

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8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】		*水飴		*にんじん			
精白米 10kg	100	*乳酸		ごぼう	13		
【牛乳】		*コハク酸		*ごぼう			
サツラク牛乳 200ml	206	煮干しダシパック	1.3	ひじき	1.3		
*生乳		*かたくちいわし		*ひじき			
【せんべい汁】		煮干しパック	0.65	国産大豆の水煮（年）	13		
鶏肉むね スライス	19.5	*かたくちいわし		*大豆			
*鶏むね		*食塩		豚肉もも スライス	15.6		
かやく煎餅（割れ）	9.1	かつおだしパック	2.34	*豚もも			
*小麦粉		*かつお節		純正ごま油	0.91		
*馬鈴薯でん粉		【とりのごま照り焼き】		*食用ごま油			
*食塩		鶏のごま照り焼き50（BP）	50	きび和糖 1000	1.37		
*ホタテ貝カルシウム		*鶏肉		*さとうきび			
*膨張剤		*パン粉（小麦、大豆）		清酒	1.3		
冷凍油揚げカット	10.4	*粉末状植物性たん白（大豆）		*米			
*だいたい 全粒 国産 乾		*植物油脂		*米麴			
*なたね油		*ごま		*醸造アルコール			
*凝固剤		*しょうゆ（大豆、小麦）		*水飴			
*消泡剤（大豆）		*砂糖		*乳酸			
にんじん	10.4	*パン粉（小麦、大豆）		*コハク酸			
*にんじん		*ぶどう糖		みりん（年）	1.3		
ほぐししめじ	6.5	*発酵調味料		*本みりん			
*生ぶなしめじ		*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	10.4	*食塩		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*珪藻土			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*魚介エキス（かたくちいわし）		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*大豆		*酵母エキス		*大豆			
*小麦		*増粘剤		*小麦			
*食塩		*重曹		*食塩			
天塩	0.09	*香料（乳、大豆）					
*塩田産天日塩		*カロチノイド色素					
*塩田産にがり		【大豆とひじきの煮物】					
清酒	1.43	突きこんにやく	13				
*米		*こんにやく粉					
*米麴		*水酸化カルシウム					
*醸造アルコール		にんじん	10.4				

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7月9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】		*鶏肉		にんじん	13		
☆ソフト冷麦105	105	*たまねぎ		*にんじん			
*小麦粉		*パン粉（小麦）		国産もうそう干切水煮	7.8		
*食塩		*でん粉		*もうそう筍			
【牛乳】		*砂糖		*酸化防止剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*PH調整剤			
*生乳		*酵母エキス		赤味噌 10kg	4.16		
【冷麦の具】		*香辛料		*大豆			
とりササミフレーク（年）	29.9	*パン粉（小麦・大豆）		*米			
*鶏肉		*バター粉（小麦・大豆）		*食塩			
*食塩		小麦粉		北海道丸大豆醤油 10L	1.04		
*醸造酢		砂糖		*大豆			
*砂糖		でん粉		*小麦			
*寒天		なたね油		*食塩			
*オニオンパウダー		膨張剤		きび和糖 1000	1.3		
*香辛料		米粉		*さとうきび			
*pH調整剤		加工デンプン		みりん（年）	1.3		
キャベツ 石狩市産	36.4	増粘多糖類		*本みりん			
*キャベツ		*増粘多糖類		*液状ブドウ糖			
にんじん	15.6	キャノーラ油（年）	6	*醸造アルコール			
*にんじん		*食用なたね油		*珪藻土			
きゅうり	32.5	*シリコーン		清酒	1.3		
*きゅうり		【豚肉と野菜のみそ炒め】		*米			
創味 ストレートつゆSP 60ml	60	豚肉もも スライス	29.9	*米麴			
*しょうゆ（小麦、大豆）		*豚もも		*醸造アルコール			
*糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）		おろし生姜（年）	0.65	*水飴			
*発酵調味料		*しょうが		*乳酸			
*食塩		*酸味料		*コハク酸			
*削りぶし（かつお、さば）		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*調味料		*ターメリック色素		*食用なたね油			
*カラメル色素		青ピーマン	6.5	片栗粉1kg	0.65		
*酸味料		*青ピーマン		*馬鈴薯			
*ビタミンB1		たまねぎ	29.9				
【メンチカツ】		*たまねぎ					
メンチカツ60 ポーク&チキン	60	長なす 石狩産	10.4				
*豚肉		*長なす					

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10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】		*米		*納豆			
精白米 10kg	100	*米麴		大豆、納豆菌			
【牛乳】		*醸造アルコール		*本醸造醤油（小麦、大豆）			
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*砂糖			
*生乳		*乳酸		*粉末醤油（小麦、大豆）			
【みそけんちん汁】		*コハク酸		*乳糖			
鶏肉むね スライス	26	カット昆布	1.95	*発酵調味料（小麦）			
*鶏むね		*日高産根昆布		*酵母エキス			
豆腐	26	かつおだしパック	2.21	*食塩			
*大豆		*かつお節		*かつおエキス			
*粗製海水塩化マグネシウム		【さんまおかか煮】					
*消泡剤		さんまおかか煮 30（BP）	30				
冷凍油揚げカット	10.4	*さんま					
*だいたい 全粒 国産 乾		*しょうゆ（大豆、小麦）					
*なたね油		*砂糖					
*凝固剤		*みりん					
*消泡剤（大豆）		*かつお節					
にんじん	9.1	*昆布エキス					
*にんじん		*増粘剤					
だいこん 石狩市産	13	【もやしの磯あえ】					
*だいこん		緑豆もやし（年）	52				
じゃがいも	26	*緑豆					
*じゃがいも		こまつな	13				
ごぼう	7.8	*小松菜					
*ごぼう		茹で塩	0.1				
根深ねぎ	7.8	*海水					
*根深ねぎ		醤油 和え物用	3.12				
白味噌 10kg	6.76	*大豆					
*大豆		*小麦					
*米		*食塩					
*食塩		*アルコール					
赤味噌 10kg	2.6	焼もみのり	0.65				
*大豆		*あまのり 焼きのり					
*米		*※エビ・カニ等の生息する海域で収穫しています					
*食塩		【スティック納豆】					
清酒	1.3	スティック納豆	20				

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7月11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)黒糖コッペパン】							
(道)黒糖コッペパン65	97	*食塩		*玉ねぎ		*アルコール	
*小麦粉		*デキストリン		*豚脂		*食塩	
*食塩		*麦芽糖		*粒状植物性たんぱく(大豆)		*果実色素	
*イースト		*チキンコンソメパウダー		*パン粉(小麦)		*香料	
*脱脂粉乳(乳)		*ぶどう糖		*でん粉(大豆)		*酸味料	
*ショートニング(大豆)		*酵母エキスパウダー		*小麦粉		*酸化防止剤	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*植物油脂		きび和糖 1000	0.65
*鶏卵 3.6%		*チキンエキスパウダー		*デキストリン		*さとうきび	
*黒砂糖		*鶏脂		*砂糖		トマトケチャップ学給用 3kg	9.1
【牛乳】		*砂糖		*しょうゆ(小麦・大豆)		*トマト	
サツラク牛乳 200ml	206	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*発酵調味料		*糖類	
*生乳		*香辛料		*小麦グルテン酵素分解物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
【野菜スープ】		*トマトパウダー		*ウスターソース(大豆・りんご)		*ぶどう糖	
シOLDERベーコン	19.5	*オニオンエキスパウダー		*香辛料		*醸造酢	
*豚肩肉		*香辛料抽出物		*加工デンプン		*食塩	
*食塩		*酸味料		*調味料		*たまねぎ	
*砂糖		天塩	0.05	*着色料		*香辛料	
*ツマミ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産天日塩		*でん粉		ダイストマト(レトルト) 5kg	6.5
にんじん	11.7	*塩田産にがり		キャノーラ油(年)	8	*トマト	
*にんじん		白こしょう	0.03	*食用なたね油		*トマトピューレー	
たまねぎ	20.8	*ホワイトペッパー		*シリコン		中濃ソース 1.8L	3.9
*たまねぎ		乾燥パセリ	0.04	【ポークビーンズ】		*液糖 しよ糖型液糖	
キャベツ 石狩市産	26	*パセリ		豚肉もも スライス	23.4	*ぶどう糖果糖液糖	
*キャベツ		白ワイン	1.04	*豚もも		*トマトペースト	
セロリ	3.25	*米発酵調味料		国産大豆の水煮(年)	13	*オニオンエキス	
*セロリ		*ワイン		*大豆		*にんじん果汁	
ソニオン(炒め玉葱)	5.2	*ぶどう糖		にんじん	13	*醸造酢	
*たまねぎ		*アルコール		*にんじん		*並塩	
*大豆油		*食塩		たまねぎ	26	*とうもろこしでん粉	
がらスープ(ポーク&チキン)	9.1	*香料		*たまねぎ		*たん白加水分解物	
*豚骨		*酸味料		青ピーマン	6.5	*香辛料	
*鶏骨		*酸化防止剤		*青ピーマン		北海道丸大豆醤油 10L	0.65
*豚骨油		【かぼちゃ挽肉フライ】		赤ワイン	0.65	*大豆	
*酵母エキス		かぼちゃ挽肉フライ 60	60	*米発酵調味料		*小麦	
コンソメ	2.99	*かぼちゃ		*ワイン		*食塩	
		*豚肉		*ぶどう糖		キャノーラ油 炒め用	1.04

献立名／食品名		可食量 (g)
	*食用なたね油	
	小麦粉 北海道産	0.26
	*小麦粉	

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)

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12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】		*にんにくペースト		*ココアパウダー		*加工デンプン	
精白米 10kg	100	*食塩		*粉末米酢		*調味料	
【牛乳】		*酸味料		*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	
サツラク牛乳 200ml	206	ウスターソース（年）	2.34	*酵母エキス		カレー粉400	0.12
*生乳		*果糖ぶどう糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
【チキンカレー】		*砂糖液糖		*香辛料		*コリアンダー	
鶏肉もも 角切り	29.9	*高酸度ビネガー		こくまるカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
*鶏もも		*食塩		*小麦粉		*フェヌグリーク	
じゃがいも	35.1	*オニオンエキス		*豚脂		*チリペッパー	
*じゃがいも		*香辛料		*砂糖		*オールスパイス	
たまねぎ	28.6	*トマトエキス		*食塩		*その他香辛料	
*たまねぎ		*カラメル色素		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
にんじん	18.2	*調味料		*デキストリン		*米発酵調味料	
*にんじん		ソニオン（炒め玉葱）	13	*香辛料		*ワイン	
おろし生姜（年）	0.3	*たまねぎ		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*しょうが		*大豆油		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*アルコール	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*脱脂大豆		*食塩	
*ビタミンC		*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素	
*ターメリック色素		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*香料	
おろしにんにく（年）	0.2	粉チーズ（年）	2.6	*小麦発酵調味料		*酸味料	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*酸化防止剤	
*食塩		*脱脂粉乳		*カラメル色素		【ブロッコリーとコーンのソテー】	
*酸味料		*食塩		*酸味料		ブロッコリー 石狩産	20.8
バター有塩	1.04	*セルロース		*香料		*ブロッコリー	
*生乳		*香料		カレーフレーク 良選カリ	4.68	茹で塩	0.01
*食塩		スキムミルク	2.69	*豚脂		*海水	
りんごソース（年）	5.2	*生乳		*小麦粉		北海道産ホールコーン	32.5
*りんご		キッズカレー	14.3	*食塩		*とうもろこし	
フルーツチャツネ	3.51	*小麦粉		*砂糖		むきえだまめ（年）	6.5
*水飴		*バーム油		*カレーパウダー		*えだまめ	
*ブドウ糖		*デキストリン		*でんぷん		*食塩	
*砂糖		*砂糖		*フライドエシャロットペースト		ミニウインナー（1cm カット）	15.6
*リンゴ加工品		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料		*豚肉	
*デーツピューレ		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー		*食塩	
*醸造酢		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）		*砂糖	
*香辛料		*食塩		*チキンエキス		*白コショウ・カワイ・マスタード	

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12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)
キャノーラ油 炒め用	1.04						
*食用なたね油							
白こしょう	0.03						
*ホワイトペッパー							
天塩	0.03						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
コンソメ	1.04						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
おろしにんにく(年)	0.13						
*にんにく							
*食塩							
*酸味料							
【ミニトマト】							
ミニトマト 石狩産	10						
*ミニトマト							
ミニトマト 石狩産	10						
*ミニトマト							
ミニトマト 石狩産	10						
*ミニトマト							