

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10月1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】		*麦芽糖		*カラメル色素		国産黄桃ダイス缶	10.4
☆スパゲティ 85	85	*チキンコンソメパウダー		*調味料		*黄もも	
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン	5.85	*ぶどう糖果糖液糖	
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		*上白糖	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		*酸化防止剤	
*生乳		*鶏脂		*アルコール		パインチビット1/6(レトルト)	13
【スパゲティミートソース(大豆入り)】		*砂糖		*食塩		*パイナップル	
豚肉もも ひき肉	39	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素		*上白糖	
*豚もも		*香辛料		*香料		*クエン酸	
大豆ミート	7.8	*トマトパウダー		*酸味料		*ビタミンC	
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤		ヨーグルト 生乳100%	23.4
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉 北海道産	2.34	*生乳	
おろし生姜(年)	0.44	*酸味料		*小麦粉		*乳酸菌スターター(乳)	
*しょうが		ダイストマト(レトルト) 5kg	54.6	オリーブ油	0.65	*ビフィズス菌(乳)	
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油		きび和糖 1000	2.34
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩	0.09	*さとうきび	
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*塩田産天日塩			
おろしにんにく(年)	0.44	*トマト		*塩田産にがり			
*にんにく		*糖類		白こしょう	0.03		
*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー			
*酸味料		*ぶどう糖		【ハッシュポテト】			
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ハッシュポテト	40		
*たまねぎ		*食塩		*ばれいしょ			
にんじん	31.2	*たまねぎ		*たまねぎ			
*にんじん		*香辛料		*上新粉			
セロリ	5.2	トマトピューレー(年)	11.7	*食塩			
*セロリ		*トマトペースト		*植物油脂(なたね、大豆)			
乾燥パセリ	0.03	ウスターソース(年)	5.85	キャノーラ油(年)	4		
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*食用なたね油			
ソニオン(炒め玉葱)	23.4	*砂糖液糖		*シリコーン			
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		【フルーツヨーグルトあえ】			
*大豆油		*食塩		国産みかん缶詰	13		
コンソメ	0.59	*オニオンエキス		*みかん			
*食塩		*香辛料		*グラニュー糖			
*デキストリン		*トマトエキス		*クエン酸			

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10月2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】		*砂糖		*ショートニング		キムチ味（魚・貝なし）	4.41
精白米 10kg	100	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*加工でんぶん		*りんごバルブ	
【牛乳】		*昆布		*乳化剤		*水あめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*かつお削りぶし		小籠包	25	*おろしにんにく	
*生乳		*野菜エキス（小麦、大豆）		*キャベツ		*アミノ酸液（大豆）	
【チンゲン菜スープ】		*調味料		*たまねぎ		*トマトペースト	
シヨルダーベーコン	22.1	*酸化防止剤		*たけのこ水煮		*醸造酢	
*豚肩肉		北海道丸大豆醤油 10L	0.26	*豚脂		*食塩	
*食塩		*大豆		*豚肉		*唐辛子	
*砂糖		*小麦		*しょうゆ（小麦、大豆）		*パプリカパウダー	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食塩		*はるさめ		*昆布	
チンゲンサイ	13	天塩	0.03	*でん粉		*砂糖	
*チンゲンサイ		*塩田産天日塩		*しいたけ		*コーンスターチ	
にんじん	11.7	*塩田産にがり		*カキエキス調味料		*しょうがパウダー	
*にんじん		白こしょう	0.01	*砂糖		*調味料	
はくさい	32.5	*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*pH調整剤	
*はくさい		【ショーロンポー】		*植物油脂（ごま）		*増粘剤	
北海道産ホールコーン	7.8	小籠包	25	*発酵調味料		おろし生姜（年）	0.18
*とうもろこし		*キャベツ		*食塩		*しょうが	
根深ねぎ	10.4	*たまねぎ		*香辛料		*酸味料	
*根深ねぎ		*たけのこ水煮		*小麦粉		*ビタミンC	
おろし生姜（年）	0.26	*豚脂		*加工油脂		*ターメリック色素	
*しょうが		*豚肉		*ショートニング		おろしにんにく（年）	0.36
*酸味料		*しょうゆ（小麦、大豆）		*加工でんぶん		*にんにく	
*ビタミンC		*はるさめ		*乳化剤		*食塩	
*ターメリック色素		*でん粉		【豚肉のキムチ炒め】		*酸味料	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*しいたけ		豚肉もも スライス	41.6	北海道丸大豆醤油 10L	1.56
*豚骨		*カキエキス調味料		*豚もも		*大豆	
*鶏骨		*砂糖		にら	3.9	*小麦	
*豚骨油		*おろししょうが		*にら		*食塩	
*酵母エキス		*植物油脂（ごま）		緑豆もやし（年）	31.2	きび和糖 1000	0.52
塩ラーメンスープ	4.55	*発酵調味料		*緑豆		*さとうきび	
*食塩		*食塩		にんじん	6.5	清酒	0.65
*醤油（小麦、大豆）		*香辛料		*にんじん		*米	
*香味油		*小麦粉		純正ごま油	0.65	*米麴	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*加工油脂		*食用ごま油		*醸造アルコール	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*水飴	
	*乳酸	
	*コハク酸	
	豆板醤(年)	0.48
	*唐辛子	
	*食塩	
	*味噌(大豆)	
	*酸味料	
	片栗粉1kg	0.78
	*馬鈴薯	

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10月3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)
【わかめごはん】		*ビタミンC		【エッグフリーマヨネーズ10g】			
精白米 10kg	100	*ターメリック色素		エッグフリーマヨネーズ10g	10		
国産 わかめごはんの素	2.99	清酒	1.3	*食用植物油脂（大豆）			
*わかめ		*米		*醸造酢			
*還元水あめ		*米麴		*食塩			
*食塩		*醸造アルコール		*砂糖			
*昆布エキス		*水飴		*粉末状植物性たん白（大豆）			
*酵母エキスパウダー		*乳酸		*香辛料			
【牛乳】		*コハク酸		*酵母エキスパウダー			
サツラク牛乳 200ml	206	白味噌 10kg	7.41	*増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）			
*生乳		*大豆		*調味料			
【石狩豚汁】		*米		*香辛料抽出物			
望来豚もも大	28.6	*食塩					
*豚もも		赤味噌 10kg	2.34				
豆腐	16.9	*大豆					
*大豆		*米					
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩					
*消泡剤		かつおだしパック	2.6				
突きこんにやく	10.4	*かつお節					
*こんにやく粉		【和風ほっけフライ】					
*水酸化カルシウム		真ホッケ和風フライ40	40				
にんじん 石狩市産	6.5	*真ホッケ					
*にんじん		*パン粉（小麦・大豆）					
だいこん 石狩市産	15.6	*小麦粉					
*だいこん		*バターミックス（小麦・大豆）					
たまねぎ	13	*しょうゆ（大豆・小麦）					
*たまねぎ		*みりん					
ごぼう	6.5	*砂糖					
*ごぼう		キャノーラ油（年）	4				
さつまいも 石狩市産	19.5	*食用なたね油					
*さつまいも		*シリコーン					
根深ねぎ	7.8	【ゆでブロッコリー】					
*根深ねぎ		カットブロッコリー 石狩産	29.9				
おろし生姜（年）	0.3	*ブロッコリー					
*しょうが		茹で塩	0.18				
*酸味料		*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10月4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】		*デーツピューレ		*ココアパウダー		*カラメル色素	
精白米 10kg	100	*醸造酢		*粉末米酢		*酸味料	
【牛乳】		*香辛料		*りんごペースト		*香料	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんにくペースト		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
*生乳		*食塩		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
【ポークカレー】		*酸味料		*香辛料		*ワイン	
豚肉もも スライス	45.5	ウスターソース（年）	2.34	カレーフレーク 良選カリー	6.24	*ぶどう糖	
*豚もも		*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*アルコール	
じゃがいも	29.9	*砂糖液糖		*小麦粉		*食塩	
*じゃがいも		*高酸度ビネガー		*食塩		*果実色素	
たまねぎ	28.6	*食塩		*砂糖		*香料	
*たまねぎ		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	13	*香辛料		*でんぷん		*酸化防止剤	
*たまねぎ		*トマトエキス		*フライドエシャロットペースト		【ハンバーグ(うす味)】	
*大豆油		*カラメル色素		*香辛料		FMうす味国産ミートハンバーグ 60	60
にんじん	16.9	*調味料		*ガーリック・ジンジャーソテー		*鶏肉	
*にんじん		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*チーズパウダー（乳）		*たまねぎ	
おろし生姜（年）	0.98	*トマト		*チキンエキス		*豚脂	
*しょうが		*トマトピューレー		*加工デンプン		*粒状植物性たん白（大豆）	
*酸味料		粉チーズ（年）	2.6	*調味料		*豚肉	
*ビタミンC		*ナチュラルチーズ（乳）		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*砂糖	
*ターメリック色素		*脱脂粉乳		こくまろカレーフレーク ブロブレンド	7.28	*水溶性食物繊維	
おろしにんにく（年）	0.98	*食塩		*小麦粉		*酵母エキス	
*にんにく		*セルロース		*豚脂		*トマトペースト	
*食塩		*香料		*砂糖		*ぶどう糖	
*酸味料		スキムミルク	2.99	*食塩		*食塩	
バター有塩	1.04	*生乳		*カレーパウダー		*にんにくペースト	
*生乳		キッズカレー	14.3	*デキストリン		*香辛料	
*食塩		*小麦粉		*香辛料		*しょうがペースト	
りんごソース（年）	5.2	*パーム油		*ローストオニオンパウダー		*加工デンプン	
*りんご		*デキストリン		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*セルロース	
フルーツチャツネ	3.51	*砂糖		*脱脂大豆		*炭酸カルシウム	
*水飴		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*ピロリン酸第二鉄	
*ブドウ糖		*カレー粉		*玉ねぎエキス		【グリーンサラダ】	
*砂糖		*トマトペースト		*小麦発酵調味料		キャベツ	32.5
*リンゴ加工品		*食塩		*調味料		*キャベツ	

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)
きゅうり	19.5						
*きゅうり							
むきえだまめ（年）	6.5						
*えだまめ							
*食塩							
カットブロッコリー 石狩産	3.9						
*ブロッコリー							
玉ねぎドレッシング（年）	6.5						
*玉ねぎ							
*植物油脂							
*しょうゆ（大豆・小麦）							
*果糖ぶどう糖液糖、砂糖							
*醸造酢							
*食塩							
*調味料							
*かつおエキス（かつお）							
*香辛料							
*しいたけエキス							
*しいたけ							
*酵母エキス							
*赤ピーマン							
*増粘剤							