

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17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)
【うどん】		*珪藻土		*ヘスピリジナーゼ			
☆ソフトめん110	110	清酒	2.86	国産黄桃ダイス缶	13		
*小麦粉		*米		*黄もも			
*食塩		*米麴		*ぶどう糖果糖液糖			
【牛乳】		*醸造アルコール		*上白糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*酸味料			
*生乳		*乳酸		*酸化防止剤			
【五目うどん】		*コハク酸		パインチビット1/6(レトルト)	18.2		
鶏肉むね スライス	41.6	天塩	0.13	*パインアップル			
*鶏むね		*塩田産天日塩		*上白糖			
冷凍油揚げカット	7.8	*塩田産にがり		*クエン酸			
*だいず 全粒 国産 乾		かつおだしパック	2.6	*ビタミンC			
*なたね油		*かつお節		冷凍白玉（自然解凍）	20.8		
*凝固剤		カット昆布	2.86	*もち米			
*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*加工でん粉			
つと	11.7	【野菜かき揚げ】					
*たらすりみ		国産野菜 野菜かき揚げ50	50				
*馬鈴薯澱粉		*たまねぎ					
*砂糖		*小麦粉					
*塩		*にんじん					
にんじん 石狩市産	16.9	*パーム油					
*にんじん		*ごぼう					
ほぐししめじ	15.6	*しゆんぎく					
*生ぶなしめじ		*食塩					
根深ねぎ	9.1	*粉末状植物性たん白（大豆）					
*根深ねぎ		*調味料					
北海道丸大豆醤油 10L	14.95	*ベーキングパウダー					
*大豆		*カロチノイド色素					
*小麦		キャノーラ油（年）	5				
*食塩		*食用なたね油					
きび和糖 1000	0.96	*シリコーン					
*さとうきび		【フルーツ白玉】					
みりん(年)	2.86	国産みかん缶詰	15.6				
*本みりん		*みかん					
*液状ブドウ糖		*グラニュー糖					
*醸造アルコール		*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9月18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】		*食塩		*たまねぎ		*酸化防止剤	
精白米 10kg	100	*醤油（小麦、大豆）		*豚肉		*PH調整剤	
【牛乳】		*香油		*鶏肉		こまつな	13.52
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*粒状小麦蛋白		*小松菜	
*生乳		*砂糖		*パン粉（小麦）		茹で塩	0.08
【わかめスープ】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*馬鈴薯澱粉		*海水	
シヨルダーベーコン	7.8	*昆布		*醤油（大豆、小麦）		緑豆もやし（年）	39
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*砂糖		*緑豆	
*食塩		*野菜エキス（小麦、大豆）		*食塩		根深ねぎ	9.75
*砂糖		*調味料		*コショウ		*根深ねぎ	
*ナツメ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.34
はくさい	26	北海道丸大豆醤油 10L	0.39	豚肉もも ひき肉	41.6	*さとうきび	
*はくさい		*大豆		*豚もも		みりん（年）	1.82
豆腐	19.5	*小麦		大豆ミート	10.4	*本みりん	
*大豆		*食塩		*大豆		*液状ブドウ糖	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう	0.03	*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*消泡剤		*ホワイトペッパー		清酒	5.2	*珪藻土	
国内産カットわかめ（年）	0.78	【えびぎョーザ】		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*湯通し塩蔵わかめ		えびぎょうざ	20	*米麴		*大豆	
にんじん 石狩市産	10.4	*キャベツ		*醸造アルコール		*小麦	
*にんじん		*小麦粉		*水飴		*食塩	
根深ねぎ	13	*むきえび		*乳酸		豆板醤（年）	0.91
*根深ねぎ		*たまねぎ		*コハク酸		*唐辛子	
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8	*豚肉		おろし生姜（年）	0.78	*食塩	
*豚骨		*鶏肉		*しょうが		*味噌（大豆）	
*鶏骨		*粒状小麦蛋白		*酸味料		*酸味料	
*豚骨油		*パン粉（小麦）		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	0.65
*酵母エキス		*馬鈴薯澱粉		*ターメリック色素		*食用なたね油	
清酒	1.3	*醤油（大豆、小麦）		おろしにんにく（年）	0.78	白いりごま	0.98
*米		*砂糖		*にんにく		*ごま	
*米麴		*食塩		*食塩		純正ごま油	0.65
*醸造アルコール		*コショウ		*酸味料		*食用ごま油	
*水飴		えびぎょうざ	20	にんじん 石狩市産	18.2		
*乳酸		*キャベツ		*にんじん			
*コハク酸		*小麦粉		国産もうそう千切水煮	10.4		
塩ラーメンスープ	5.92	*むきえび		*もうそう筍			

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19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)
【ナン】				【チキンチーズ焼き】			
ナン 100	100	*鶏骨		チキンオープン焼き（チーズ）	50	*にんにく	
*小麦粉		*豚骨油		*鶏肉		*食塩	
*植物油（大豆）		*酵母エキス		*パン粉（小麦）		*酸味料	
*ショートニング		コンソメ	3.38	*チーズ（乳）		にんじん 石狩市産	15.6
*食物繊維		*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		*にんじん	
*砂糖		*デキストリン		*砂糖		バター有塩	1.95
*食塩		*麦芽糖		*植物油		*生乳	
*貝殻未焼成カルシウム		*チキンコンソメパウダー		*しょうゆ（小麦・大豆）		*食塩	
*イースト		*ぶどう糖		*食塩		中濃ソース 1.8L	1.3
*ソルタピン脂肪酸エステル		*酵母エキスパウダー		*酵母エキス		*液糖 しよ糖型液糖	
*ビタミンC		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*乾燥赤ピーマン		*ぶどう糖果糖液糖	
*乾燥パン酵母		*チキンエキスパウダー		*乾燥パセリ		*トマトペースト	
*麦芽粉末		*鶏脂		*香辛料		*オニオンエキス	
*グァーガム		*砂糖		*乳化剤		*にんじん果汁	
【牛乳】		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*重曹		*醸造酢	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*乳たん白		*並塩	
*生乳		*トマトパウダー		*香料（乳、大豆）		*とうもろこしでん粉	
【ポトフ】		*オニオンエキスパウダー		*カロチノイド色素		*たん白加水分解物	
ミニウインナー（1cm カット）	23.4	*香辛料抽出物		*塩こうじ		*香辛料	
*豚肉		*酸味料		*加工デンプン		カレー粉400	0.39
*食塩		天塩	0.05	*安定剤		*ターメリック	
*砂糖		*塩田産天日塩		【ドライカレー】		*コリアンダー	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		*塩田産にがり		豚肉もも ひき肉	41.6	*クミン	
浜益産じゃがいも	32.5	白こしょう	0.04	*豚もも		*フェヌグリーク	
*じゃがいも		*ホワイトペッパー		大豆ミート	3.9	*チリペッパー	
たまねぎ	23.4	白ワイン	1.76	*大豆		*オールスパイス	
*たまねぎ		*米発酵調味料		*クエン酸鉄		*その他香辛料	
だいこん 石狩市産	19.5	*ワイン		おろし生姜（年）	0.65	カレーフレーク 良選カレー	3.64
*だいこん		*ぶどう糖		*しょうが		*豚脂	
にんじん 石狩市産	11.7	*アルコール		*酸味料		*小麦粉	
*にんじん		*食塩		*ビタミンC		*食塩	
セロリ	2.6	*香料		*ターメリック色素		*砂糖	
*セロリ		*酸味料		たまねぎ	49.4	*カレーパウダー	
がらスープ（ポーク＆チキン）	9.1	*酸化防止剤		*たまねぎ		*でんぷん	
*豚骨		乾燥パセリ	0.01	おろしにんにく（年）	0.65	*フライドエシャロットペースト	
		*パセリ				*香辛料	

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)
*ガーリック・ジンジャーソテー		*さとうきび					
*チーズパウダー（乳）							
*チキンエキス							
*加工デンプン							
*調味料							
*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料							
小麦粉 北海道産	0.39						
*小麦粉							
トマトケチャップ学給用 3kg	5.85						
*トマト							
*糖類							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*ぶどう糖							
*醸造酢							
*食塩							
*たまねぎ							
*香辛料							
北海道丸大豆醤油 10L	1.3						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
赤ワイン	2.6						
*米発酵調味料							
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*果実色素							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
赤味噌 10kg	0.78						
*大豆							
*米							
*食塩							
きび和糖 1000	0.39						

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20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】		*コハク酸		*小麦			
精白米 10kg	100	白味噌 10kg	6.5	*食塩			
【牛乳】		*大豆		きび和糖 1000	1.56		
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*さとうきび			
*生乳		*食塩		清酒	1.3		
【豚汁】		赤味噌 10kg	3.9	*米			
豚肉もも スライス	20.8	*大豆		*米麴			
*豚もも		*米		*醸造アルコール			
豆腐	20.8	*食塩		*水飴			
*大豆		かつおだしパック	2.99	*乳酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*かつお節		*コハク酸			
*消泡剤		【いかメンチカツ】		みりん(年)	1.3		
突きこんにやく	13	いかメンチカツ	50	*本みりん			
*こんにやく粉		*ムラサキイカ		*液状ブドウ糖			
*水酸化カルシウム		*たらすり身		*醸造アルコール			
にんじん 石狩市産	13	*玉ねぎ		*珪藻土			
*にんじん		*パン粉（小麦、大豆）		キャノーラ油 炒め用	0.91		
だいこん 石狩市産	19.5	*小麦粉		*食用なたね油			
*だいこん		*バターミックス（小麦、大豆）					
たまねぎ	13	*食塩					
*たまねぎ		*コショウ					
ごぼう	10.4	キャノーラ油（年）	5				
*ごぼう		*食用なたね油					
根深ねぎ	7.8	*シリコーン					
*根深ねぎ		【鶏とれんこんの炒め煮】					
おろし生姜（年）	0.3	鶏肉もも 角切り	36.4				
*しょうが		*鶏もも					
*酸味料		れんこん（いちょう）水煮(年)	26				
*ビタミンC		*れんこん					
*ターメリック色素		*酸化防止剤					
清酒	1.3	にんじん 石狩市産	15.6				
*米		*にんじん					
*米麴		カットいんげん（年）	6.5				
*醸造アルコール		*さやいんげん若さや					
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
*乳酸		*大豆					