

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7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】		*水飴		【変わりきんぴら】			
精白米 10kg	100	*乳酸		ごぼう	26		
【牛乳】		*コハク酸		*ごぼう			
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.76	にんじん	13		
*生乳		*本みりん		*にんじん			
【かぼちゃ団子汁(醤油)】		*液状ブドウ糖		鶏肉むね スライス	23.4		
プチかぼちゃもち	35.1	*醸造アルコール		*鶏むね			
*かぼちゃ		*珪藻土		しらたき	15.6		
*じゃがいも		天塩	0.05	*こんにゃく粉			
*じゃがいもでん粉		*塩田産天日塩		*水酸化カルシウム			
*砂糖		*塩田産にがり		ボイル刻み昆布冷凍	4.42		
*食塩		かつおだしパック	2.21	*昆布			
*加工でん粉		*かつお節		清酒	1.3		
豚肉もも スライス	16.9	カット昆布	1.95	*米			
*豚もも		*日高産根昆布		*米麴			
冷凍油揚げカット	6.5	【とりのごま照り焼き】		*醸造アルコール			
*だいたい 全粒 国産 乾		鶏のごま照り焼き50(BP)	50	*水飴			
*なたね油		*鶏肉		*乳酸			
*凝固剤		*パン粉(小麦、大豆)		*コハク酸			
*消泡剤(大豆)		*粉末状植物性たん白(大豆)		みりん(年)	1.3		
にんじん	10.4	*植物油脂		*本みりん			
*にんじん		*ごま		*液状ブドウ糖			
だいこん	23.4	*しょうゆ(大豆、小麦)		*醸造アルコール			
*だいこん		*砂糖		*珪藻土			
根深ねぎ	10.4	*パン粉(小麦、大豆)		きび和糖 1000	1.3		
*根深ねぎ		*ぶどう糖		*さとうきび			
ほぐししめじ	6.5	*発酵調味料		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*生ぶなしめじ		*チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉)		*大豆			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*食塩		*小麦			
*大豆		*粉末がらスープ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		*食塩			
*小麦		*魚介エキス(かたくちいわし)		純正ごま油	0.65		
*食塩		*酵母エキス		*食用ごま油			
清酒	1.76	*増粘剤		白いりごま	0.65		
*米		*重曹		*ごま			
*米麴		*香料(乳、大豆)					
*醸造アルコール		*カロチノイド色素					

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8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】		*pH調整剤		*しょうがペースト		きび和糖 1000	0.78
☆ソフトラーメン125	125	北海道産ホールコーン	6.5	*小麦粉		*さとうきび	
*小麦粉		*とうもろこし		*ポークブイヨン		米酢	1.3
*食塩		根深ねぎ	10.4	*ショートニング(大豆)		*米	
*かん水		*根深ねぎ		*ポークエキス		*アルコール	
【牛乳】		がらスープ（ポーク&チキン）	13	*発酵調味料		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*酵母エキス		醤油 和え物用	3.25
*生乳		*鶏骨		*砂糖		*大豆	
【みそラーメン】		*豚骨油		*乾燥しいたけ		*小麦	
豚肉もも スライス	39	*酵母エキス		*たん白加水分解物(小麦)		*食塩	
*豚もも		味噌ラーメンスープ	27.3	*香辛料		*アルコール	
にんじん	15.6	*味噌(大豆)		*小麦粉		純正ごま油	0.78
*にんじん		*畜肉エキス		*植物油脂(大豆)		*食用ごま油	
清酒	2.21	*砂糖		*米粉		白いりごま	0.78
*米		*動物油脂		*粉あめ		*ごま	
*米麹		*食塩		*ショートニング(大豆)			
*醸造アルコール		*香辛野菜		*食塩			
*水飴		*ごま		*ソルビトール			
*乳酸		*植物油脂(ごま)		*クエン酸鉄Na			
*コハク酸		*たん白酵素分解物(さば、小麦)		*乳化剤			
おろし生姜(年)	0.49	*香辛料		*増粘剤			
*しょうが		*調味料		キャノーラ油(年)	5		
*酸味料		*カラメル色素		*食用なたね油			
*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.69	*シリコーン			
*ターメリック色素		*食用なたね油		【白菜の華風あえ】			
おろしにんにく(年)	0.49	【春巻(年)】		はくさい	32.5		
*にんにく		春巻Fe50	50	*はくさい			
*食塩		*豚肉		ローズハム 千切り	6.5		
*酸味料		*にんじん		*豚ロース肉			
たまねぎ	22.1	*たまねぎ		*食塩			
*たまねぎ		*キャベツ		*砂糖			
緑豆もやし(年)	39	*植物油脂(大豆)		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*緑豆		*豚脂		きゅうり	19.5		
たけのこ水煮 短冊(年)	6.5	*しょうゆ(小麦・大豆)		*きゅうり			
*もうそう筍		*はるさめ		にんじん	10.4		
*酸化防止剤		*でん粉		*にんじん			

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10月9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)
【イエスクリーン米】		*かたくちいわし		*水飴			
イエスクリーン米 10kg	100	*食塩		*乳酸			
【牛乳】		【さんまの梅煮】		*コハク酸			
サツラク牛乳 200ml	206	さんまの梅煮 30	30	きび和糖 1000	1.3		
*生乳		*さんま		*さとうきび			
【大根のごまみそ汁】		*砂糖		みりん(年)	1.56		
冷凍油揚げカット	9.1	*梅肉ペースト		*本みりん			
*だいず 全粒 国産 乾		*しょうゆ(小麦・大豆)		*液状ブドウ糖			
*なたね油		*昆布エキス		*醸造アルコール			
*凝固剤		*増粘多糖類		*珪藻土			
*消泡剤(大豆)		*香料		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
豆腐	28.6	【鶏肉と根菜の甘辛炒め】		*大豆			
*大豆		鶏肉もも 角切り	36.4	*小麦			
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏もも		*食塩			
*消泡剤		ごぼう	19.5				
だいこん	32.5	*ごぼう					
*だいこん		れんこん(いちょう)水煮(年)	13				
にんじん	13	*れんこん					
*にんじん		*酸化防止剤					
根深ねぎ	9.1	たまねぎ	10.4				
*根深ねぎ		*たまねぎ					
白すりごま	1.9	にんじん	9.1				
*ごま		*にんじん					
白味噌 10kg	7.8	カットいんげん(年)	5.2				
*大豆		*さやいんげん若さや					
*米		おろし生姜(年)	0.65				
*食塩		*しょうが					
赤味噌 10kg	2.86	*酸味料					
*大豆		*ビタミンC					
*米		*ターメリック色素					
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.04				
かつおだしパック	2.34	*食用なたね油					
*かつお節		清酒	1.3				
煮干しダシパック	0.52	*米					
*かたくちいわし		*米麴					
煮干しパック	0.52	*醸造アルコール					

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10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)角食パン】							
(道)角食パン65	83	*うるち米		*パン粉 (小麦・大豆)		*保存料	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*バター粉 (小麦・大豆)		キャノーラ油 炒め用	0.78
*食塩		*生乳		小麦粉		*食用なたね油	
*イースト		コンソメ	3.38	砂糖		天塩	0.26
*脱脂粉乳(乳)		*食塩		でん粉		*塩田産天日塩	
*砂糖		*デキストリン		なたね油		*塩田産にがり	
*ショートニング(大豆)		*麦芽糖		膨張剤		白こしょう	0.01
*鶏卵 4.0%		*チキンコンソメパウダー		米粉		*ホワイトペッパー	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*ぶどう糖		加工デンプン		乾燥パセリ	0.01
【牛乳】		*酵母エキスパウダー		増粘多糖類		*パセリ	
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*増粘多糖類		【ミルメークココア〈中のみ〉】	
*生乳		*チキンエキスパウダー		キャノーラ油 (年)	6	ミルメーク ココア	12.5
【コーンポタージュ】		*鶏脂		*食用なたね油		*果糖ぶどう糖液糖	
にんじん	15.6	*砂糖		*シリコーン		*砂糖	
*にんじん		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		【ハムマリネ】		*ココアパウダー	
たまねぎ	39	*香辛料		ローズハム 千切り	15.6	*ぶどう糖	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*豚ロース肉		*食塩	
ソニオン (炒め玉葱)	13	*オニオンエキスパウダー		*食塩		*香料	
*たまねぎ		*香辛料抽出物		*砂糖		*植物由来レシチン (大豆)	
*大豆油		*酸味料		*ツメクサ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
北海道産ホールコーン	13	天塩	0.1	きゅうり	10.4		
*とうもろこし		*塩田産天日塩		*きゅうり			
コーンピューレ	19.5	*塩田産にがり		キャベツ	26		
*とうもろこし		白こしょう	0.01	*キャベツ			
コーンクリーム 缶詰	19.5	*ホワイトペッパー		たまねぎ	7.8		
*とうもろこし		【メンチカツ】		*たまねぎ			
*食塩		メンチカツ60 ポーク & チキン	60	きび和糖 1000	1.04		
野菜ベース	19.5	*豚肉		*さとうきび			
*たまねぎ		*鶏肉		米酢	2.6		
*馬鈴薯		*たまねぎ		*米			
*無塩バター(乳)		*パン粉 (小麦)		*アルコール			
バター有塩	6.76	*でん粉		*食塩			
*生乳		*砂糖		ポッカ100レモン	0.65		
*食塩		*食塩		*レモン			
北海道産米粉	5.46	*酵母エキス		*酸味料			
		*香辛料		*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10月11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】		*昆布		粗挽肉シュウマイ	30	*にんにく	
精白米 10kg	100	*かつお削りぶし		*豚肉		*食塩	
【牛乳】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*玉ねぎ		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		*しゅうまいの皮(小麦)		青ピーマン	15.6
*生乳		*酸化防止剤		*醤油(大豆、小麦)		*青ピーマン	
【春雨スープ】		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*でん粉		国産もうそう千切水煮	19.5
シオルダーベーコン	10.4	*大豆		*パン粉(小麦)		*もうそう筍	
*豚肩肉		*小麦		*長葱		*酸化防止剤	
*食塩		*食塩		*砂糖		*PH調整剤	
*砂糖		清酒	1.95	*生姜		にんじん	11.7
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*米		*植物油脂(ごま・大豆)		*にんじん	
豆腐	26	*米麴		*醸造酢(小麦)		北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*大豆		*醸造アルコール		*香辛料		*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*食塩		*小麦	
*消泡剤		*乳酸		【チンジャオロース】		*食塩	
チンゲンサイ	10.4	*コハク酸		豚肉もも せん切り	45.5	牡蠣味オイスターソース	4.55
*チンゲンサイ		天塩	0.05	*豚もも		*かき	
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*水あめ	
*にんじん		*塩田産にがり		*大豆		*醤油(大豆、小麦)	
新食感春雨(9cmカット)	4.55	白こしょう	0.03	*小麦		*砂糖液糖	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*食塩		*食塩	
*えんどう澱粉		【あらびき肉シュウマイ】		清酒	1.04	*加工でん粉	
根深ねぎ	9.1	粗挽肉シュウマイ	30	*米		*酒精	
*根深ねぎ		*豚肉		*米麴		きび和糖 1000	1.3
がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*玉ねぎ		*醸造アルコール		*さとうきび	
*豚骨		*しゅうまいの皮(小麦)		*水飴		コチジャン	0.52
*鶏骨		*醤油(大豆、小麦)		*乳酸		*味噌(大豆)	
*豚骨油		*でん粉		*コハク酸		*砂糖	
*酵母エキス		*パン粉(小麦)		キャノーラ油 炒め用	0.52	*唐辛子	
塩ラーメンスープ	7.28	*長葱		*食用なたね油		*植物油脂	
*食塩		*砂糖		おろし生姜(年)	0.2	*食塩	
*醤油(小麦、大豆)		*生姜		*しょうが		*米麴	
*香味油		*植物油脂(ごま・大豆)		*酸味料		*酒精	
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*醸造酢(小麦)		*ビタミンC		*調味料	
*砂糖		*香辛料		*ターメリック色素		白こしょう	0.03
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*食塩		おろしにんにく(年)	0.2	*ホワイトペッパー	

献立名／食品名		可食量 (g)
がらスープ（ポーク＆チキン）		1.95
*豚骨		
*鶏骨		
*豚骨油		
*酵母エキス		
片栗粉1kg		0.52
*馬鈴薯		
純正ごま油		0.33
*食用ごま油		