

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和6年7月1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】		*大豆		*皮		*コハク酸	
精白米 10kg	100	*小麦		小麦粉		おろし生姜（年）	0.78
【牛乳】		*食塩		還元水あめ		*しょうが	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	えびシューマイ（年）	18	*酸味料	
*生乳		*米		*えび		*ビタミンC	
【わかめスープ】		*米麴		*たまねぎ		*ターメリック色素	
国内産カットわかめ（年）	1.04	*醸造アルコール		*たら		おろしにんにく（年）	0.78
*湯通し塩蔵わかめ		*水飴		*食用精製加工油脂		*にんにく	
豆腐	26	*乳酸		*パン粉（小麦）		*食塩	
*大豆		*コハク酸		*でん粉		*酸味料	
*粗製海水塩化マグネシウム		がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*デキストリン		にんじん	15.6
*消泡剤		*豚骨		*調味料		*にんじん	
にんじん	13	*鶏骨		砂糖		国産もうそう千切水煮	10.4
*にんじん		*豚骨油		食塩		*もうそう筍	
はくさい	26	*酵母エキス		ほたてエキス		*酸化防止剤	
*はくさい		白こしょう	0.03	還元水あめ		*PH調整剤	
根深ねぎ	13	*ホワイトペッパー		えびエキス		こまつな	13.52
*根深ねぎ		【えびシューマイ】		たん白加水分解物（小麦）		*小松菜	
ショルダーベーコン	10.4	えびシューマイ（年）	18	酵母エキス		茹で塩	0.08
*豚肩肉		*えび		香辛料		*海水	
*食塩		*たまねぎ		*ピロリン酸鉄		緑豆もやし（年）	39
*砂糖		*たら		*皮		*緑豆	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食用精製加工油脂		小麦粉		根深ねぎ	9.75
塩ラーメンスープ	5.59	*パン粉（小麦）		還元水あめ		*根深ねぎ	
*食塩		*でん粉		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.34
*醤油（小麦、大豆）		*デキストリン		豚肉もも ひき肉	41.6	*さとうきび	
*香味油		*調味料		*豚もも		みりん（年）	1.82
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		砂糖		大豆ミート	10.4	*本みりん	
*砂糖		食塩		*大豆		*液状ブドウ糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		ほたてエキス		*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*昆布		還元水あめ		清酒	5.2	*珪藻土	
*かつお削りぶし		えびエキス		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*野菜エキス（小麦、大豆）		たん白加水分解物（小麦）		*米麴		*大豆	
*調味料		酵母エキス		*醸造アルコール		*小麦	
*酸化防止剤		香辛料		*水飴		*食塩	
北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*ピロリン酸鉄		*乳酸		豆板醤（年）	0.91

[illegible]

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7月2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)
【スパゲティ】		*トマト		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）		*酵母エキスパウダー	
☆スパゲティ85	85	*たまねぎ		*粉末ソース（りんご）		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*小麦粉		*にんじん		*ガーリックパウダー		*チキンエキスパウダー	
*植物油		*砂糖		*オニオンパウダー		*鶏脂	
【牛乳】		*大豆油		*オニオンエキスパウダー		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんにく		*こんぶエキスパウダー		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
*生乳		*食塩		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）		*香辛料	
【ナポリタンスパゲティ】		*香辛料抽出物		*にんじんエキスパウダー		*トマトパウダー	
豚肉もも スライス	13	*調味料		*香辛料		*オニオンエキスパウダー	
*豚もも		*増粘剤		*トマトエキスパウダー		*香辛料抽出物	
ミニウインナー（1cm カット）	26	*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*酸味料	
*豚肉		*バブリカ色素		*チキンエキスパウダー		ウスターソース（年）	4.94
*食塩		野菜ケチャップ	3.9	*乳等を主要原料とする食品		*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖		*トマトペースト		*カラメル色素		*砂糖液糖	
*白コンソウ・カルヴィ・マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢		ダイストマト（レトルト）5kg	39	*高酸度ビネガー	
たまねぎ	39	*たまねぎ、にんじん		*トマト		*食塩	
*たまねぎ		*食塩、オニオンパウダー、香辛料		*トマトピューレー		*オニオンエキス	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*増粘剤		デミグラスソース（年）	5.98	*香辛料	
*たまねぎ		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15	*ブラウンルウ		*トマトエキス	
*大豆油		*トマト		小麦粉		*カラメル色素	
にんじん	26	*糖類		ラード		*調味料	
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*トマトペースト		天塩	0.13
エリンギスライス	10.4	*ぶどう糖		*ソテードオニオン		*塩田産天日塩	
*エリンギ		*醸造酢		*チキンエキス		*塩田産にがり	
青ピーマン	6.5	*食塩		*にんじん		白こしょう	0.08
*青ピーマン		*たまねぎ		*砂糖		*ホワイトペッパー	
おろしにんにく（年）	0.39	*香辛料		*酵母エキス		小麦粉 北海道産	5.46
*にんにく		エスパニョールソース	2.99	*でん粉		*小麦粉	
*食塩		*小麦粉		*食塩		バター有塩	0.91
*酸味料		*砂糖		*香辛料		*生乳	
おろし生姜（年）	0.33	*食用精製加工油脂		コンソメ	1.56	*食塩	
*しょうが		*トマトパウダー		*食塩		赤ワイン	1.56
*酸味料		*食塩		*デキストリン		*米発酵調味料	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*麦芽糖		*ワイン	
*ターメリック色素		*デキストリン		*チキンコンソメパウダー		*ぶどう糖	
ナポリタンソース（フィルム3kg）	20.8	*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖		*アルコール	

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)
*食塩							
*果実色素							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
【白花豆コロッケ】							
白花豆コロッケ60g	60						
*白花豆							
*乾燥マッシュポテト							
*バター							
*砂糖							
*食塩							
*パン粉（小麦）							
*小麦粉							
*でん粉							
*粉末状大豆たん白（大豆）							
*植物油脂							
*食塩							
*貝殻焼成カルシウム（小麦）							
キャノーラ油（年）	6						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【すいか】							
すいか 赤肉種 生	60						
*すいか							

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7月3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】		*乳酸		*こんにゃく粉			
精白米 10kg	100	*コハク酸		*水酸化カルシウム			
【牛乳】		白味噌 10kg	6.76	むきえだまめ（年）	6.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*えだまめ			
*生乳		*米		*食塩			
【とりつみれみそ汁】		*食塩		ひじき	0.65		
鶏団子	39	赤味噌 10kg	2.6	*ひじき			
*鶏肉		*大豆		清酒	1.3		
*玉ねぎ		*米		*米			
*豚脂		*食塩		*米麴			
*パン粉（小麦）		煮干しパック	0.52	*醸造アルコール			
*大豆油		*かたくちいわし		*水飴			
*粒状大豆たん白		*食塩		*乳酸			
*でん粉		煮干しダシパック	0.52	*コハク酸			
*砂糖		*かたくちいわし		きび和糖 1000	0.65		
*しょうゆ（小麦・大豆）		かつおだしパック	2.21	*さとうきび			
*食塩		*かつお節		みりん（年）	1.3		
*粉末状大豆たん白		【さばの和風カレー煮】		*本みりん			
*みりん		さばの和風カレー煮	50	*液状ブドウ糖			
*香辛料		*さば		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	10.4	*しょうゆ（小麦・大豆）		*珪藻土			
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	3.12		
*なたね油		*みりん		*大豆			
*凝固剤		*昆布エキス		*小麦			
*消泡剤（大豆）		*でん粉		*食塩			
にんじん	9.1	*カレー粉		純正ごま油	0.65		
*にんじん		*オニオンエキス		*食用ごま油			
だいこん 石狩市産	23.4	【れんこんきんぴら】					
*だいこん		れんこん（いちょう）水煮（年）	23.4				
根深ねぎ	10.4	*れんこん					
*根深ねぎ		*酸化防止剤					
清酒	1.3	にんじん	7.8				
*米		*にんじん					
*米麴		豚肉もも スライス	13				
*醸造アルコール		*豚もも					
*水飴		突きこんにゃく	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7月4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】		ほぐししめじ	7.8	*塩田産天日塩		きゅうり	15.6
(道)コッペパン65	91	*生ぶなしめじ		*塩田産にがり		*きゅうり	
*小麦粉		コンソメ	3.25	白こしょう	0.04	にんじん	5.2
*食塩		*食塩		*ホワイトペッパー		*にんじん	
*イースト		*デキストリン		乾燥パセリ	0.04	胡麻ドレッシング 1L	6.5
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*パセリ		*食用植物油(大豆)	
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		バター有塩	3.9	*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
*ショートニング(大豆)		*ぶどう糖		*生乳		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*鶏卵 4.0%		*酵母エキスパウダー		*食塩		*醸造酢	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		【照り焼きハンバーグ】		*ごま	
【牛乳】		*チキンエキスパウダー		国産鶏の照焼パティ50(BP)	50	*しいたけエキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏脂		*鶏肉		*食塩	
*生乳		*砂糖		*ソテーオニオン		*酵母エキスパウダー	
【クリームシチュー】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*玉ねぎ		*香辛料抽出物	
シオルダーベーコン	9.1	*香辛料		*パン粉(小麦)		*加工でん粉	
*豚肩肉		*トマトパウダー		*粉末状植物性たん白(大豆)		*増粘剤	
*食塩		*オニオンエキスパウダー		*発酵調味料(小麦、大豆)			
*砂糖		*香辛料抽出物		*醤油(小麦、大豆)			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸味料		*砂糖			
鶏肉むね スライス	26	野菜ベース	19.5	*りんご			
*鶏むね		*たまねぎ		*粒状植物性たん白(大豆)			
白ワイン	1.3	*馬鈴薯		*果糖ブドウ糖液糖			
*米発酵調味料		*無塩バター(乳)		*香辛料			
*ワイン		粉チーズ(年)	3.9	*食塩			
*ぶどう糖		*ナチュラルチーズ(乳)		*加工でん粉			
*アルコール		*脱脂粉乳		*水あめ			
*食塩		*食塩		*増粘剤			
*香料		*セルロース		*バーム油			
*酸味料		*香料		【ビーンズサラダ】			
*酸化防止剤		スキムミルク	3.9	ミックスビーンズ 北海道産	10.4		
じゃがいも	32.5	*生乳		*大豆			
*じゃがいも		サツラク牛乳 10kg	71.5	*金時豆			
たまねぎ	39	*生乳		*白いんげん豆			
*たまねぎ		北海道産米粉	5.33	*えだまめ			
にんじん	15.6	*うるち米		キャベツ 石狩市産	19.5		
*にんじん		天塩	0.13	*キャベツ			

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7月5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)
【イエスクリーン米】		北海道丸大豆醤油 10L	5.59	*水酸化カルシウム		*酸味料	
イエスクリーン米 10kg	100	*大豆		ごぼう	19.5	*ビタミンC	
【牛乳】		*小麦		*ごぼう		*うんしゅうみかん果汁	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		おろし生姜（年）	0.73	*水あめ	
*生乳		天塩	0.2	*しょうが		*粉末油脂	
【【卵除去食】はんぺん汁】		*塩田産天日塩		*酸味料		*寒天	
あらははんぺん	26	*塩田産にがり		*ビタミンC		*クエン酸鉄ナトリウム	
*すけそうだらすり身		カット昆布	2.21	*ターメリック色素		*乳化剤	
*でん粉		*日高産根昆布		キャノーラ油 炒め用	1.04	*香料	
*塩		かつおだしパック	2.6	*食用なたね油		*カロチノイド色素	
*砂糖		*かつお節		清酒	1.3	*クチナシ赤色素	
*卵白 12.6%		【星型シーフードカツ】		*米			
鶏肉むね スライス	23.4	星型シーフードカツ	50	*米麴			
*鶏むね		*助宗鱈すり身		*醸造アルコール			
にんじん	11.7	*いか		*水飴			
*にんじん		*とうもろこし		*乳酸			
干椎茸 スライス	0.52	*馬鈴薯澱粉		*コハク酸			
*乾燥椎茸		*あおさ粉		みりん（年）	1.3		
ほうれんそう	10.4	*砂糖		*本みりん			
*ほうれん草		*発酵調味料		*液状ブドウ糖			
茹で塩	0.1	*食塩		*醸造アルコール			
*海水		*パン粉（小麦）		*珪藻土			
根深ねぎ	13	*小麦粉		きび和糖 1000	1.43		
*根深ねぎ		*大豆蛋白		*さとうきび			
清酒	1.3	*とうもろこし澱粉		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
*米		*菜種油脂		*大豆			
*米麴		キャノーラ油（年）	5	*小麦			
*醸造アルコール		*食用なたね油		*食塩			
*水飴		*シリコーン		【セタゼリー】			
*乳酸		【豚肉と白滝のしぐれ煮】		セタゼリー2024	38		
*コハク酸		豚肉もも スライス	36.4	*砂糖・ぶどう糖液糖			
みりん（年）	1.56	*豚もも		*ぶどう果汁			
*本みりん		たまねぎ	15.6	*砂糖			
*液状ブドウ糖		*たまねぎ		*ぶどう糖			
*醸造アルコール		しらたき	19.5	*レモン果汁			
*珪藻土		*こんにゃく粉		*ゲル化剤			