

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8月27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】							
☆ソフトラーメン125	125	*ビーフエキス(牛肉、豚肉)		*米			
*小麦粉		*酸味料		*米麴			
*食塩		*調味料(大豆、鶏肉)		*醸造アルコール			
*かん水		*カラメル色素		*水飴			
		*甘味料		*乳酸			
【牛乳】		【北海道かぼちゃコロッセ】					
サツラク牛乳 200ml	206	北海道かぼちゃコロッセ60	60	*コハク酸			
*生乳		*かぼちゃ		きび和糖 1000	0.65		
【冷やしラーメン】		*パン粉(小麦・大豆)		*さとうきび			
とりササミフレーク(年)	26	*小麦粉		塩ラーメンスープ	1.82		
*鶏肉		*ばれいしょ		*食塩			
*食塩		*小麦粉加工品		*醤油(小麦、大豆)			
*醸造酢		*玉ねぎ		*香油			
*砂糖		*食用食物油脂		*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)			
*寒天		*でん粉		*砂糖			
*オニオンパウダー		*貝Ca(ホタテ)		*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)			
*香辛料		*食塩		*昆布			
*pH調整剤		*酵母粉末		*かつお削りぶし			
キャベツ	13	キャノーラ油(年)	6	*野菜エキス(小麦、大豆)			
*キャベツ		*食用なたね油		*調味料			
にんじん 石狩市産	13	*シリコン		*酸化防止剤			
*にんじん		【厚揚げチャンプルー】		天塩	0.07		
緑豆もやし(年)	26	生揚げ	23.4	*塩田産天日塩			
*緑豆		*大豆		*塩田産にがり			
きゅうり	26	*植物油		白こしょう	0.01		
*きゅうり		*凝固剤		*ホワイトペッパー			
純正ごま油	1.69	*消泡剤		北海道丸大豆醤油 10L	0.78		
*食用ごま油		ぶたバラ肉 脂身つき	15.6	*大豆			
冷やしラーメンのたれ	45	たまねぎ	28.6	*小麦			
*異性化液糖		*たまねぎ		*食塩			
*砂糖		にんじん 石狩市産	13	かつお削り節	0.65		
*しょうゆ(小麦、大豆)		*にんじん		*かつお 加工品 削り節			
*大豆たん白加水分解物		にら	4.55	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*植物油脂(ごま)		*にら		*食用なたね油			
*食塩		清酒	1	片栗粉1kg	0.26		
*りんご酢				*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8月28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】		*水飴		片栗粉1kg	5.85	ツナ水煮（年）	9
イエスクリーン米 10kg	100	*乳酸		*馬鈴薯		*きはだまぐろ	
【牛乳】		*コハク酸		【あらびき肉シューマイ】		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	きび和糖 1000	2.6	粗挽肉シュウマイ	30	にんじん 石狩市産	6.5
*生乳		*さとうきび		*豚肉		*にんじん	
【マーボー豆腐】		赤味噌 10kg	5.85	*玉ねぎ		白いりごま	0.52
マーボー用豆腐	104	*大豆		*しゅうまいの皮（小麦）		*ごま	
*大豆		*米		*醤油（大豆、小麦）		ノンオイル 香味青じそ（年）	6.5
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*でん粉		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
*消泡剤		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*パン粉（小麦）		*しょうゆ（小麦・大豆）	
豚肉もも ひき肉	26	*大豆		*長葱		*醸造酢	
*豚もも		*小麦		*砂糖		*食塩	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*生姜		*こんぶだし	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.56	*植物油脂（ごま・大豆）		*かつお節エキス	
*酸味料		*味噌（大豆）		*醸造酢（小麦）		*塩蔵青じそ	
*ビタミンC		*畜肉エキス		*香辛料		*香辛料	
*ターメリック色素		*砂糖		*食塩		*調味料	
おろしにんにく（年）	0.44	*動物油脂		粗挽肉シュウマイ	30	*増粘剤	
*にんにく		*食塩		*豚肉		*香料	
*食塩		*香辛野菜		*玉ねぎ			
*酸味料		*ごま		*しゅうまいの皮（小麦）			
根深ねぎ	13	*植物油脂（ごま）		*醤油（大豆、小麦）			
*根深ねぎ		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*でん粉			
にんじん 石狩市産	19.5	*香辛料		*パン粉（小麦）			
*にんじん		*調味料		*長葱			
キャノーラ油 炒め用	0.65	*カラメル色素		*砂糖			
*食用なたね油		豆板醤（年）	0.44	*生姜			
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*唐辛子		*植物油脂（ごま・大豆）			
*豚骨		*食塩		*醸造酢（小麦）			
*鶏骨		*味噌（大豆）		*香辛料			
*豚骨油		*酸味料		*食塩			
*酵母エキス		甜麺醤	0.87	【大根のツナ和え】			
清酒	1.95	*味噌（大豆）		だいこん 石狩市産	32.5		
*米		*砂糖		*だいこん			
*米麹		*カaramel色素		国内産カットわかめ（年）	0.52		
*醸造アルコール		*酒精		*湯通し塩蔵わかめ			

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8月29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)コッペパン】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*豚肉		*砂糖	
(道)コッペパン65	91	*チキンエキスパウダー		*でん粉		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*小麦粉		*鶏脂		*食物繊維		*香辛料	
*食塩		*砂糖		*調味料		*トマトパウダー	
*イースト		【魚醤パウダー(ほっけ・たら)】		醤油(小麦・大豆)		*オニオンエキスパウダー	
*脱脂粉乳(乳)		*香辛料		砂糖		*香辛料抽出物	
*砂糖		*トマトパウダー		酵母エキス		*酸味料	
*ショートニング(大豆)		*オニオンエキスパウダー		香辛料		きび和糖 1000	1.69
*鶏卵 4.0%		*香辛料抽出物		*バター		*さとうきび	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*酸味料		大豆粉		赤ワイン	1.3
【牛乳】		天塩	0.04	植物油脂		*米発酵調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産天日塩		加工デンプン		*ワイン	
*生乳		*塩田産にがり		増粘多糖類		*ぶどう糖	
【マカロニスープ】		がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*パン粉(小麦・大豆)		*アルコール	
ミニウインナー(1cmカット)	19.5	*豚骨		キャノーラ油(年)	6	*食塩	
*豚肉		*鶏骨		*食用なたね油		*果実色素	
*食塩		*豚骨油		*シリコーン		*香料	
*砂糖		*酵母エキス		【ポークチャップ】		*酸味料	
*白コショウ・カワイ・マスタード		白こしょう	0.04	豚肉もも スライス	39	*酸化防止剤	
マカロニ(シエル) 2kg	7.8	*ホホワイトペッパー		*豚もも		ダイストマト(レトルト) 5kg	16.25
*小麦粉		白ワイン	0.85	にんじん 石狩市産	13	*トマト	
たまねぎ	32.5	*米発酵調味料		*にんじん		*トマトピューレー	
*たまねぎ		*ワイン		たまねぎ	26	トマトケチャップ学給用 3kg	11.7
にんじん 石狩市産	13	*ぶどう糖		*たまねぎ		*トマト	
*にんじん		*アルコール		青ピーマン	6.5	*糖類	
キャベツ	15.6	*食塩		*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*キャベツ		*香料		コンソメ	2.21	*ぶどう糖	
セロリ	2.6	*酸味料		*食塩		*醸造酢	
*セロリ		*酸化防止剤		*デキストリン		*食塩	
コンソメ	2.73	【ごぼうメンチカツ】		*麦芽糖		*たまねぎ	
*食塩		国産ごぼうのミンチカツ40	40	*チキンコンソメパウダー		*香辛料	
*デキストリン		*ごぼう		*ぶどう糖		りんごソース(年)	2.21
*麦芽糖		*鶏肉		*酵母エキスパウダー		*りんご	
*チキンコンソメパウダー		*たまねぎ		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		キャノーラ油 炒め用	1.3
*ぶどう糖		*パン粉(小麦)		*チキンエキスパウダー		*食用なたね油	
*酵母エキスパウダー		*にんじん		*鶏脂		北海道産米粉	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8月29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)
*うるち米							
【グレープゼリー】(中)							
グレープゼリー	50						
*ぶどう果汁（濃縮還元）							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*砂糖							
*水溶性食物繊維							
*ワイン							
*ビタミンC							
*ゲル化剤							
*酸味料							
*乳酸カルシウム							
*クエン酸鉄ナトリウム							
*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8月30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】		*玉ねぎ		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
精白米 10kg	100	*三温糖		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
【牛乳】		*米酢		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
サツラク牛乳 200ml	206	*黒砂糖		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
*生乳		*食塩		*食塩		*チキンエキス	
【夏野菜カレー】		*クローブ		*ココアパウダー		*加工デンプン	
望来豚もも大	26	*ミックスペッパー		*粉末米酢		*調味料	
*豚もも		*マスタードシード		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
カットかぼちゃ	9.1	*ターメリック		*酵母エキス		赤ワイン	1.56
長なす 石狩市産	10.4	*タイム		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
*長なす		*ローズマリー		*香辛料		*ワイン	
ズッキーニ	13	ウスターソース（年）	2.34	こくまるカレーフレーク プロブレンド	6.5	*ぶどう糖	
*ズッキーニ		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*アルコール	
たまねぎ	35.1	*砂糖液糖		*豚脂		*食塩	
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		*砂糖		*果実色素	
にんじん 石狩市産	15.6	*食塩		*食塩		*香料	
*にんじん		*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		*デキストリン		*酸化防止剤	
*たまねぎ		*トマトエキス		*香辛料		【ハンバーグ(うす味)】	
*大豆油		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		FMうす味国産ミートハンバーグ 60	60
おろし生姜（年）	0.3	*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*鶏肉	
*しょうが		ダイストマト（レトルト）5kg	4.94	*脱脂大豆		*たまねぎ	
*酸味料		*トマト		*ローストガーリックパウダー(大豆・小麦)		*豚脂	
*ビタミンC		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*粒状植物性たん白(大豆)	
*ターメリック色素		粉チーズ（年）	2.6	*小麦発酵調味料		*豚肉	
おろしにんにく（年）	0.2	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*砂糖	
*にんにく		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*水溶性食物繊維	
*食塩		*食塩		*酸味料		*酵母エキス	
*酸味料		*セルロース		*香料		*トマトペースト	
バター有塩	1.04	*香料		カレーフレーク 良選カレー	5.2	*ぶどう糖	
*生乳		スキムミルク	2.6	*豚脂		*食塩	
*食塩		*生乳		*小麦粉		*にんにくペースト	
りんごソース（年）	5.2	キッズカレー	10.53	*食塩		*香辛料	
*りんご		*小麦粉		*砂糖		*しょうがペースト	
トマトチャツネ	1.95	*パーム油		*カレーパウダー		*加工デンプン	
*ミニトマト		*デキストリン		*でんぷん		*セルロース	

