

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9月2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】		*米麴		*pH調整剤			
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		白いりごま	0.65		
【牛乳】		*水飴		*ごま			
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		米酢	1.56		
*生乳		*コハク酸		*米			
【けんちん汁】		みりん(年)	1.63	*アルコール			
鶏肉むね スライス	19.5	*本みりん		*食塩			
*鶏むね		*液状ブドウ糖		きび和糖 1000	1.04		
豆腐	23.4	*醸造アルコール		*さとうきび			
*大豆		*珪藻土		醤油 和え物用	2.86		
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布	1.95	*大豆			
*消泡剤		*日高産根昆布		*小麦			
冷凍油揚げカット	5.2	かつおだしパック	2.21	*食塩			
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		*アルコール			
*なたね油		【さばのみそ煮】		天塩	0.01		
*凝固剤		さばの味噌煮50 (BP)	50	*塩田産天日塩			
*消泡剤(大豆)		*さば		*塩田産にがり			
だいこん 石狩市産	19.5	*みそ(大豆)		純正ごま油	0.85		
*だいこん		*砂糖		*食用ごま油			
浜益産じゃがいも	19.5	*発酵調味料					
*じゃがいも		*でん粉					
にんじん 石狩市産	10.4	【きゅうりとわかめのごま酢あえ】					
*にんじん		きゅうり	39				
ごぼう	10.4	*きゅうり					
*ごぼう		国内産カットわかめ(年)	0.52				
根深ねぎ	6.5	*湯通し塩蔵わかめ					
*根深ねぎ		にんじん 石狩市産	4.55				
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	*にんじん					
*大豆		とりササミフレーク(年)	6.5				
*小麦		*鶏肉					
*食塩		*食塩					
天塩	0.1	*醸造酢					
*塩田産天日塩		*砂糖					
*塩田産にがり		*寒天					
清酒	1.63	*オニオンパウダー					
*米		*香辛料					

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9月4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】		塩ラーメンスープ	4.68	*カラメル色素		*増粘剤	
精白米 10kg	100	*食塩		*ピロリン酸第二鉄		*調味料	
【牛乳】		*醤油（小麦、大豆）		*砂糖		*カラメル色素	
サツラク牛乳 200ml	206	*香油		*しょうゆ（大豆、小麦）		*なたね油	
*生乳		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*発酵調味料		【豚肉と竹の子のピリ辛炒め】	
【ワンタンスープ】		*砂糖		*醸造酢（りんご）		豚肉もも スライス	36.4
ローズハム 千切り	13	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*おろししょうが		*豚もも	
*豚ロース肉		*昆布		*トマトケチャップ		国産もうそう干切水煮	18.2
*食塩		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*もうそう筍	
*砂糖		*野菜エキス（小麦、大豆）		*増粘剤		*酸化防止剤	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*調味料		*調味料		*PH調整剤	
ほぐしえのき	6.5	*酸化防止剤		*カラメル色素		にんじん 石狩市産	15.6
*生えのき茸		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*なたね油		*にんじん	
はくさい	32.5	*大豆		肉だんご（しょうゆ味）	40	たまねぎ	23.4
*はくさい		*小麦		*鶏肉		*たまねぎ	
たまねぎ	15.6	*食塩		*豚肉		青ピーマン	6.5
*たまねぎ		天塩	0.26	*たまねぎ		*青ピーマン	
ウェーブワンタン	7.8	*塩田産天日塩		*パン粉（小麦）		がらスープ（ポーク&チキン）	1.3
*小麦粉		*塩田産にがり		*加工デンプン		*豚骨	
*食塩		白こしょう	0.03	*粉末状植物性たん白（大豆）		*鶏骨	
にんじん 石狩市産	10.4	*ホワイトペッパー		*粒状植物性たん白（大豆）		*豚骨油	
*にんじん		【しょうゆ肉団子】		*豚脂		*酵母エキス	
根深ねぎ	7.8	肉だんご（しょうゆ味）	40	*食塩		甜麺醤	1.04
*根深ねぎ		*鶏肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*味噌（大豆）	
がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*豚肉		*植物油脂（ごま）		*砂糖	
*豚骨		*たまねぎ		*香辛料		*カラメル色素	
*鶏骨		*パン粉（小麦）		*調味料		*酒精	
*豚骨油		*加工デンプン		*カラメル色素		赤味噌 10kg	2.86
*酵母エキス		*粉末状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*大豆	
清酒	1.04	*粒状植物性たん白（大豆）		*砂糖		*米	
*米		*豚脂		*しょうゆ（大豆、小麦）		*食塩	
*米麹		*食塩		*発酵調味料		豆板醤（年）	0.2
*醸造アルコール		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*醸造酢（りんご）		*唐辛子	
*水飴		*植物油脂（ごま）		*おろししょうが		*食塩	
*乳酸		*香辛料		*トマトケチャップ		*味噌（大豆）	
*コハク酸		*調味料		*酵母エキス		*酸味料	

献立名／食品名		可食量 (g)
	北海道丸大豆醤油 10L	1.69
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
	清酒	1.3
	*米	
	*米麹	
	*醸造アルコール	
	*水飴	
	*乳酸	
	*コハク酸	
	きび和糖 1000	0.78
	*さとうきび	
	片栗粉1kg	1.04
	*馬鈴薯	
	おろし生姜（年）	0.78
	*しょうが	
	*酸味料	
	*ビタミンC	
	*ターメリック色素	
	おろしにんにく（年）	0.78
	*にんにく	
	*食塩	
	*酸味料	
	純正ごま油	1.17
	*食用ごま油	

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 (g)

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9月5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)横割りパン】		*麦芽糖		*パセリ		北海道産ホールコーン	6.5
(道)横割りパン65	91	*チキンコンソメパウダー		バター有塩	3.9	*とうもろこし	
*小麦粉		*ぶどう糖		*生乳		玉ねぎドレッシング（年）	6.5
*食塩		*酵母エキスパウダー		*食塩		*玉ねぎ	
*イースト		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		【チーズハムカツ】		*植物油	
*脱脂粉乳(乳)		*チキンエキスパウダー		ベストサンド60	60	*しょうゆ(大豆・小麦)	
*砂糖		*鶏脂		*豚肉		*果糖ぶどう糖液糖、砂糖	
*ショートニング(大豆)		*砂糖		*鶏肉		*醸造酢	
*鶏卵 4.0%		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*豚脂		*食塩	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*香辛料		*たまねぎ		*調味料	
【牛乳】		*トマトパウダー		*海藻ミネラル		*かつおエキス(かつお)	
サツラク牛乳 200ml	206	*オニオンエキスパウダー		*食塩		*香辛料	
*生乳		*香辛料抽出物		*ポークエキス		*しいたけエキス	
【クリームシチュー】		*酸味料		*砂糖		*しいたけ	
鶏肉むね スライス	32.5	野菜ベース	19.5	*香辛料		*酵母エキス	
*鶏むね		*たまねぎ		*加工デンプン		*赤ピーマン	
白ワイン	1.3	*馬鈴薯		*ピロリン酸第二鉄		*増粘剤	
*米発酵調味料		*無塩バター(乳)		*プロセスチーズ			
*ワイン		粉チーズ(年)	3.9	*乳化剤			
*ぶどう糖		*ナチュラルチーズ(乳)		*パン粉(小麦、大豆)			
*アルコール		*脱脂粉乳		*小麦粉			
*食塩		*食塩		*ショートニング			
*香料		*セルロース		*ぶどう糖			
*酸味料		*香料		*乳化剤(大豆)			
*酸化防止剤		スキムミルク	3.9	キャノーラ油(年)	6		
浜益産じゃがいも	32.5	*生乳		*食用なたね油			
*じゃがいも		サツラク牛乳 10kg	71.5	*シリコン			
たまねぎ	39	*生乳		【ブロッコリーとコーンのサラダ】			
*たまねぎ		北海道産米粉	5.33	ブロッコリー 石狩市産	15.6		
にんじん 石狩市産	15.6	*うるち米		*ブロッコリー			
*にんじん		天塩	0.13	茹で塩	0.18		
ほぐししめじ	7.8	*塩田産天日塩		*海水			
*生ぶなしめじ		*塩田産にがり		キャベツ 石狩市産	13		
コンソメ	3.25	白こしょう	0.04	*キャベツ			
*食塩		*ホワイトペッパー		きゅうり	15.6		
*デキストリン		乾燥パセリ	0.04	*きゅうり			

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9月6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】		*乳酸		*水飴			
精白米 10kg	100	*コハク酸		*乳酸			
【牛乳】		白味噌 10kg	6.76	*コハク酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		きび和糖 1000	2.99		
*生乳		*米		*さとうきび			
【とりつみれみそ汁】		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	6.5		
鶏団子	33.8	赤味噌 10kg	2.6	*大豆			
*鶏肉		*大豆		*小麦			
*玉ねぎ		*米		*食塩			
*豚脂		*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*パン粉（小麦）		煮干しパック	0.52	*食用なたね油			
*大豆油		*かたくちいわし					
*粒状大豆たん白		*食塩					
*でん粉		煮干しダシパック	0.52				
*砂糖		*かたくちいわし					
*しょうゆ（小麦・大豆）		かつおだしパック	2.21				
*食塩		*かつお節					
*粉末状大豆たん白		【ほっけの塩焼き】					
*みりん		ほっけの塩焼き30	30				
*香辛料		*ホッケ					
冷凍油揚げカット	9.1	*食塩					
*だいず 全粒 国産 乾		【炒め納豆】					
*なたね油		豚肉もも ひき肉	28.6				
*凝固剤		*豚もも					
*消泡剤（大豆）		玉ねぎダイスカット	20.8				
にんじん 石狩市産	9.1	*玉ねぎ					
*にんじん		にんじん 石狩市産	13				
だいこん 石狩市産	23.4	*にんじん					
*だいこん		青ピーマン	6.5				
根深ねぎ	10.4	*青ピーマン					
*根深ねぎ		挽きわり納豆	28.6				
清酒	1.3	*大豆					
*米		清酒	0.65				
*米麴		*米					
*醸造アルコール		*米麴					
*水飴		*醸造アルコール					