

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25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) |
|-------------------|------------|-----------------|------------|---------------------|------------|--------------|------------|
| 【イエスクリーン米】 | | *本みりん | | *加工デンプン | | *液状ブドウ糖 | |
| イエスクリーン米 10kg | 100 | *液状ブドウ糖 | | *セルロース | | *醸造アルコール | |
| 【牛乳】 | | *醸造アルコール | | *凝固剤 | | *珪藻土 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *珪藻土 | | *安定剤 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 3.25 |
| *生乳 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 6.63 | *ピロリン酸第二鉄 | | *大豆 | |
| 【たぬき汁】 | | *大豆 | | *香辛料 | | *小麦 | |
| さつま揚げ | 10.4 | *小麦 | | 【豚肉と根菜の甘辛炒め】 | | *食塩 | |
| *たらすりみ | | *食塩 | | 豚肉もも スライス | 31.2 | | |
| *にんじん | | 天塩 | 0.23 | *豚もも | | | |
| *馬鈴薯澱粉 | | *塩田産天日塩 | | れんこん（いちょう）水煮（年） | 13 | | |
| *揚げ油 | | *塩田産にがり | | *れんこん | | | |
| *砂糖 | | カット昆布 | 2.21 | *酸化防止剤 | | | |
| *みりん | | *日高産根昆布 | | たまねぎ | 31.2 | | |
| *塩 | | かつおだしパック | 2.86 | *たまねぎ | | | |
| にんじん | 16.9 | *かつお節 | | にんじん | 6.5 | | |
| *にんじん | | 【豆腐包み焼き】 | | *にんじん | | | |
| 冷凍油揚げカット | 13 | 豆腐包み焼き | 50 | カットいんげん（年） | 6.5 | | |
| *だいち 全粒 国産 乾 | | *鶏肉 | | *さやいんげん若さや | | | |
| *なたね油 | | *豆腐（大豆） | | おろし生姜（年） | 0.65 | | |
| *凝固剤 | | *たまねぎ | | *しょうが | | | |
| *消泡剤（大豆） | | *鶏皮 | | *酸味料 | | | |
| こんにやく サラダ用 | 23.4 | *小麦不使用しょうゆ（大豆） | | *ビタミンC | | | |
| *こんにやく粉 | | *にんじん | | *ターメリック色素 | | | |
| *水酸化カルシウム | | *砂糖 | | キャノーラ油 炒め用 | 1.3 | | |
| ほぐしえのき | 10.4 | *えだまめ | | *食用なたね油 | | | |
| *生えのき茸 | | *みりん | | 清酒 | 1.3 | | |
| 根深ねぎ | 9.1 | *粒状植物性たん白（大豆） | | *米 | | | |
| *根深ねぎ | | *ぶどう糖 | | *米麴 | | | |
| 清酒 | 1.3 | *植物油 | | *醸造アルコール | | | |
| *米 | | *清酒 | | *水飴 | | | |
| *米麴 | | *しょうがペースト | | *乳酸 | | | |
| *醸造アルコール | | *干しいたけ | | *コハク酸 | | | |
| *水飴 | | *酵母エキス | | きび和糖 1000 | 1.3 | | |
| *乳酸 | | *食塩 | | *さとうきび | | | |
| *コハク酸 | | *液状混合調味料 | | みりん（年） | 1.56 | | |
| みりん（年） | 1.04 | *豚ゼラチン | | *本みりん | | | |

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26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】 | | *砂糖 | | *きゅうり | | *レモン果汁 | |
| ☆ソフトラーメン125 | 125 | *野菜エキス | | こんにゃく サラダ用 | 16.9 | *はちみつ | |
| *小麦粉 | | *香辛料 | | *こんにゃく粉 | | *ゲル化剤 | |
| *食塩 | | *調味料 | | *水酸化カルシウム | | *酸味料 | |
| *かん水 | | *カラメル色素 | | だいこん | 13 | *クエン酸鉄ナトリウム | |
| 【牛乳】 | | 醤油ラーメンスープ | 5.2 | *だいこん | | *香料 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *醤油（大豆、小麦） | | にんじん | 3.9 | | |
| *生乳 | | *食塩 | | *にんじん | | | |
| 【わかめラーメン】 | | *動植物油脂（豚肉、大豆） | | かつお削り節 | 0.65 | | |
| 豚肉もも スライス | 32.5 | *畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦） | | *かつお 加工品 削り節 | | | |
| *豚もも | | *野菜エキス（小麦） | | 梅ドレッシング1L | 5.85 | | |
| 国内産カットわかめ(年) | 1.04 | *砂糖 | | *醸造酢 | | | |
| *湯通し塩蔵わかめ | | *香辛料 | | *梅 | | | |
| にんじん | 13 | *調味料 | | *果糖ぶどう糖液糖・砂糖 | | | |
| *にんじん | | *カラメル色素 | | *食塩 | | | |
| ほうれんそう | 13 | 白こしょう | 0.01 | *魚介エキス（ほっけ、たら、さば、かつお） | | | |
| *ほうれん草 | | *ホワイトペッパー | | *赤しそ | | | |
| 茹で塩 | 0.07 | 【ぶたまん】 | | *にんにく | | | |
| *海水 | | 北海道ひとくちぶたまん | 35 | *こんぶエキス | | | |
| たまねぎ | 26 | *小麦粉 | | *酒精 | | | |
| *たまねぎ | | *豚肉 | | *調味料 | | | |
| 緑豆もやし(年) | 39 | *たまねぎ | | *酸味料 | | | |
| *緑豆 | | *豚脂 | | *増粘剤 | | | |
| 根深ねぎ | 13 | *砂糖 | | *野菜色素 | | | |
| *根深ねぎ | | *卵白 1.78% | | *酸化防止剤 | | | |
| たけのこ水煮 短冊(年) | 13 | *じゃがいもでん粉 | | きび和糖 1000 | 0.13 | | |
| *もうそう筍 | | *ラード | | *さとうきび | | | |
| *酸化防止剤 | | *醤油（小麦・大豆） | | 醤油 和え物用 | 0.39 | | |
| *pH調整剤 | | *食塩 | | *大豆 | | | |
| 本がらチキン | 5.2 | *植物油脂（ごま、大豆） | | *小麦 | | | |
| *鶏骨肉 | | *醸造酢（小麦） | | *食塩 | | | |
| 液中華 | 18.2 | *香辛料 | | *アルコール | | | |
| *チキンエキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン) | | *トレハロース | | 【【中】はちみつレモンゼリー】 | | | |
| *醤油（大豆、小麦） | | *ベーキングパウダー（小麦） | | はちみつレモンゼリー | 60 | | |
| *植物油脂（大豆、ごま） | | 【きゅうりの土佐あえ】 | | *水あめ | | | |
| *食塩 | | きゅうり | 19.5 | *果糖ぶどう糖液糖 | | | |

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6年11月27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】 | | *醤油(小麦・大豆) | | *たまねぎ | | *乾燥椎茸 | |
| 精白米 10kg | 100 | *ポークエキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉) | | *豆腐(大豆) | | 青ピーマン | 4.55 |
| 【牛乳】 | | *動物油脂 | | *にら | | *青ピーマン | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *食塩 | | *乾燥マッシュポテト | | おろし生姜(年) | 0.21 |
| *生乳 | | *砂糖 | | *おから(大豆) | | *しょうが | |
| 【豆乳鍋風スープ】 | | *チキンエキス | | *ショートニング | | *酸味料 | |
| 鶏肉もも 角切り | 26 | *コンソメパウダー | | *でん粉 | | *ビタミンC | |
| *鶏もも | | *にんにく | | *水溶性食物繊維 | | *ターメリック色素 | |
| 冷凍揚げカット | 9.1 | *野菜エキス | | *ぶどう糖 | | おろしにんにく(年) | 0.21 |
| *だいず 全粒 国産 乾 | | *オイスターソース(小麦・大豆) | | *小麦不使用しょうゆ(大豆) | | *にんにく | |
| *なたね油 | | *ゼラチン | | *チキンオイル | | *食塩 | |
| *凝固剤 | | *香辛料 | | *砂糖 | | *酸味料 | |
| *消泡剤(大豆) | | *香料 | | *植物油(ごま) | | 清酒 | 1.43 |
| はくさい | 22.1 | *カラメル色素 | | *食塩 | | *米 | |
| *はくさい | | *乳化剤 | | *酵母エキス | | *米麴 | |
| にんじん | 10.4 | *酸味料 | | *液状混合調味料 | | *醸造アルコール | |
| *にんじん | | *調味料 | | *にんにくペースト | | *水飴 | |
| ほぐしえのき | 6.5 | *くん液 | | *香辛料 | | *乳酸 | |
| *生えのき茸 | | みりん(年) | 2.34 | *加工デンプン | | *コハク酸 | |
| 根深ねぎ | 7.8 | *本みりん | | *セルロース | | きび和糖 1000 | 1.3 |
| *根深ねぎ | | *液状ブドウ糖 | | *凝固剤 | | *さとうきび | |
| 清酒 | 1.04 | *醸造アルコール | | *ピロリン酸第二鉄 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 1.3 |
| *米 | | *珪藻土 | | キャノーラ油(年) | 5 | *大豆 | |
| *米麴 | | 調製豆乳 | 13 | *食用なたね油 | | *小麦 | |
| *醸造アルコール | | *大豆 | | *シリコーン | | *食塩 | |
| *水飴 | | おろし生姜(年) | 0.91 | 【チャブチェ】 | | 赤味噌 10kg | 1.56 |
| *乳酸 | | *しょうが | | 豚肉もも ひき肉 | 19.5 | *大豆 | |
| *コハク酸 | | *酸味料 | | *豚もも | | *米 | |
| 鶏だし(顆粒) | 0.65 | *ビタミンC | | 新食感春雨(9cmカット) | 3.9 | *食塩 | |
| *鶏肉粉末 | | *ターメリック色素 | | *甘藷澱粉 | | コチジャン | 0.2 |
| *でん粉分解物 | | 白すりごま | 0.26 | *えんどう澱粉 | | *味噌(大豆) | |
| *砂糖 | | *ごま | | 緑豆もやし(年) | 32.5 | *砂糖 | |
| *酵母エキス粉末 | | 【野菜チヂミ】 | | *緑豆 | | *唐辛子 | |
| *昆布エキス粉末 | | 野菜のチヂミ | 50 | にんじん | 7.8 | *植物油脂 | |
| *でん粉 | | *にんじん | | *にんじん | | *食塩 | |
| 九州ラーメンスープ(とんこつベース) | 13 | *米粉 | | 干椎茸 スライス | 0.39 | *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28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)ソフトフランス丸パン】 | | *セロリ | | *アルコール | | *安定剤 | |
| (道)丸ソフトフランスパン65 | 91 | ソニオン(炒め玉葱) | 13 | *食塩 | | 【ペンネソテー】 | |
| *小麦粉 | | *たまねぎ | | *果実色素 | | ショルダーベーコン | 13 |
| *食塩 | | *大豆油 | | *香料 | | *豚肩肉 | |
| *イースト | | トマトケチャップ学給用 3kg | 19.5 | *酸味料 | | *食塩 | |
| *砂糖 | | *トマト | | *酸化防止剤 | | *砂糖 | |
| *ラード(大豆) | | *糖類 | | 天塩 | 0.01 | *ツメクサ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス | |
| *麦芽エキス | | *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | | *塩田産天日塩 | | たまねぎ | 20.8 |
| *上新粉 | | *ぶどう糖 | | *塩田産にがり | | *たまねぎ | |
| 【牛乳】 | | *醸造酢 | | 白こしょう | 0.01 | にんじん | 6.5 |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *食塩 | | *ホワイトペッパー | | *にんじん | |
| *生乳 | | *たまねぎ | | オリーブ油 | 1.56 | ペンネマカロニ 2kg | 14.82 |
| 【ミートボールのトマト煮】 | | *香辛料 | | *食用オリーブ油 | | *小麦粉 | |
| ミートボール | 45.5 | トマトピューレー(年) | 3.25 | きび和糖 1000 | 0.52 | 茹で塩 | 0.13 |
| *鶏肉 | | *トマトペースト | | *さとうきび | | *海水 | |
| *豚肉 | | 野菜ブイヨン | 2.73 | 【チキンチーズ焼き】 | | 青ピーマン | 5.2 |
| *たまねぎ | | *食塩 | | チキンオープン焼き(チーズ) | 50 | *青ピーマン | |
| *パン粉(小麦) | | *デキストリン | | *鶏肉 | | おろしにんにく(年) | 0.36 |
| *粉末状植物たん白(小麦) | | *砂糖 | | *パン粉(小麦) | | *にんにく | |
| *でん粉 | | *たん白加水分解物 | | *チーズ(乳) | | *食塩 | |
| *炭酸カルシウム | | *酵母エキスパウダー | | *粉末状植物性たん白(大豆) | | *酸味料 | |
| *酵母エキス | | *乳酸発酵トマトエキスパウダー | | *砂糖 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 2.34 |
| *食塩 | | *オニオンパウダー | | *植物油脂 | | *大豆 | |
| *香辛料 | | *ガーリックパウダー | | *しょうゆ(小麦・大豆) | | *小麦 | |
| *ピロリン酸第二鉄 | | *香味食用油 | | *食塩 | | *食塩 | |
| おろしにんにく(年) | 0.39 | *乳酸発酵酵母エキスパウダー | | *酵母エキス | | 天塩 | 0.04 |
| *にんにく | | *香辛料 | | *乾燥赤ピーマン | | *塩田産天日塩 | |
| *食塩 | | がらスープ(ポーク&チキン) | 5.2 | *乾燥パセリ | | *塩田産にがり | |
| *酸味料 | | *豚骨 | | *香辛料 | | バター有塩 | 2.86 |
| たまねぎ | 32.5 | *鶏骨 | | *乳化剤 | | *生乳 | |
| *たまねぎ | | *豚骨油 | | *重曹 | | *食塩 | |
| にんじん | 7.8 | *酵母エキス | | *乳たん白 | | 白こしょう | 0.01 |
| *にんじん | | 赤ワイン | 1.04 | *香料(乳、大豆) | | *ホワイトペッパー | |
| キャベツ | 15.6 | *米発酵調味料 | | *カロチノイド色素 | | | |
| *キャベツ | | *ワイン | | *塩こうじ | | | |
| セロリ | 2.6 | *ぶどう糖 | | *加工デンプン | | | |

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29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】 | | *米 | | きび和糖 1000 | 1.04 | | |
| 精白米 10kg | 100 | *食塩 | | *さとうきび | | | |
| 【牛乳】 | | 赤味噌 10kg | 2.6 | 清酒 | 1.04 | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *大豆 | | *米 | | | |
| *生乳 | | *米 | | *米麴 | | | |
| 【さつま汁】 | | *食塩 | | *醸造アルコール | | | |
| 鶏肉むね スライス | 26 | カット昆布 | 1.95 | *水飴 | | | |
| *鶏むね | | *日高産根昆布 | | *乳酸 | | | |
| 豆腐 | 16.9 | かつおだしパック | 2.21 | *コハク酸 | | | |
| *大豆 | | *かつお節 | | みりん(年) | 1.04 | | |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | 【ほっけの甘だれかけ】 | | *本みりん | | | |
| *消泡剤 | | うおはなどん | 40 | *液状ブドウ糖 | | | |
| さつまいも | 28.6 | *真ホッケ | | *醸造アルコール | | | |
| *さつまいも | | *小麦粉 | | *珪藻土 | | | |
| 茹で塩 | 0.26 | *澱粉 | | キャノーラ油 炒め用 | 1.3 | | |
| *海水 | | *醤油(小麦・大豆) | | *食用なたね油 | | | |
| にんじん | 10.4 | *食塩 | | 昆布だし(顆粒) | 0.39 | | |
| *にんじん | | *みりん | | *昆布エキス粉末、昆布粉末 | | | |
| だいこん | 11.7 | *こしょう | | *でん粉分解物 | | | |
| *だいこん | | *砂糖 | | *砂糖 | | | |
| 根深ねぎ | 9.1 | 【五目煮】 | | *酵母エキス粉末 | | | |
| *根深ねぎ | | 豚肉もも スライス | 31.2 | *でん粉 | | | |
| おろし生姜(年) | 0.26 | *豚もも | | *米油 | | | |
| *しょうが | | 国産大豆の水煮(年) | 13 | | | | |
| *酸味料 | | *大豆 | | | | | |
| *ビタミンC | | ひじき | 0.78 | | | | |
| *ターメリック色素 | | *ひじき | | | | | |
| 清酒 | 1.17 | しらたき | 20.8 | | | | |
| *米 | | *こんにゃく粉 | | | | | |
| *米麴 | | *水酸化カルシウム | | | | | |
| *醸造アルコール | | にんじん | 13 | | | | |
| *水飴 | | *にんじん | | | | | |
| *乳酸 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 2.99 | | | | |
| *コハク酸 | | *大豆 | | | | | |
| 白味噌 10kg | 7.54 | *小麦 | | | | | |
| *大豆 | | *食塩 | | | | | |