

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6月3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】		*豚骨油		*酸味料		*豆腐	
精白米 10kg	100	*酵母エキス		甜麺醤	0.78	*植物性たん白（小麦・大豆）	
【牛乳】		清酒	1.17	*味噌（大豆）		*パン粉（小麦）	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*砂糖		*みりん	
*生乳		*米麴		*カラメル色素		*焼酎	
【春雨入りマーボー豆腐】		*醸造アルコール		*酒精		*小麦粉	
新食感春雨（9cmカット）	7.8	*水飴		片栗粉1kg	1.94	*砂糖	
*甘藷澱粉		*乳酸		*馬鈴薯		*食塩	
*えんどう澱粉		*コハク酸		【コーンシューマイ】		*水あめ混合異性化液糖	
マーボー用豆腐	65	きび和糖 1000	2.34	コーンシューマイ30	30	*酵母エキスパウダー	
*大豆		*さとうきび		*とうもろこし		*加工デンプン	
*粗製海水塩化マグネシウム		赤味噌 10kg	5.27	*玉ねぎ		*炭酸カルシウム	
*消泡剤		*大豆		*魚肉すり身（すけそうだら）		*ピロリン酸鉄	
豚肉もも ひき肉	23.4	*米		*豚脂		*乳化剤	
*豚もも		*食塩		*でん粉		*豆腐用凝固剤	
大豆ミート	5.2	北海道丸大豆醤油 10L	5.2	*豆腐		【切干大根のナムル】	
*大豆		*大豆		*植物性たん白（小麦・大豆）		きゅうり	15.6
*クエン酸鉄		*小麦		*パン粉（小麦）		*きゅうり	
おろし生姜（年）	1.17	*食塩		*みりん		切干大根	5.85
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.95	*焼酎		*大根	
*酸味料		*味噌（大豆）		*小麦粉		にんじん	6.5
*ビタミンC		*畜肉エキス		*砂糖		*にんじん	
*ターメリック色素		*砂糖		*食塩		醤油 和え物用	3.12
おろしにんにく（年）	1.17	*動物油脂		*水あめ混合異性化液糖		*大豆	
*にんにく		*食塩		*酵母エキスパウダー		*小麦	
*食塩		*香辛野菜		*加工デンプン		*食塩	
*酸味料		*ごま		*炭酸カルシウム		*アルコール	
根深ねぎ	15.6	*植物油脂（ごま）		*ピロリン酸鉄		米酢	1.3
*根深ねぎ		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*乳化剤		*米	
にんじん	16.9	*香辛料		*豆腐用凝固剤		*アルコール	
*にんじん		*調味料		コーンシューマイ30	30	*食塩	
キャノーラ油 炒め用	1.3	*カラメル色素		*とうもろこし		きび和糖 1000	0.78
*食用なたね油		豆板醤（年）	0.78	*玉ねぎ		*さとうきび	
がらスープ（ポーク&チキン）	4.68	*唐辛子		*魚肉すり身（すけそうだら）		純正ごま油	1.3
*豚骨		*食塩		*豚脂		*食用ごま油	
*鶏骨		*味噌（大豆）		*でん粉		白いりごま	0.78

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

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)
■ *ごま							

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6月4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)
【うどん】		*野菜エキス(小麦、大豆)		キャノーラ油(年)	5	*ごま	
☆ソフトめん110	110	*調味料		*食用なたね油			
*小麦粉		*酸化防止剤		*シリコーン			
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	3.9	【れんこんサラダ】			
【牛乳】		*大豆		にんじん	6.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		*にんじん			
*生乳		*食塩		ごぼう	7.8		
【鶏塩うどん】		天塩	0.13	*ごぼう			
鶏肉もも 角切り	41.6	*塩田産天日塩		れんこん(いちょう)水煮(年)	26		
*鶏もも		*塩田産にがり		*れんこん			
国産もうそう千切水煮	16.9	清酒	1.3	*酸化防止剤			
*もうそう筍		*米		むきえだまめ(年)	6.5		
*酸化防止剤		*米麴		*えだまめ			
*PH調整剤		*醸造アルコール		*食塩			
たまねぎ	32.5	*水飴		醤油 和え物用	1.3		
*たまねぎ		*乳酸		*大豆			
にんじん	19.5	*コハク酸		*小麦			
*にんじん		がらすープ(ポーク&チキン)	7.8	*食塩			
はくさい	26	*豚骨		*アルコール			
*はくさい		*鶏骨		白味噌 和え用	0.52		
根深ねぎ	13	*豚骨油		*大豆			
*根深ねぎ		*酵母エキス		*米			
おろし生姜(年)	1.3	カット昆布	1.95	*食塩			
*しょうが		*日高産根昆布		胡麻ドレッシング 1L	5.2		
*酸味料		白こしょう	0.03	*食用植物油(大豆)			
*ビタミンC		*ホワイトペッパー		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*ターメリック色素		【さつまパイ】		*しょうゆ(小麦、大豆)			
塩ラーメンスープ	10.4	さつまパイ	50	*醸造酢			
*食塩		*さつまいも		*ごま			
*醤油(小麦、大豆)		*小麦粉		*しいたけエキス			
*香味油		*砂糖		*食塩			
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*マーガリン(乳・大豆)		*酵母エキスパウダー			
*砂糖		*レーズン		*香料抽出物			
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*パン粉(小麦)		*加工でん粉			
*昆布		*食塩		*増粘剤			
*かつお削りぶし		*膨張剤		白いりごま	0.91		

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6月5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】		*珪藻土		*米			
精白米 10kg	100	天塩	0.07	*食塩			
【牛乳】		*塩田産天日塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.04		
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		*大豆			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*小麦			
【きのこ汁】		*大豆		*食塩			
冷凍油揚げカット	10.4	*小麦		きび和糖 1000	1.3		
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		*さとうきび			
*なたね油		カット昆布	2.21	みりん(年)	1.3		
*凝固剤		*日高産根昆布		*本みりん			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2.86	*液状ブドウ糖			
生しいたけ 石狩産	7.8	*かつお節		*醸造アルコール			
*しいたけ		【さばの塩焼き】		*珪藻土			
ほぐしまいたけ	10.4	さば塩焼き40 (BP)	40	清酒	1.3		
*まいたけ		*さば		*米			
ほぐしえのき	9.1	*食塩		*米麴			
*生えのき茸		【なすの肉みそ炒め】		*醸造アルコール			
にんじん	13	豚肉もも スライス	23.4	*水飴			
*にんじん		*豚もも		*乳酸			
こまつな	10.4	おろし生姜(年)	0.65	*コハク酸			
*小松菜		*しょうが		キャノーラ油 炒め用	0.65		
茹で塩	0.08	*酸味料		*食用なたね油			
*海水		*ビタミンC		片栗粉1kg	0.65		
根深ねぎ	6.5	*ターメリック色素		*馬鈴薯			
*根深ねぎ		なす	15.6				
清酒	1.43	*なす					
*米		たまねぎ	26				
*米麴		*たまねぎ					
*醸造アルコール		にんじん	10.4				
*水飴		*にんじん					
*乳酸		国産もうそう干切水煮	7.8				
*コハク酸		*もうそう筍					
みりん(年)	1.43	*酸化防止剤					
*本みりん		*PH調整剤					
*液状ブドウ糖		赤味噌 10kg	4.16				
*醸造アルコール		*大豆					

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6月6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)背割りパン】				【ケチャップ チューブ】			
(道)背割りパン65	91	*麦芽糖		トマトケチャップ 180ml	5	*食塩	
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*トマト		*粉末ソース (りんご)	
*食塩		*ぶどう糖		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*デキストリン	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖		*たん白加水分解物 (大豆)	
*脱脂粉乳(乳)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*醸造酢		*豚脂 (豚肉)	
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*食塩		*酵母エキスパウダー	
*ショートニング (大豆)		*鶏脂		*たまねぎ		*かつおぶしパウダー	
*鶏卵 4.0%		*砂糖		*香辛料		*かつおエキスパウダー	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		【焼きそば】		*香辛料	
【牛乳】		*香辛料		蒸しラーメン	26	*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*小麦粉		*いわしぶしパウダー	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*食塩		*むろぶしパウダー	
【野菜スープ】		*香辛料抽出物		*かん水		*乳酸発酵トマトエキスパウダー	
シオルダーベーコン	16.9	*酸味料		*なたねサラダ油		*調味料	
*豚肩肉		天塩	0.09	豚肉もも スライス	13	*増粘剤	
*食塩		*塩田産天日塩		*豚もも		*カラメル色素	
*砂糖		*塩田産にがり		清酒	0.91	*酸味料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		白こしょう	0.03	*米		*香辛料抽出物	
たまねぎ	26	*ホワイトペッパー		*米麴		ウスターソース (年)	1.56
*たまねぎ		白ワイン	1.76	*醸造アルコール		*果糖ぶどう糖液糖	
ソニオン (炒め玉葱)	7.8	*米発酵調味料		*水飴		*砂糖液糖	
*たまねぎ		*ワイン		*乳酸		*高酸度ピネガー	
*大豆油		*ぶどう糖		*コハク酸		*食塩	
かぶ	39	*アルコール		むらさきいか短冊	3.9	*オニオンエキス	
*かぶ		*食塩		*むらさきいか		*香辛料	
にんじん	16.9	*香料		にんじん	6.5	*トマトエキス	
*にんじん		*酸味料		*にんじん		*カラメル色素	
がらスープ (ポーク&チキン)	5.85	*酸化防止剤		たまねぎ	13	*調味料	
*豚骨		乾燥パセリ	0.01	*たまねぎ		キャノーラ油 炒め用	0.65
*鶏骨		*パセリ		キャベツ	26	*食用なたね油	
*豚骨油		【ウインナー】		*キャベツ		【ヨーグルト】	
*酵母エキス		無塩せきFe入りウインナー40	40	青ピーマン	6.5	ヨーグルト70	70
コンソメ	2.73	*豚肉		*青ピーマン		*生乳	
*食塩		*食塩		焼きそばソース (粉末)	3.38	*砂糖	
*デキストリン		*砂糖		*砂糖		*脱脂粉乳	
		*白コショウ、カルワイ、マスタード				*クリーム	

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6月6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)
*乳清たん白							
*乳酸菌							
【【卵代替食対応】豆乳プリンタルト】							
お米de国産豆乳プリンタルト	25						
*豆乳（大豆）							
*砂糖							
*米粉							
*ショートニング							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*コーンフラワー							
*植物油							
*水溶性食物繊維							
*大豆粉							
*小麦不使用しょうゆ							
*発酵調味料							
*加工でんぷん							
*ゲル化剤							
*カラメル色素							
*炭酸Ca							
*乳化剤							
*ピロリン酸第二鉄							
*香料							
*増粘剤 キサンタンガム							
*メタリン酸Na							
*安定剤							
*カロチノイド色素							

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6月7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】		*本みりん		【からしあえ】			
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		ロースハム 千切り	6.5		
【牛乳】		*醸造アルコール		*豚ロース肉			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*食塩			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	10.4	*砂糖			
【肉鍋風煮】		*大豆		*ツメクサ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
豚肉もも スライス	48.1	*小麦		にんじん	6.5		
*豚もも		*食塩		*にんじん			
生揚げ	23.4	キャノーラ油 炒め用	0.91	こまつな	10.4		
*大豆		*食用なたね油		*小松菜			
*植物油		【鶏と野菜のつくね】		茹で塩	0.08		
*凝固剤		鶏と野菜の焼きつくね	50	*海水			
*消泡剤		*鶏肉		緑豆もやし(年)	32.5		
にんじん	19.5	*たまねぎ		*緑豆			
*にんじん		*にんじん		醤油 和え物用	2.47		
たまねぎ	26	*れんこん		*大豆			
*たまねぎ		*ねぎ		*小麦			
はくさい	28.6	*<たれ>		*食塩			
*はくさい		*砂糖		*アルコール			
突きこんにやく	20.8	*しょうゆ (大豆、小麦)		きび和糖 1000	0.1		
*こんにやく粉		*水あめ		*さとうきび			
*水酸化カルシウム		*たん白加水分解物		からし 粉	0.04		
干椎茸 スライス	0.52	*チキンエキス (鶏肉)		*からし 粉			
*乾燥椎茸		*パン粉 (小麦)		*コーンスターチ			
根深ねぎ	10.4	*粉末状植物性たん白 (大豆)		*着色料			
*根深ねぎ		*植物油脂		*増粘剤			
きび和糖 1000	2.99	*粒状植物性たん白 (大豆)		*ビタミンC			
*さとうきび		*砂糖					
清酒	1.56	*しょうゆ (大豆・小麦)					
*米		*発酵調味料					
*米麹		*食塩					
*醸造アルコール		*加工デンプン					
*水飴		*増粘剤					
*乳酸		*重曹					
*コハク酸		*カラメル色素					
みりん(年)	1.56	*ピロリン酸第二鉄					