

## 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11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)
<b>【ごはん】</b>		清酒	1.69	<b>*たら</b>		*皮	
精白米 10kg	100	*米		*食用精製加工油脂		<b>小麦粉</b>	
<b>【牛乳】</b>		*米麴		<b>*パン粉（小麦）</b>		還元水あめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*でん粉		<b>【ナムル】</b>	
<b>*生乳</b>		*水飴		*デキストリン		緑豆もやし(年)	32.5
<b>【【卵除去対応】八宝菜】</b>		*乳酸		*調味料		*緑豆	
豚肉もも スライス	39	*コハク酸		砂糖		ほうれんそう	13
*豚もも		きび和糖 1000	0.46	食塩		*ほうれん草	
うずら卵水煮	23.4	*さとうきび		<b>ほたてエキス</b>		茹で塩	0.1
<b>*うずら卵 99.43%</b>		北海道丸大豆醤油 10L	1.92	還元水あめ		*海水	
*食塩		*大豆		<b>えびエキス</b>		にんじん	10.4
にんじん	15.6	<b>*小麦</b>		<b>たん白加水分解物（小麦）</b>		*にんじん	
*にんじん		*食塩		酵母エキス		白いりごま	0.78
たまねぎ	33.8	塩ラーメンスープ	6.76	香辛料		<b>*ごま</b>	
*たまねぎ		*食塩		*ピロリン酸鉄		醤油 和え物用	3.12
はくさい	35.1	<b>*醤油（小麦、大豆）</b>		*皮		*大豆	
*はくさい		*香味油		<b>小麦粉</b>		<b>*小麦</b>	
国産もうそう干切水煮	10.4	<b>*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）</b>		還元水あめ		*食塩	
*もうそう筍		*砂糖		えびシューマイ(年)	18	*アルコール	
*酸化防止剤		<b>*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）</b>		<b>*えび</b>		純正ごま油	1.17
*PH調整剤		*昆布		*たまねぎ		<b>*食用ごま油</b>	
干椎茸 スライス	0.39	<b>*かつお削りぶし</b>		<b>*たら</b>		きび和糖 1000	1.04
*乾燥椎茸		<b>*野菜エキス（小麦、大豆）</b>		*食用精製加工油脂		*さとうきび	
青ピーマン	10.4	*調味料		<b>*パン粉（小麦）</b>			
*青ピーマン		*酸化防止剤		*でん粉			
おろしにんにく(年)	0.39	天塩	0.04	*デキストリン			
*にんにく		*塩田産天日塩		*調味料			
*食塩		*塩田産にがり		砂糖			
*酸味料		白こしょう	0.03	食塩			
おろし生姜(年)	0.39	*ホワイトペッパー		<b>ほたてエキス</b>			
*しょうが		片栗粉1kg	4.55	還元水あめ			
*酸味料		*馬鈴薯		<b>えびエキス</b>			
*ビタミンC		<b>【えびシューマイ】</b>		<b>たん白加水分解物（小麦）</b>			
*ターメリック色素		えびシューマイ(年)	18	酵母エキス			
純正ごま油	0.78	<b>*えび</b>		香辛料			
<b>*食用ごま油</b>		*たまねぎ		*ピロリン酸鉄			

## 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12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)
<b>【うどん】</b>		*にんじん		*発酵調味料		*大豆	
☆ソフトめん110	110	干椎茸 スライス	0.88	*砂糖		*小麦	
*小麦粉		*乾燥椎茸		*食塩		*食塩	
*食塩		根深ねぎ	13	*酵母エキス		*アルコール	
<b>【牛乳】</b>		*根深ねぎ		*パン粉（小麦）		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.41
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*水あめ		*食用植物油（大豆）	
*生乳		*米		*コーンフラワー		*醸造酢	
<b>【きつねうどん】</b>		*米麴		*加工デンプン		*食塩	
冷凍油揚げカット	15.6	*醸造アルコール		*調味料		*砂糖	
*だいず 全粒 国産 乾		*水飴		*増粘剤		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*なたね油		*乳酸		*リン酸塩		*香辛料	
*凝固剤		*コハク酸		*乳化剤		*酵母エキスパウダー	
*消泡剤（大豆）		みりん（年）	1.56	キャノーラ油（年）	4	*増粘剤	
清酒	1	*本みりん		*食用なたね油		*調味料	
*米		*液状ブドウ糖		*シリコーン		*香辛料抽出物	
*米麴		*醸造アルコール		<b>【ごぼうサラダ】</b>		ヨーグルト 生乳100%	2.47
*醸造アルコール		*珪藻土		ローズハム 千切り	6.5	*生乳	
*水飴		きび和糖 1000	0.65	*豚ロース肉		*乳酸菌スターター（乳）	
*乳酸		*さとうきび		*食塩		*ビフィズス菌（乳）	
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	13	*砂糖		白いりごま	0.39
きび和糖 1000	2	*大豆		*ツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ごま	
*さとうきび		*小麦		にんじん	7.8	きび和糖 1000	0.25
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*食塩		*にんじん		*さとうきび	
*大豆		天塩	0.1	きゅうり	19.5		
*小麦		*塩田産天日塩		*きゅうり			
*食塩		*塩田産にがり		ごぼう	19.5		
鶏肉むね スライス	32.5	カット昆布	2.6	*ごぼう			
*鶏むね		*日高産根昆布		米酢	0.44		
つと	10.4	かつおだしパック	2.99	*米			
*たらすりみ		*かつお節		*アルコール			
*馬鈴薯澱粉		<b>【チーズはんぺんフライ】</b>		*食塩			
*砂糖		チーズはんぺんフライ	40	白味噌 和え用	0.39		
*塩		*魚肉すり身（すけとうだら）		*大豆			
たまねぎ	15.6	*チーズ（乳）		*米			
*たまねぎ		*液卵白 8.5%		*食塩			
にんじん	13	*植物油（大豆）		醤油 和え物用	0.44		

## 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13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)
<b>【ごはん】</b>		<b>*かたくちいわし</b>		*醸造アルコール			
精白米 10kg	100	煮干しパック	0.65	*水飴			
<b>【牛乳】</b>		<b>*かたくちいわし</b>		*乳酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*コハク酸			
<b>*生乳</b>		<b>【さばの生姜煮】</b>		きび和糖 1000	0.65		
<b>【きのこのみそ汁】</b>		さばの生姜煮50	50	*さとうきび			
なめこ水煮 1ℓ	9.1	<b>*さば</b>		みりん(年)	1.3		
*なめこ		*水あめ		*本みりん			
ほぐしえのき	10.4	*おろししょうが		*液状ブドウ糖			
*生えのき茸		<b>*しょうゆ(小麦、大豆)</b>		*醸造アルコール			
ほぐしまたけ	9.1	*発酵調味料		*珪藻土			
*またけ		*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	3.12		
冷凍油揚げカット	11.7	*着色料		*大豆			
*だいず 全粒 国産 乾		*調味料		<b>*小麦</b>			
*なたね油		*増粘剤		*食塩			
*凝固剤		*穀物酢		純正ごま油	0.65		
*消泡剤(大豆)		*昆布だし		<b>*食用ごま油</b>			
だいこん	19.5	<b>【れんこんきんぴら】</b>					
*だいこん		れんこん(いちょう)水煮(年)	23.4				
こまつな	9.1	*れんこん					
*小松菜		*酸化防止剤					
茹で塩	0.07	にんじん	7.8				
*海水		*にんじん					
根深ねぎ	10.4	豚肉もも スライス	13				
*根深ねぎ		*豚もも					
白味噌 10kg	8.19	突きこんにやく	13				
*大豆		*こんにやく粉					
*米		*水酸化カルシウム					
*食塩		むきえだまめ(年)	6.5				
赤味噌 10kg	2.73	*えだまめ					
*大豆		*食塩					
*米		ひじき	0.65				
*食塩		*ひじき					
かつおだしパック	2.21	清酒	1.3				
<b>*かつお節</b>		*米					
煮干しダシパック	0.65	*米麴					

## 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14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)
<b>【(道)横割りパン】</b>							
(道)横割りパン65	91	*食塩		*大豆		*豚もも	
*小麦粉		*デキストリン		*豚肉		国産大豆の水煮（年）	13
*食塩		*砂糖		*パン粉（小麦）		*大豆	
*イースト		*たん白加水分解物		*粒状植物性たん白		にんじん	13
*脱脂粉乳（乳）		*酵母エキスパウダー		*ごぼう		*にんじん	
*砂糖		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*しょうゆ（小麦・大豆）		たまねぎ	26
*ショートニング（大豆）		*オニオンパウダー		*でん粉		*たまねぎ	
*鶏卵 4.0%		*ガーリックパウダー		*炭酸カルシウム		青ピーマン	6.5
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*香味食用油		*砂糖		*青ピーマン	
<b>【牛乳】</b>		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*食塩		赤ワイン	0.65
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*香辛料		*米発酵調味料	
*生乳		天塩	0.09	*ピロリン酸第二鉄		*ワイン	
<b>【オニオンスープ】</b>		*塩田産天日塩		*<衣>		*ぶどう糖	
シオルダーベーコン	15.6	*塩田産にがり		*パン粉（小麦・大豆）		*アルコール	
*豚肩肉		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*大豆油		*食塩	
*食塩		*大豆		*粉末状植物性たん白		*果実色素	
*砂糖		*小麦		*加工でん粉		*香料	
*ナツメグ・コリアンダ・カルダモン・オールスパイス		*食塩		*乳化剤		*酸味料	
たまねぎ	35.1	白こしょう	0.03	*水		*酸化防止剤	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		キャノーラ油（年）	6	きび和糖 1000	0.91
にんじん	13	白ワイン	1.04	*食用なたね油		*さとうきび	
*にんじん		*米発酵調味料		*シリコーン		トマトケチャップ学給用 3kg	9.1
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*ワイン		<b>【中濃ソース(160ml)】</b>		*トマト	
*たまねぎ		*ぶどう糖		ソース（中濃）160ml	6	*糖類	
*大豆油		*アルコール		*トマト		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
おろしにんにく（年）	0.13	*食塩		*デーツ		*ぶどう糖	
*にんにく		*香料		*たまねぎ		*醸造酢	
*食塩		*酸味料		*砂糖		*食塩	
*酸味料		*酸化防止剤		*ぶどう糖		*たまねぎ	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	バター有塩	0.65	*醸造酢		*香辛料	
*豚骨		*生乳		*食塩		ダイストマト（レトルト）5kg	6.5
*鶏骨		*食塩		*コーンスターチ		*トマト	
*豚骨油		<b>【大豆とごぼうのメンチカツ】</b>		*香辛料		*トマトピューレー	
*酵母エキス		大豆とごぼうのミンチカツ60	60	*昆布		中濃ソース 1.8L	3.9
野菜ブイヨン	3.38	*鶏肉		<b>【ポークビーンズ】</b>		*液糖 しょ糖型液糖	
		*玉葱		豚肉もも スライス	24.7	*ぶどう糖果糖液糖	

## 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14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)
*トマトペースト							
*オニオンエキス							
*にんじん果汁							
*醸造酢							
*並塩							
*とうもろこしでん粉							
*蛋白加水分解物							
*香辛料							
北海道丸大豆醤油 10L	0.65						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
キャノーラ油 炒め用	1.3						
*食用なたね油							
小麦粉 北海道産	0.26						
*小麦粉							

## 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15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)
<b>【ごはん】</b>		*珪藻土		*砂糖			
精白米 10kg	100	清酒	1.56	*発酵調味料			
<b>【牛乳】</b>		*米		*チキンエキス			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*食塩			
*生乳		*醸造アルコール		*香辛料			
<b>【おでん】</b>		*水飴		*増粘剤			
鶏肉もも 角切り	35.1	*乳酸		*着色料			
*鶏もも		*コハク酸		*加工デンプン			
だいこん	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	5.2	*調味料			
*だいこん		*大豆		*ピロリン酸鉄			
にんじん	13	*小麦		*酸味料			
*にんじん		*食塩		*なたね油・パーム油			
角切りこんにやく	13	天塩	0.13	<b>【もやしといんげんのごまあえ】</b>			
*こんにやく粉		*塩田産天日塩		カットいんげん(年)	9.75		
*水酸化カルシウム		*塩田産にがり		*さやいんげん若さや			
焼き竹輪	19.5	かつおだしパック	3.25	緑豆もやし(年)	36.4		
*たらすりみ		*かつお節		*緑豆			
*馬鈴薯澱粉		<b>【つくねハンバーグ】</b>		にんじん	6.5		
*砂糖		つくねハンバーグ	60	*にんじん			
*みりん		*鶏肉		白すりごま	3.51		
*塩		*鶏皮		*ごま			
生揚げ	26	*玉ねぎ		醤油 和え物用	1.3		
*大豆		*粒状・粉末状植物性たん白(小麦・大豆)		*大豆			
*植物油		*パン粉		*小麦			
*凝固剤		*しょうゆ		*食塩			
*消泡剤		*長ねぎ		*アルコール			
生しいたけ 石狩産	6.5	*小麦粉		白味噌 和え用	1.56		
*しいたけ		*砂糖		*大豆			
角切り昆布	1.3	*香辛料		*米			
*昆布		*食塩		*食塩			
きび和糖 1000	1.56	*乾燥卵白(卵0.19%)		きび和糖 1000	1.3		
*さとうきび		*玉ねぎエキス		*さとうきび			
みりん(年)	1.56	*でんぶん					
*本みりん		*植物油脂					
*液状ブドウ糖		*大豆粉					
*醸造アルコール		*しょうゆ(小麦・大豆)					