

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18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】		*コーンスターチ		*調味料		*豚脂	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*しょうゆ（小麦、大豆）	
【牛乳】		*調味料		*昆布エキス粉末、昆布粉末		*酵母エキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*ごま油	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*にんにく	
【キムチスープ】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*しょうが	
ぶたバラ肉 脂身つき	29.9	*生えのき茸		*でん粉		*ラード	
おろしにんにく（年）	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*発酵調味液	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*食塩	
*食塩		にら	6.5	*鶏肉粉末		*こしょう	
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*小麦粉	
おろし生姜（年）	0.39	がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	*砂糖		*砂糖	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		北海道にらまんじゅう	25
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*豚肉	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*にら	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤味噌 10kg	6.37	*キャベツ	
豆腐	26	清酒	1.04	*大豆		*長ねぎ	
*大豆		*米		*米		*豚脂	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		*しょうゆ（小麦、大豆）	
*消泡剤		*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*酵母エキス	
にんじん	9.1	*水飴		*大豆		*ごま油	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*にんにく	
キャベツ	15.6	*コハク酸		*食塩		*しょうが	
*キャベツ		みりん（年）	0.78	豆板醤（年）	0.52	*ラード	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*唐辛子		*発酵調味液	
*りんごパルプ		*液状ブドウ糖		*食塩		*食塩	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌（大豆）		*こしょう	
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		*小麦粉	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン	0.65	キャノーラ油 炒め用	0.65	*砂糖	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食用なたね油		【韓国風サラダ】	
*醸造酢		*砂糖		【にらまんじゅう】		国内産カットわかめ（年）	0.59
*食塩		*唐辛子		北海道にらまんじゅう	25	*湯通し塩蔵わかめ	
*唐辛子		*植物油脂		*豚肉		にんじん	4.68
*パプリカパウダー		*食塩		*にら		*にんじん	
*昆布		*米麴		*キャベツ		とりササミフレーク（年）	10.4
*砂糖		*酒精		*長ねぎ		*鶏肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*醸造酢	
*砂糖	
*寒天	
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*pH調整剤	
だいこん	41.6
*だいこん	
ドレッシング塩中華 1L	6.24
*水あめ、砂糖	
*醸造酢	
*食用植物油脂	
*還元水あめ	
*食塩	
*発酵調味料	
*たん白加水分解物	
*にんにく	
*酵母エキスパウダー	
*こんぶエキス	
*こしょう	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤	
*香料	

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6年11月19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】		*砂糖		*粉末状大豆たん白（大豆）			
☆スパゲティ 85	85	*食塩		*植物油脂			
*小麦粉		*ぶどう糖		*食塩			
*植物油		*米発酵調味料		*貝殻焼成カルシウム（小麦）			
【牛乳】		*粉末（かつお節、煮干し）		キャノーラ油（年）	4		
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物（小麦・大豆）		*食用なたね油			
*生乳		*酵母エキス		*シリコーン			
【和風スパゲティ】		*昆布エキス		【コールスローサラダ】			
豚肉もも スライス	49.4	*調味料		ローズハム 千切り	7.8		
*豚もも		*アルコール		*豚ロース肉			
ショルダーベーコン	9.1	*カラメル色素		*食塩			
*豚肩肉		*甘味料		*砂糖			
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*砂糖		*大豆		キャベツ	32.5		
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦		*キャベツ			
にんじん	23.4	*食塩		きゅうり	15.6		
*にんじん		おろしにんにく（年）	1.3	*きゅうり			
たまねぎ	35.1	*にんにく		にんじん	6.5		
*たまねぎ		*食塩		*にんじん			
ほうれんそう	6.5	*酸味料		コールスロードレッシング1L（乳卵無し）	7.8		
*ほうれん草		白こしょう	0.01	*食用植物油脂			
茹で塩	0.1	*ホワイトペッパー		*醸造酢			
*海水		片栗粉1kg	3.25	*砂糖、水あめ			
ほぐししめじ	15.6	*馬鈴薯		*食塩			
*生ぶなしめじ		オリーブ油	2.08	*レモン果汁、パインアップル果汁			
ほぐしえのき	11.7	*食用オリーブ油		*酵母エキスパウダー			
*生えのき茸		【白花豆コロッケ】		*オニオンエキス			
清酒	1.3	白花豆コロッケ40g	40	*香辛料			
*米		*白花豆		*増粘剤			
*米麹		*乾燥マッシュポテト		*乳化剤			
*醸造アルコール		*バター		*香辛料抽出物			
*水飴		*砂糖		*香料			
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		*パン粉（小麦）					
スパ味（和風スパゲティのたれ）	20.15	*小麦粉					
*しょうゆ（大豆・小麦）		*でん粉					

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20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】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
豚肉もも スライス	26	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*豚もも		がらスープ（ポーク＆チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	26	*豚骨		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.04
たまねぎ	35.1	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	こくまるカレーフレーク プロブレンド	9.1	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ピネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【小松菜とコーンソテー】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		ミニウインナー（1cm カット）	15.6
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*小麦発酵調味料		*豚肉	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*食塩	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*砂糖	
*クミン		*食塩		*酸味料		*白コショウ・カワイ・マスタード	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		北海道産ホールコーン	39
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.94	*とうもろこし	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		こまつな	13
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		*小松菜	
*唐辛子		キッズカレー	10.4	*食塩		茹で塩	0.1
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*海水	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		バター有塩	0.65

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20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)
*生乳							
*食塩							
コンソメ	0.78						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩	0.07						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.01						
*ホワイトペッパー							
【りんご】							
りんご	60						
*りんご							
茹で塩	0.1						
*海水							

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21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)
【ごはん】		*砂糖		*食用なたね油			
精白米 10kg	100	*みりん					
【牛乳】		*かつお節					
サツラク牛乳 200ml	206	*昆布エキス					
*生乳		*増粘剤					
【白菜のみそ汁】		【豚肉と大根の照り煮】					
はくさい	39	豚肉もも スライス	32.5				
*はくさい		*豚もも					
冷凍油揚げカット	13	だいこん	26				
*だいず 全粒 国産 乾		*だいこん					
*なたね油		にんじん	13				
*凝固剤		*にんじん					
*消泡剤(大豆)		国産水煮たけのこ乱切小	13				
にんじん	15.6	*たけのこ					
*にんじん		むきえだまめ(年)	3.9				
根深ねぎ	13	*えだまめ					
*根深ねぎ		*食塩					
白味噌 10kg	7.8	きび和糖 1000	1.17				
*大豆		*さとうきび					
*米		清酒	1.3				
*食塩		*米					
赤味噌 10kg	2.6	*米麴					
*大豆		*醸造アルコール					
*米		*水飴					
*食塩		*乳酸					
かつおだしパック	2.21	*コハク酸					
*かつお節		みりん(年)	1.04				
煮干しダシパック	0.52	*本みりん					
*かたくちいわし		*液状ブドウ糖					
煮干しパック	0.52	*醸造アルコール					
*かたくちいわし		*珪藻土					
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	2.34				
【さんまおかか煮】		*大豆					
さんまおかか煮30(BP)	30	*小麦					
*さんま		*食塩					
*しょうゆ(大豆、小麦)		キャノーラ油 炒め用	1.3				

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22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】		みりん(年)	1.56	*砂糖			
精白米 10kg	100	*本みりん		*加工でん粉			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*調味料			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*香辛料抽出物			
*生乳		*珪藻土		【春雨の酢の物】			
【望来豚丼】		北海道丸大豆醤油 10L	9.1	きゅうり	32.5		
望来豚もも大	45.5	*大豆		*きゅうり			
*豚もも		*小麦		にんじん	13		
生揚げ	26	*食塩		*にんじん			
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.04	新食感春雨（9cmカット）	3.25		
*植物油		*食用なたね油		*甘藷澱粉			
*凝固剤		片栗粉1kg	0.65	*えんどう澱粉			
*消泡剤		*馬鈴薯		米酢	1.95		
にんじん	19.5	【コーンのつまみ揚げ】		*米			
*にんじん		コーンのつまみ揚げ	25	*アルコール			
たまねぎ	32.5	*とうもろこし		*食塩			
*たまねぎ		*魚肉すり身（タラ）		きび和糖 1000	1.95		
しらたき	19.5	*玉ねぎ		*さとうきび			
*こんにゃく粉		*植物油脂（大豆）		醤油 和え物用	1.3		
*水酸化カルシウム		*鶏卵 【5.32%】		*大豆			
干椎茸 スライス	1.3	*でん粉		*小麦			
*乾燥椎茸		*食塩		*食塩			
根深ねぎ	13	*醸造酢（小麦）		*アルコール			
*根深ねぎ		*砂糖		天塩	0.04		
むきえだまめ（年）	5.2	*加工でん粉		*塩田産天日塩			
*えだまめ		*調味料		*塩田産にがり			
*食塩		*香辛料抽出物					
きび和糖 1000	3.25	コーンのつまみ揚げ	25				
*さとうきび		*とうもろこし					
清酒	1.56	*魚肉すり身（タラ）					
*米		*玉ねぎ					
*米麹		*植物油脂（大豆）					
*醸造アルコール		*鶏卵 【5.32%】					
*水飴		*でん粉					
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		*醸造酢（小麦）					