

## 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22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)
<b>【ごはん】</b>		*コーンスターチ		*調味料		*豚肉	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*鶏肉	
<b>【牛乳】</b>		*調味料		*昆布エキス粉末、昆布粉末		*粒状小麦蛋白	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*パン粉(小麦)	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*馬鈴薯澱粉	
<b>【キムチスープ】</b>		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*醤油(大豆、小麦)	
ぶたバラ肉 脂身つき	31.2	*生えのき茸		*でん粉		*砂糖	
おろしにんにく(年)	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*食塩	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*コショウ	
*食塩		にら	3.9	*鶏肉粉末		えびぎょうざ	20
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*キャベツ	
おろし生姜(年)	0.39	がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*砂糖		*小麦粉	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		*むきえび	
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*たまねぎ	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*豚肉	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤味噌 10kg	5.85	*鶏肉	
豆腐	20.8	清酒	1.04	*大豆		*粒状小麦蛋白	
*大豆		*米		*米		*パン粉(小麦)	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		*馬鈴薯澱粉	
*消泡剤		*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	1.95	*醤油(大豆、小麦)	
にんじん	9.1	*水飴		*大豆		*砂糖	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*食塩	
はくさい	19.5	*コハク酸		*食塩		*コショウ	
*はくさい		みりん(年)	0.39	豆板醤(年)	0.65	<b>【切干大根とほうれん草のナムル】</b>	
キムチ味(魚・貝なし)	7.8	*本みりん		*唐辛子		切干大根	5.85
*りんごバルブ		*液状ブドウ糖		*食塩		*大根	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌(大豆)		ほうれん草	13
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		*ほうれん草	
*アミノ酸液(大豆)		コチジャン	0.65	純正ごま油	0.65	茹で塩	0.1
*トマトペースト		*味噌(大豆)		*食用ごま油		*海水	
*醸造酢		*砂糖		<b>【えびぎょうざ】</b>		にんじん	3.9
*食塩		*唐辛子		えびぎょうざ	20	*にんじん	
*唐辛子		*植物油脂		*キャベツ		醤油 和え物用	3.12
*パプリカパウダー		*食塩		*小麦粉		*大豆	
*昆布		*米麴		*むきえび		*小麦	
*砂糖		*酒精		*たまねぎ		*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23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)
<b>【うどん】</b>		*魚肉すり身（すけそうだら・えそ）		*たまねぎ			
☆ソフトめん110	110	*植物油脂（大豆）		にんじん	9.1		
*小麦粉		*砂糖		*にんじん			
*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		カットいんげん（年）	5.2		
<b>【牛乳】</b>		*食塩		*さやいんげん若さや			
サツラク牛乳 200ml	206	*にぼし調味液（いわし・かつお）		おろし生姜（年）	0.65		
*生乳		*発酵調味料		*しょうが			
<b>【冷やしうどん】</b>		*プロセスチーズ（乳）		*酸味料			
とりササミフレーク（年）	29.9	*〈衣〉		*ビタミンC			
*鶏肉		*小麦粉		*ターメリック色素			
*食塩		*でん粉		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*醸造酢		*あおさ粉		*食用なたね油			
*砂糖		*食塩		清酒	1.3		
*寒天		*卵白粉 1.0%未満		*米			
*オニオンパウダー		*大豆粉		*米麴			
*香辛料		*全卵粉 1.0%未満		*醸造アルコール			
*pH調整剤		*脱脂粉乳		*水飴			
キャベツ 石狩市産	36.4	*揚げ油（大豆）		*乳酸			
*キャベツ		*加工デンプン（小麦）		*コハク酸			
にんじん	15.6	*調味料		きび和糖 1000	1.3		
*にんじん		*乳化剤（大豆）		*さとうきび			
きゅうり	32.5	*膨張剤		みりん（年）	1.56		
*きゅうり		*炭酸Ca		*本みりん			
創味 ストレートつゆSP 60ml	60	*その他原材料に小麦、大豆含む		*液状ブドウ糖			
*しょうゆ（小麦、大豆）		キャノーラ油（年）	5.2	*醸造アルコール			
*糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）		*食用なたね油		*珪藻土			
*発酵調味料		*シリコーン		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*食塩		<b>【豚肉と根菜の甘辛炒め】</b>		*大豆			
*削りぶし（かつお、さば）		豚肉もも スライス	36.4	*小麦			
*調味料		*豚もも		*食塩			
*カラメル色素		ごぼう	19.5				
*酸味料		*ごぼう					
*ビタミンB1		れんこん（いちょう）水煮（年）	13				
<b>【ちくわチーズ磯辺揚げ】</b>		*れんこん					
ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*酸化防止剤					
*〈ちくわ〉		たまねぎ	10.4				

## 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24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)
<b>【イエスクリーン米】</b>		みりん(年)	2.21	緑豆もやし(年)	36.4		
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん		*緑豆			
<b>【牛乳】</b>		*液状ブドウ糖		焼き竹輪	10.4		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*たらすりみ			
*生乳		*珪藻土		*馬鈴薯澱粉			
<b>【すき焼き煮】</b>		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*砂糖			
豚肉もも スライス	39	*大豆		*みりん			
*豚もも		*小麦		*塩			
焼き豆腐	26	*食塩		白すりごま	3.9		
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.3	*ごま			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食用なたね油		醤油 和え物用	1.17		
*消泡剤		<b>【発芽玄米入りつくね】</b>		*大豆			
しらたき	26	発芽玄米入り平つくね	50	*小麦			
*こんにやく粉		*鶏肉		*食塩			
*水酸化カルシウム		*パン粉(小麦)		*アルコール			
にんじん	13	*粉末状大豆たん白		白味噌 和え用	1.56		
*にんじん		*玉ねぎ		*大豆			
たまねぎ	31.2	*豚脂		*米			
*たまねぎ		*発芽玄米		*食塩			
はくさい	23.4	*食塩		きび和糖 1000	1.04		
*はくさい		*砂糖		*さとうきび			
高野豆腐(細切り)	1.69	*酵母エキス					
*大豆		*香辛料					
*製造用剤		*でん粉					
*豆腐用凝固剤		*果糖ぶどう糖液糖					
根深ねぎ	9.1	*濃口しょうゆ(小麦・大豆)					
*根深ねぎ		*酵母エキス					
きび和糖 1000	3.77	*発酵調味料					
*さとうきび		*かつお節エキス(小麦・大豆)					
清酒	1.82	*しょうゆ調味料(小麦・大豆)					
*米		*増粘剤					
*米麴		<b>【小松菜のごまあえ】</b>					
*醸造アルコール		こまつな	13				
*水飴		*小松菜					
*乳酸		茹で塩	0.1				
*コハク酸		*海水					

## 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25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)
<b>【(道)ソフトフランス丸パン】</b>		野菜ベース	13	白こしょう	0.01	*豚脂	
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*たまねぎ		*ホワイトペッパー		*食塩	
*小麦粉		*馬鈴薯		乾燥パセリ	0.01	*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*食塩		*無塩バター(乳)		*パセリ		*植物油脂(ごま)	
*イースト		スキムミルク	2.6	<b>【ケチャップ肉団子】</b>		*香辛料	
*砂糖		*生乳		肉だんご(ケチャップ味)	40	*調味料	
*ラード(大豆)		バター有塩	5.2	*鶏肉		*カラメル色素	
*麦芽エキス		*生乳		*豚肉		*ピロリン酸第二鉄	
*上新粉		*食塩		*たまねぎ		*トマトケチャップ	
<b>【牛乳】</b>		北海道産米粉	3.9	*パン粉(小麦)		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*うるち米		*加工デンプン		*醸造酢(小麦、りんご)	
*生乳		バター有塩	1.3	*粉末状植物性たん白(大豆)		*しょうゆ(大豆、小麦)	
<b>【ポテトクリームスープ】</b>		*生乳		*粒状植物性たん白(大豆)		*しょうが	
シオルダーベーコン	13	*食塩		*豚脂		*カロチノイド色素	
*豚肩肉		サツラク牛乳 10kg	52	*食塩		*なたね油	
*食塩		*生乳		*たん白自己消化物(かたくちいわし)		<b>【大根とハムのサラダ】</b>	
*砂糖		コンソメ	0.78	*植物油脂(ごま)		きゅうり	15.6
*ツマゲ・コリアンダ・カダモン・オールスパイス		*食塩		*香辛料		*きゅうり	
にんじん	19.5	*デキストリン		*調味料		だいこん 石狩市産	26
*にんじん		*麦芽糖		*カラメル色素		*だいこん	
たまねぎ	26	*チキンコンソメパウダー		*ピロリン酸第二鉄		ローズハム 千切り	9.1
*たまねぎ		*ぶどう糖		*トマトケチャップ		*豚ロース肉	
じゃがいも	26	*酵母エキスパウダー		*砂糖		*食塩	
*じゃがいも		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*醸造酢(小麦、りんご)		*砂糖	
ポテトポタージュルウ	15.6	*チキンエキスパウダー		*しょうゆ(大豆、小麦)		*ツマゲ・コリアンダ・カダモン・オールスパイス	
*脱脂粉乳		*鶏脂		*しょうが		にんじん	4.55
*ポテトパウダー		*砂糖		*カロチノイド色素		*にんじん	
*小麦粉		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*なたね油		イタリアンドレッシング 1L(年)	6.5
*パーム油		*香辛料		肉だんご(ケチャップ味)	40	*食用植物油脂	
*ホエイパウダー(乳)		*トマトパウダー		*鶏肉		*砂糖	
*クリーミングパウダー(乳)		*オニオンエキスパウダー		*豚肉		*醸造酢	
*砂糖		*香辛料抽出物		*たまねぎ		*食塩	
*デキストリン		*酸味料		*パン粉(小麦)		*発酵調味料	
*食塩		天塩	0.09	*加工デンプン		*玉ねぎ	
*香辛料		*塩田産天日塩		*粉末状植物性たん白(大豆)		*香味食用油	
*酵母エキス		*塩田産にがり		*粒状植物性たん白(大豆)		*酵母エキスパウダー	

## 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25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)
*香辛料							
*トマト							
*酸味料							
*増粘剤							
<b>【はちみつレモンゼリー】(中)</b>							
はちみつレモンゼリー	60						
*水あめ							
*果糖ぶどう糖液糖							
*レモン果汁							
*はちみつ							
*ゲル化剤							
*酸味料							
*クエン酸鉄ナトリウム							
*香料							
*その他キャリアーオーバー等							