

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6年11月5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】		清酒	2.34	*キャベツ		*砂糖	
☆ソフトラーメン125	125	*米		*豚肉		*寒天	
*小麦粉		*米麴		*鶏すり身		*オニオンパウダー	
*食塩		*醸造アルコール		*玉ねぎ		*香辛料	
*かん水		*水飴		*にら		*pH調整剤	
【牛乳】		*乳酸		*豚脂		きゅうり	32.5
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*長ねぎ		*きゅうり	
*生乳		醤油ラーメンスープ	8.45	*粒状大豆たん白		塩こんぶ	1.04
【しょうゆラーメン】		*醤油（大豆、小麦）		*パン粉（小麦）		*醤油（小麦・大豆）	
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*砂糖		*昆布	
*豚もも		*動植物油脂（豚肉、大豆）		*酵母エキス		*食塩	
たまねぎ	15.6	*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦）		*米油		*砂糖	
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦）		*にんにく		*甘味料	
にんじん	13	*砂糖		*しょうゆ（小麦・大豆）		*調味料	
*にんじん		*香辛料		*生姜		*糊料	
はくさい	26	*調味料		*ドロマイト		醤油 和え物用	0.91
*はくさい		*カラメル色素		*食塩		*大豆	
緑豆もやし(年)	39	液中華	20.8	*パン酵母粉末		*小麦	
*緑豆		*チキンエキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*こしょう		*食塩	
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*醤油（大豆、小麦）		*小麦粉		*アルコール	
*もうそう筍		*植物油脂（大豆、ごま）		*こんにやく粉		純正ごま油	0.39
*酸化防止剤		*食塩		*大豆粉末		*食用ごま油	
*pH調整剤		*砂糖		*食塩		白いりごま	1.04
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*砂糖		*ごま	
*根深ねぎ		*香辛料		*小麦でん粉			
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		*粉末状小麦たん白			
*しょうが		*カラメル色素		キャノーラ油（年）	4		
*酸味料		がらスープ（ポーク＆チキン）	7.41	*食用なたね油			
*ビタミンC		*豚骨		*シリコーン			
*ターメリック色素		*鶏骨		【塩昆布あえ】			
おろしにんにく(年)	1.3	*豚骨油		にんじん	6.5		
*にんにく		*酵母エキス		*にんじん			
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76	とりササミフレーク（年）	22.1		
*酸味料		*食用なたね油		*鶏肉			
茎わかめ(冷凍)	6.5	【棒餃子】		*食塩			
*茎わかめ		棒餃子	40	*醸造酢			

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6年11月7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)バターコッペパン】				バター有塩		0.65	
(道)バターコッペパン65	95	*生乳		*生乳		*食塩	
*小麦粉		*食塩		*食塩		*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*食塩		サツラク牛乳 10kg	71.5			*植物油脂(ごま)	
*イースト		*生乳		【ケチャップ肉団子】			
*脱脂粉乳(乳)		北海道産米粉	5.33	肉だんご(ケチャップ味)	40	*香辛料	
*砂糖		*うるち米		*鶏肉		*調味料	
*鶏卵 3.7%		粉チーズ(年)	2.99	*豚肉		*カラメル色素	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*ナチュラルチーズ(乳)		*たまねぎ		*ピロリン酸第二鉄	
【牛乳】		*脱脂粉乳		*パン粉(小麦)		*トマトケチャップ	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*加工デンプン		*砂糖	
*生乳		*セルロース		*粉末状植物性たん白(大豆)		*醸造酢(小麦、りんご)	
【ごぼうクリームスープ】		*香料		*粒状植物性たん白(大豆)		*しょうゆ(大豆、小麦)	
ショルダーベーコン	10.4	スキムミルク	2.99	*豚脂		*しょうが	
*豚肩肉		*生乳		*食塩		*カロチノイド色素	
*食塩		コンソメ	2.34			*なたね油	
*砂糖		*食塩		*たん白自己消化物(かたくちいわし)		【ビーンズサラダ】	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*デキストリン		*植物油脂(ごま)		ミックスビーンズ 北海道産	10.4
鶏肉むね スライス	26	*麦芽糖		*香辛料		*大豆	
*鶏むね		*チキンコンソメパウダー		*調味料		*金時豆	
白ワイン	1.3	*ぶどう糖		*カラメル色素		*白いんげん豆	
*米発酵調味料		*酵母エキスパウダー		*ピロリン酸第二鉄		*えだまめ	
*ワイン		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*トマトケチャップ		キャベツ	19.5
*ぶどう糖		*チキンエキスパウダー		*砂糖		*キャベツ	
*アルコール		*鶏脂		*醸造酢(小麦、りんご)		きゅうり	15.6
*食塩		*砂糖		*しょうゆ(大豆、小麦)		*きゅうり	
*香料		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*しょうが		にんじん	5.2
*酸味料		*香辛料		*カロチノイド色素		*にんじん	
*酸化防止剤		*トマトパウダー		*なたね油		胡麻ドレッシング 1L	6.5
にんじん	15.6	*オニオンエキスパウダー		肉だんご(ケチャップ味)	40	*食用植物油脂(大豆)	
*にんじん		*香辛料抽出物		*鶏肉		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
たまねぎ	39	*酸味料		*豚肉		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*たまねぎ		天塩	0.04	*たまねぎ		*醸造酢	
ごぼう	15.6	*塩田産天日塩		*パン粉(小麦)		*ごま	
*ごぼう		*塩田産にがり		*加工デンプン		*しいたけエキス	
バター有塩	6.5	白こしょう	0.01	*粉末状植物性たん白(大豆)		*食塩	
		*ホワイトペッパー		*粒状植物性たん白(大豆)		*酵母エキスパウダー	
				*豚脂		*香辛料抽出物	

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6年11月8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】		*乳酸		*塩			
イエスクリーン米 10kg	100	*コハク酸		にんじん	14.3		
【牛乳】		白味噌 10kg	6.76	*にんじん			
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		ひじき	0.39		
*生乳		*米		*ひじき			
【とりつみれみそ汁】		*食塩		純正ごま油	0.65		
鶏団子	36.4	赤味噌 10kg	2.6	*食用ごま油			
*鶏肉		*大豆		きび和糖 1000	1.17		
*玉ねぎ		*米		*さとうきび			
*豚脂		*食塩		清酒	1.3		
*パン粉 (小麦)		煮干しパック	0.52	*米			
*大豆油		*かたくちいわし		*米麴			
*粒状大豆たん白		*食塩		*醸造アルコール			
*でん粉		煮干しダシパック	0.52	*水飴			
*砂糖		*かたくちいわし		*乳酸			
*しょうゆ (小麦・大豆)		かつおだしパック	2.21	*コハク酸			
*食塩		*かつお節		みりん(年)	1.3		
*粉末状大豆たん白		【いか天ぷら】		*本みりん			
*みりん		本ムラサキイカ天ぷら (乳・卵なし)	40	*液状ブドウ糖			
*香辛料		*本ムラサキイカ		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカッツ	6.5	*天ぷらミックス (小麦)		*珪藻土			
*だいたい 全粒 国産 乾		*植物油 (大豆)		北海道丸大豆醤油 10L	2.73		
*なたね油		*食塩		*大豆			
*凝固剤		キャノーラ油 (年)	4	*小麦			
*消泡剤(大豆)		*食用なたね油		*食塩			
にんじん	9.1	*シリコーン					
*にんじん		【切干大根煮】					
だいこん	23.4	切干大根	6.5				
*だいこん		*大根					
根深ねぎ	10.4	さつま揚げ	7.8				
*根深ねぎ		*たらすりみ					
清酒	1.3	*にんじん					
*米		*馬鈴薯澱粉					
*米麴		*揚げ油					
*醸造アルコール		*砂糖					
*水飴		*みりん					