

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28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】		*水飴		片栗粉1kg	4.55	*豚レバー	
イエスクリーン米 10kg	100	*乳酸		*馬鈴薯		*豚脂	
【牛乳】		*コハク酸		【焼きパオパオ】		*塩こうじ	
サツラク牛乳 200ml	206	きび和糖 1000	2.6	鉄カルパオパオ	25	*酵母エキス	
*生乳		*さとうきび		*キャベツ		*コーンスターチ	
【マーボー豆腐】		赤味噌 10kg	5.85	*長ねぎ		*しょうゆ（小麦・大豆）	
マーボー用豆腐	104	*大豆		*しょうが		*発酵調味液	
*大豆		*米		*小麦粉		*クエン酸カルシウム	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*こんにやく粉		*ピロリン酸第二鉄	
*消泡剤		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*大豆粉末		【切干大根の華風あえ】	
豚肉もも ひき肉	26	*大豆		*食塩		きゅうり	15.6
*豚もも		*小麦		*砂糖		*きゅうり	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*小麦でんぷん		切干大根	5.85
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.56	*粉末状小麦たん白		*大根	
*酸味料		*味噌（大豆）		*豚肉		*にんじん	6.5
*ビタミンC		*畜肉エキス		*豚レバー		*にんじん	
*ターメリック色素		*砂糖		*豚脂		醤油 和え物用	3.12
おろしにんにく（年）	0.44	*動物油脂		*塩こうじ		*大豆	
*にんにく		*食塩		*酵母エキス		*小麦	
*食塩		*香辛野菜		*コーンスターチ		*食塩	
*酸味料		*ごま		*しょうゆ（小麦・大豆）		*アルコール	
根深ねぎ	13	*植物油脂（ごま）		*発酵調味液		米酢	1.3
*根深ねぎ		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*クエン酸カルシウム		*米	
にんじん	19.5	*香辛料		*ピロリン酸第二鉄		*アルコール	
*にんじん		*調味料		鉄カルパオパオ	25	*食塩	
キャノーラ油 炒め用	0.65	*カラメル色素		*キャベツ		きび和糖 1000	0.78
*食用なたね油		豆板醤（年）	0.44	*長ねぎ		*さとうきび	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*唐辛子		*しょうが		純正ごま油	1.3
*豚骨		*食塩		*小麦粉		*食用ごま油	
*鶏骨		*味噌（大豆）		*こんにやく粉		白いりごま	0.78
*豚骨油		*酸味料		*大豆粉末		*ごま	
*酵母エキス		甜麺醤	0.87	*食塩			
清酒	1.95	*味噌（大豆）		*砂糖			
*米		*砂糖		*小麦でんぷん			
*米麹		*カラメル色素		*粉末状小麦たん白			
*醸造アルコール		*酒精		*豚肉			

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29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)
【冷麦（温）】		*コハク酸		*ほうれん草			
☆ソフト冷麦105（温）	105	みりん(年)	2.6	茹で塩	0.03		
*小麦粉		*本みりん		*海水			
*食塩		*液状ブドウ糖		ひじき	0.85		
【牛乳】		*醸造アルコール		*ひじき			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		にんじん	6.5		
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	15.6	*にんじん			
【【卵除去】卵とじにゅうめん】		*大豆		ツナ水煮（年）	10.4		
冷凍鶏卵 液卵 生	20.8	*小麦		*きはだまぐろ			
*鶏卵 100%		*食塩		*食塩			
鶏肉むね スライス	29.9	きび和糖 1000	1.3	たまねぎ	13		
*鶏むね		*さとうきび		*たまねぎ			
冷凍油揚げカット	7.8	カット昆布	1.95	エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	6.24		
*だいたい 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		*食用植物油（大豆）			
*なたね油		かつおだしパック	2.21	*醸造酢			
*凝固剤		*かつお節		*食塩			
*消泡剤(大豆)		【さつまいもコロッケ】		*砂糖			
にんじん	6.5	さつまいもコロッケ50	50	*粉末状植物性たん白（大豆）			
*にんじん		*さつまいも		*香辛料			
つと	7.8	*砂糖		*酵母エキスパウダー			
*たらすりみ		*さつまいもパウダー		*増粘剤			
*馬鈴薯澱粉		*マーガリン（乳、大豆）		*調味料			
*砂糖		*食塩		*香辛料抽出物			
*塩		*パン粉（乳、小麦、大豆）		醤油 和え物用	1.3		
国内産カットわかめ(年)	0.52	*小麦粉		*大豆			
*湯通し塩蔵わかめ		*植物油（大豆）		*小麦			
干椎茸 スライス	1.3	*マッシュポテト		*食塩			
*乾燥椎茸		*デキストリン		*アルコール			
根深ねぎ	10.4	*ごま		白すりごま	1.56		
*根深ねぎ		*乾燥卵白【0.4%】		*ごま			
清酒	1.95	*増粘剤		きび和糖 1000	0.65		
*米		キャノーラ油（年）	5	*さとうきび			
*米麴		*食用なたね油					
*醸造アルコール		*シリコーン					
*水飴		【ポパイサラダ】					
*乳酸		ほうれんそう（ポーラスター）	13				

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30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】		さば塩焼き40 (BP)	40	*小麦			
精白米 10kg	100	*さば		*食塩			
【牛乳】		*食塩					
サツラク牛乳 200ml	206	【豚肉と白滝のしぐれ煮】					
*生乳		豚肉もも スライス	36.4				
【玉ねぎのみそ汁】		*豚もも					
たまねぎ	28.6	たまねぎ	15.6				
*たまねぎ		*たまねぎ					
にんじん	13	しらたき	19.5				
*にんじん		*こんにゃく粉					
こまつな 石狩市産	9.1	*水酸化カルシウム					
*こまつな		ごぼう	19.5				
茹で塩	0.08	*ごぼう					
*海水		おろし生姜 (年)	0.73				
豆腐	26	*しょうが					
*大豆		*酸味料					
*粗製海水塩化マグネシウム		*ビタミンC					
*消泡剤		*ターメリック色素					
根深ねぎ	9.75	キャノーラ油 炒め用	1.04				
*根深ねぎ		*食用なたね油					
白味噌 10kg	7.8	清酒	1.3				
*大豆		*米					
*米		*米麴					
*食塩		*醸造アルコール					
赤味噌 10kg	2.6	*水飴					
*大豆		*乳酸					
*米		*コハク酸					
*食塩		みりん(年)	1.3				
かつおだしパック	2.34	*本みりん					
*かつお節		*液状ブドウ糖					
煮干しダシパック	1.04	*醸造アルコール					
*かたくちいわし		*珪藻土					
煮干しパック	0.52	きび和糖 1000	1.43				
*かたくちいわし		*さとうきび					
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	4.68				
【さばの塩焼き】		*大豆					

アレルギー不明食品一覧

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和6年10月31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)丸パン】		*ワイン		*ブラウンルー		キャノーラ油 炒め用	1.04
(道)丸パン65	91	*ぶどう糖		小麦粉		*食用なたね油	
*小麦粉		*アルコール		ラード		【チキンナゲット】	
*食塩		*食塩		*トマトペースト		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20
*イースト		*果実色素		*ソテードオニオン		*鶏肉	
*脱脂粉乳(乳)		*香料		*チキンエキス		*コーンスターチ	
*砂糖		*酸味料		*にんじん		*パン粉(小麦)	
*ショートニング(大豆)		*酸化防止剤		*砂糖		*豚脂	
*鶏卵 4.0%		コンソメ	1.3	*酵母エキス		*粉末状植物たん白(大豆)	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*食塩		*でん粉		*しょうゆ(小麦・大豆)	
【牛乳】		*デキストリン		*食塩		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*麦芽糖		*香辛料		*チキンスープ	
*生乳		*チキンコンソメパウダー		りんごソース(年)	5.2	*香辛料	
【ブラウンシチュー】		*ぶどう糖		*りんご		*たん白加水分解物(小麦)	
豚肉もも スライス	35.1	*酵母エキスパウダー		トマトケチャップ学給用 3kg	6.5	*おろしにんにく	
*豚もも		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*トマト		*デキストリン	
じゃがいも	39	*チキンエキスパウダー		*糖類		*酵母エキス	
*じゃがいも		*鶏脂		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*パン粉(小麦)	
にんじん	13	*砂糖		*ぶどう糖		*小麦粉	
*にんじん		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*醸造酢		*コーングリッツ	
たまねぎ	39	*香辛料		*食塩		*コーンスターチ	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*たまねぎ		*しょうゆ(小麦・大豆)	
おろし生姜(年)	0.65	*オニオンエキスパウダー		*香辛料		*なたね油	
*しょうが		*香辛料抽出物		ダイストマト(レトルト) 5kg	3.9	*パーム油	
*酸味料		*酸味料		*トマト		*ピロリン酸第二鉄	
*ビタミンC		ハヤシルルー	13	*トマトピューレー		*加工でんぷん(小麦)	
*ターメリック色素		*小麦粉		ウスターソース(年)	1.56	*増粘多糖類	
おろしにんにく(年)	0.65	*パーム油		*果糖ぶどう糖液糖		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20
*にんにく		*砂糖		*砂糖液糖		*鶏肉	
*食塩		*食塩		*高酸度ビネガー		*コーンスターチ	
*酸味料		*トマトペースト		*食塩		*パン粉(小麦)	
ソニオン(炒め玉葱)	19.5	*香辛料		*オニオンエキス		*豚脂	
*たまねぎ		*カラメル色素		*香辛料		*粉末状植物たん白(大豆)	
*大豆油		*調味料		*トマトエキス		*しょうゆ(小麦・大豆)	
赤ワイン	2.6	*酸味料		*カラメル色素		*食塩	
*米発酵調味料		デミグラスソース(年)	9.1	*調味料		*チキンスープ	

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31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)
*香辛料		*ピロリン酸第二鉄		その他			
*たん白加水分解物（小麦）		*加工でんぷん（小麦）		*食塩			
*おろしにんにく		*増粘多糖類		*ゲル化剤			
*デキストリン		キャノーラ油（年）	6	*炭酸Ca			
*酵母エキス		*食用なたね油		*乳化剤（大豆）			
*パン粉（小麦）		*シリコーン		*pH調整剤			
*小麦粉		【イタリアンサラダ】		*香料			
*コーングリッツ		きゅうり	10.4	*ピロリン酸第二鉄			
*コーンスターチ		*きゅうり		*セルロース			
*しょうゆ（小麦・大豆）		キャベツ	26	*〈絞りクリーム〉			
*なたね油		*キャベツ		*豆乳加工品（大豆）			
*パーム油		にんじん	5.2	植物油脂			
*ピロリン酸第二鉄		*にんじん		豆乳クリーム（大豆）			
*加工でんぷん（小麦）		イタリアンドレッシング1L（年）	5.85	砂糖類			
*増粘多糖類		*食用植物油脂		その他			
チキンナゲット（乳卵不使用）Fe強化	20	*砂糖		*砂糖			
*鶏肉		*醸造酢		*水あめ			
*コーンスターチ		*食塩		*安定剤			
*パン粉（小麦）		*発酵調味料		*乳化剤（大豆）			
*豚脂		*玉ねぎ		*pH調整剤			
*粉末状植物たん白（大豆）		*香味食用油		*セルロース			
*しょうゆ（小麦・大豆）		*酵母エキスパウダー		*香料			
*食塩		*香辛料					
*チキンスープ		*トマト					
*香辛料		*酸味料					
*たん白加水分解物（小麦）		*増粘剤					
*おろしにんにく		【ハロウィンデザート】					
*デキストリン		パンプキンババロア	28				
*酵母エキス		*〈パンプキンババロア〉					
*パン粉（小麦）		*かぼちゃペースト					
*小麦粉		*砂糖					
*コーングリッツ		*ぶどう糖加糖液糖					
*コーンスターチ		*豆乳加工品（大豆）					
*しょうゆ（小麦・大豆）		植物油脂					
*なたね油		豆乳クリーム（大豆）					
*パーム油		砂糖類					