名		可食量 (g)
*珪藻土		
北海道丸大豆醤油 10L		2.73
*大豆		
*小麦		
*食塩		