

アレルギ－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16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】		*ビーフエキス（牛肉、豚肉）		*増粘剤		*食塩	
☆ソフトラーメン125	125	*酸味料		キャノーラ油（年）	5	*味噌（大豆）	
*小麦粉		*調味料（大豆、鶏肉）		*食用なたね油		*酸味料	
*食塩		*カラメル色素		*シリコーン		北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*かん水		*甘味料		【豚肉と野菜のピリ辛炒め】		*大豆	
【牛乳】		【春巻（年）】		豚肉もも スライス	32.5	*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	春巻Fe50	50	*豚もも		*食塩	
*生乳		*豚肉		たまねぎ	32.5	清酒	1.95
【冷やしラーメン】		*にんじん		*たまねぎ		*米	
とりササミフレーク（年）	26	*たまねぎ		にんじん	9.1	*米麴	
*鶏肉		*キャベツ		*にんじん		*醸造アルコール	
*食塩		*植物油脂（大豆）		青ピーマン	6.5	*水飴	
*醸造酢		*豚脂		*青ピーマン		*乳酸	
*砂糖		*しょうゆ（小麦・大豆）		長なす 石狩産	13	*コハク酸	
*寒天		*はるさめ		*長なす		きび和糖 1000	1.17
*オニオンパウダー		*でん粉		おろし生姜（年）	0.26	*さとうきび	
*香辛料		*しょうがペースト		*しょうが		みりん（年）	1.3
*pH調整剤		*小麦粉		*酸味料		*本みりん	
キャベツ 石狩市産	13	*ポークブイヨン		*ビタミンC		*液状ブドウ糖	
*キャベツ		*ショートニング（大豆）		*ターメリック色素		*醸造アルコール	
にんじん	13	*ポークエキス		おろしにんにく（年）	0.2	*珪藻土	
*にんじん		*発酵調味料		*にんにく		片栗粉1kg	0.78
緑豆もやし（年）	26	*酵母エキス		*食塩		*馬鈴薯	
*緑豆		*砂糖		*酸味料			
きゅうり	26	*乾燥しいたけ		純正ごま油	0.65		
*きゅうり		*たん白加水分解物（小麦）		*食用ごま油			
純正ごま油	1.69	*香辛料		牡蠣味オイスターソース	1.04		
*食用ごま油		*小麦粉		*かき			
冷やしラーメンのたれ	45	*植物油脂（大豆）		*水あめ			
*異性化液糖		*米粉		*醤油（大豆、小麦）			
*砂糖		*粉あめ		*砂糖液糖			
*しょうゆ（小麦、大豆）		*ショートニング（大豆）		*食塩			
*大豆たん白加水分解物（大豆）		*食塩		*加工でん粉			
*植物油脂（ごま）		*ソルビトール		*酒精			
*食塩		*クエン酸鉄Na		豆板醤（年）	0.33		
*りんご酢		*乳化剤		*唐辛子			

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17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】		*豚骨		コーンのつまみ揚げ	25	*食塩	
精白米 10kg	100	*鶏骨		*とうもろこし		*アルコール	
【牛乳】		*豚骨油		*魚肉すり身（タラ）		きび和糖 1000	1.04
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*玉ねぎ		*さとうきび	
*生乳		清酒	2.6	*植物油脂（大豆）		米酢	0.78
【豆腐の中華煮】		*米		*鶏卵 【5.32%】		*米	
豚肉もも スライス	32.5	*米麴		*でん粉		*アルコール	
*豚もも		*醸造アルコール		*食塩		*食塩	
マーボー用豆腐	71.5	*水飴		*醸造酢（小麦）		純正ごま油	0.78
*大豆		*乳酸		*砂糖		*食用ごま油	
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		*加工でん粉		白いりごま	0.78
*消泡剤		きび和糖 1000	1.3	*調味料		*ごま	
むらさきいか短冊	9.1	*さとうきび		*香辛料抽出物			
*むらさきいか		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	コーンのつまみ揚げ	25		
おろし生姜（年）	0.98	*大豆		*とうもろこし			
*しょうが		*小麦		*魚肉すり身（タラ）			
*酸味料		*食塩		*玉ねぎ			
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	*植物油脂（大豆）			
*ターメリック色素		*食塩		*鶏卵 【5.32%】			
おろしにんにく（年）	0.52	*醤油（小麦、大豆）		*でん粉			
*にんにく		*香味油		*食塩			
*食塩		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*醸造酢（小麦）			
*酸味料		*砂糖		*砂糖			
にんじん	14.3	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*加工でん粉			
*にんじん		*昆布		*調味料			
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*香辛料抽出物			
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦、大豆）		【大根のナムル風サラダ】			
チンゲンサイ	9.1	*調味料		だいこん 石狩市産	36.4		
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		*だいこん			
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	国内産カットわかめ（年）	0.78		
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		*湯通し塩蔵わかめ			
国産もうそう千切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	にんじん	7.8		
*もうそう筍		*食用なたね油		*にんじん			
*酸化防止剤		片栗粉1kg	3.9	醤油 和え物用	2.34		
*PH調整剤		*馬鈴薯		*大豆			
がらスープ（ポーク&チキン）	5.72	【コーンのつまみ揚げ】		*小麦			

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18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】							
ナン 100	100	*豚骨油		豚肉もも ひき肉	41.6	*コリアンダー	
*小麦粉		*酵母エキス		*豚もも		*クミン	
*植物油脂(大豆)		コンソメ	2.73	大豆ミート	13	*フェヌグリーク	
*ショートニング		*食塩		*大豆		*チリペッパー	
*食物繊維		*デキストリン		*クエン酸鉄		*オールスパイス	
*砂糖		*麦芽糖		国産大豆の水煮(年)	6.5	*その他香辛料	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*大豆		カレーフレーク 良選カレー	2.99
*貝殻未焼成カルシウム		*ぶどう糖		おろし生姜(年)	1.04	*豚脂	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*しょうが		*小麦粉	
*ソルタピン脂肪酸エステル		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*酸味料		*食塩	
*ビタミンC		*チキンエキスパウダー		*ビタミンC		*砂糖	
*乾燥パン酵母		*鶏脂		*ターメリック色素		*カレーパウダー	
*麦芽粉末		*砂糖		おろしにんにく(年)	1.04	*でんぷん	
*グァーガム		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*にんにく		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*香辛料		*食塩		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*酸味料		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		たまねぎ	45.5	*チーズパウダー(乳)	
【キャベツのスープ】		*香辛料抽出物		*たまねぎ		*チキンエキス	
ミニウインナー(1cm カット)	23.4	*酸味料		にんじん	13	*加工デンプン	
*豚肉		天塩	0.04	*にんじん		*調味料	
*食塩		*塩田産天日塩		バター有塩	2.6	*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物(大豆)・香料	
*砂糖		*塩田産にがり		*生乳		小麦粉 北海道産	0.52
*白コショウ・カルワイ・マスタード		白こしょう	0.03	*食塩		*小麦粉	
キャベツ 石狩市産	29.9	*ホワイトペッパー		中濃ソース 1.8L	1.95	トマトケチャップ学給用 3kg	5.85
*キャベツ		白ワイン	0.91	*液糖 しょ糖型液糖		*トマト	
たまねぎ	23.4	*米発酵調味料		*ぶどう糖果糖液糖		*糖類	
*たまねぎ		*ワイン		*トマトペースト		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ソニオン(炒め玉葱)	6.5	*ぶどう糖		*オニオンエキス		*ぶどう糖	
*たまねぎ		*アルコール		*にんじん果汁		*醸造酢	
*大豆油		*食塩		*醸造酢		*食塩	
にんじん	11.7	*香料		*並塩		*たまねぎ	
*にんじん		*酸味料		*とうもろこしでん粉		*香辛料	
がらスープ(ポーク&チキン)	7.8	*酸化防止剤		*たん白加水分解物		北海道丸大豆醤油 10L	2.08
*豚骨		乾燥パセリ	0.03	*香辛料		*大豆	
*鶏骨		*パセリ		カレー粉400	0.52	*小麦	
【大豆入りドライカレー】		【大豆入りドライカレー】		*ターメリック		*食塩	

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18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)
赤味噌 10kg	1.3						
*大豆							
*米							
*食塩							
赤ワイン	1.95						
*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							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
【冷凍みかん】							
冷凍みかん56	56						
*みかん							

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19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】		*でん粉		TSイワシ梅煮40g	40	*水飴	
精白米 10kg	100	九州ラーメンスープ（とんこつベース）	13	*イワシ		*乳酸	
【牛乳】		*醤油（小麦・大豆）		*還元水あめ		*コハク酸	
サツラク牛乳 200ml	206	*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		*砂糖		キャノーラ油 炒め用	1.04
*生乳		*動物油脂		*梅干		*食用なたね油	
【豆乳鍋風スープ】		*食塩		*醤油（小麦・大豆）			
鶏肉もも 角切り	28.6	*〈調味料〉		*みりん			
*鶏もも		*砂糖		*でん粉			
冷凍油揚げカット	5.2	*チキンエキス		*酵母エキス			
*だいず 全粒 国産 乾		*コンソメパウダー		【肉じゃが】			
*なたね油		*にんにく		じゃがいも	45.5		
*凝固剤		*野菜エキス		*じゃがいも			
*消泡剤（大豆）		*オイスターソース（小麦・大豆）		豚肉もも スライス	23.4		
はくさい	19.5	*ゼラチン		*豚もも			
*はくさい		*香辛料		しらたき	16.9		
緑豆もやし（年）	15.6	*香料		*こんにやく粉			
*緑豆		*カラメル色素		*水酸化カルシウム			
にんじん	10.4	*乳化剤		たまねぎ	19.5		
*にんじん		*酸味料		*たまねぎ			
ほぐしえのき	5.2	*調味料		にんじん	11.7		
*生えのき茸		*くん液		*にんじん			
根深ねぎ	7.8	みりん（年）	2.34	北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
*根深ねぎ		*本みりん		*大豆			
清酒	1.04	*液状ブドウ糖		*小麦			
*米		*醸造アルコール		*食塩			
*米麴		*珪藻土		きび和糖 1000	0.73		
*醸造アルコール		調製豆乳	13	*さとうきび			
*水飴		*大豆		みりん（年）	1.46		
*乳酸		おろし生姜（年）	0.91	*本みりん			
*コハク酸		*しょうが		*液状ブドウ糖			
鶏だし（顆粒）	0.65	*酸味料		*醸造アルコール			
*鶏肉粉末		*ビタミンC		*珪藻土			
*でん粉分解物		*ターメリック色素		清酒	1.3		
*砂糖		白すりごま	0.26	*米			
*酵母エキス粉末		*ごま		*米麴			
*昆布エキス粉末		【いわしの梅煮】		*醸造アルコール			