

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10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】		煮干しダシパック	0.52	*水酸化カルシウム			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		ポイル刻み昆布冷凍	4.42		
【牛乳】		煮干しパック	0.52	*昆布			
サツラク牛乳 200ml	206	*かたくちいわし		清酒	1.3		
*生乳		*食塩		*米			
【かぼちゃ団子みそ汁】		【照焼きチキン】		*米麴			
プチかぼちゃもち	32.5	照り焼きチキン40	40	*醸造アルコール			
*かぼちゃ		*鶏肉		*水飴			
*じゃがいも		*果糖ブドウ糖液糖		*乳酸			
*じゃがいもでん粉		*こいくちしょうゆ（小麦・大豆）		*コハク酸			
*砂糖		*酵母エキス		みりん(年)	1.3		
*食塩		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		*本みりん			
*加工でん粉		*ぶどう糖		*液状ブドウ糖			
鶏肉むね スライス	19.5	*発酵調味料		*醸造アルコール			
*鶏むね		*粉末状大豆たんぱく		*珪藻土			
冷凍油揚げカット	5.2	*食塩		きび和糖 1000	1.3		
*だいず 全粒 国産 乾		*酵母エキス		*さとうきび			
*なたね油		*増粘剤		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*凝固剤		*加工デンプン		*大豆			
*消泡剤(大豆)		【変わりきんぴら】		*小麦			
にんじん	11.7	ごぼう	19.5	*食塩			
*にんじん		*ごぼう		純正ごま油	0.65		
だいこん	19.5	にんじん	9.1	*食用ごま油			
*だいこん		*にんじん		白いりごま	0.65		
根深ねぎ	10.4	カットいんげん(年)	5.2	*ごま			
*根深ねぎ		*さやいんげん若さや					
白味噌 10kg	7.8	豚肉もも スライス	20.8				
*大豆		*豚もも					
*米		焼き竹輪	7.8				
*食塩		*たらすりみ					
赤味噌 10kg	2.6	*馬鈴薯澱粉					
*大豆		*砂糖					
*米		*みりん					
*食塩		*塩					
かつおだしパック	2.21	しらたき	15.6				
*かつお節		*こんにやく粉					

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11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】		*砂糖		*増粘剤（小麦・大豆）		食塩	
☆スパゲティ 85	85	*食塩		ほたてフライ	20	発酵調味料	
*小麦粉		*ぶどう糖		*ほたて貝柱		香味油	
*植物油		*米発酵調味料		*パン粉（小麦、大豆）		*調味料	
【牛乳】		*粉末（かつお節、煮干し）		*小麦粉		*増粘多糖類	
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物（小麦・大豆）		*植物性たん白（大豆）		*香辛料抽出物	
*生乳		*酵母エキス		*食塩			
【和風スパゲティ（スパ味）】		*昆布エキス		*大豆粉			
豚肉もも スライス	52	*調味料		*コーンスターチ（大豆）			
*豚もも		*アルコール		*加工デンプン（小麦・大豆）			
ショルダーベーコン	9.1	*カラメル色素		*増粘剤（小麦・大豆）			
*豚肩肉		*甘味料		キャノーラ油（年）	6		
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*食用なたね油			
*砂糖		*大豆		*シリコーン			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦		【ブロッコリーサラダ】			
にんじん	23.4	*食塩		ブロッコリー 石狩産	16.9		
*にんじん		おろしにんにく（年）	1.3	*ブロッコリー			
たまねぎ	35.1	*にんにく		茹で塩	0.18		
*たまねぎ		*食塩		*海水			
ほうれんそう	6.5	*酸味料		ロースハム 千切り	6.5		
*ほうれん草		白こしょう	0.01	*豚ロース肉			
茹で塩	0.1	*ホワイトペッパー		*食塩			
*海水		片栗粉1kg	3.25	*砂糖			
ほぐししめじ	15.6	*馬鈴薯		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*生ぶなしめじ		オリーブ油	2.08	にんじん	7.8		
ほぐしえのき	11.7	*食用オリーブ油		*にんじん			
*生えのき茸		【ほたてフライ】		きゅうり	26		
清酒	1.3	ほたてフライ	20	*きゅうり			
*米		*ほたて貝柱		北海道産ホールコーン	5.2		
*米麴		*パン粉（小麦、大豆）		*とうもろこし			
*醸造アルコール		*小麦粉		和風ドレッシング セパレート	5.85		
*水飴		*植物性たん白（大豆）		*分離液状ドレッシング			
*乳酸		*食塩		しょうゆ（小麦・大豆）			
*コハク酸		*大豆粉		醸造酢（小麦）			
スパ味（和風スパゲティのたれ）	20.15	*コーンスターチ（大豆）		食用植物油脂			
*しょうゆ（大豆・小麦）		*加工デンプン（小麦・大豆）		砂糖			

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12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】		*醸造アルコール		*酵母エキス		*鶏もも	
精白米 10kg	100	*珪藻土		*みそ調味料（小麦・大豆）		ごぼう	22.1
【牛乳】		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*おろし生姜		*ごぼう	
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*増粘剤		にんじん	19.5
*生乳		*小麦		*カラメル色素		*にんじん	
【たぬき汁】		*食塩		*菜種油		青ピーマン	6.5
さつま揚げ	10.4	天塩	0.23	肉だんご（みそだれ） 40	40	*青ピーマン	
*たらすりみ		*塩田産天日塩		*鶏肉		北海道丸大豆醤油 10L	4
*にんじん		*塩田産にがり		*豚肉		*大豆	
*馬鈴薯澱粉		カット昆布	2.21	*玉ねぎ		*小麦	
*揚げ油		*日高産根昆布		*パン粉（小麦）		*食塩	
*砂糖		かつおだしパック	2.86	*加工デンプン		きび和糖 1000	1.95
*みりん		*かつお節		*粉末状植物性たん白（大豆）		*さとときび	
*塩		【みそだれ肉団子】		*粒状植物性たん白（大豆）		清酒	1.3
にんじん	16.9	肉だんご（みそだれ） 40	40	*豚脂		*米	
*にんじん		*鶏肉		*食塩		*米麴	
冷凍油揚げカット	6.5	*豚肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*醸造アルコール	
*だいず 全粒 国産 乾		*玉ねぎ		*植物油脂（ごま）		*水飴	
*なたね油		*パン粉（小麦）		*香辛料		*乳酸	
*凝固剤		*加工デンプン		*調味料		*コハク酸	
*消泡剤(大豆)		*粉末状植物性たん白（大豆）		*カラメル色素		みりん(年)	1.3
こんにやく サラダ用	24.7	*粒状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*本みりん	
*こんにやく粉		*豚脂		*砂糖		*液状ブドウ糖	
*水酸化カルシウム		*食塩		*みそ（大豆）		*醸造アルコール	
根深ねぎ	9.1	*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*水あめ		*珪藻土	
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*発酵調味料		白いりごま	1.04
清酒	1.3	*香辛料		*ごま		*ごま	
*米		*調味料		*醸造酢（りんご）		キャノーラ油 炒め用	0.52
*米麴		*カラメル色素		*酵母エキス		*食用なたね油	
*醸造アルコール		*ピロリン酸第二鉄		*みそ調味料（小麦・大豆）			
*水飴		*砂糖		*おろし生姜			
*乳酸		*みそ（大豆）		*増粘剤			
*コハク酸		*水あめ		*カラメル色素			
みりん(年)	1.04	*発酵調味料		*菜種油			
*本みりん		*ごま		【鶏ごぼう炒め】			
*液状ブドウ糖		*醸造酢（りんご）		鶏肉もも 角切り	33.8		

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13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)
【ごはん】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
豚肉もも スライス	26	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*豚もも		がらすープ（ポーク&チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	26	*豚骨		*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	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
たまねぎ	35.1	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	こくまるカレーフレーク プロブレンド	9.1	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【トンカツ（ヒレ）】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		国産豚ヒレカツ 30g	30
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*小麦発酵調味料		*豚ヒレ肉	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*パン粉（小麦・大豆）	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*小麦粉	
*クミン		*食塩		*酸味料		イースト	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		果糖ぶどう糖液糖	
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.94	ショートニング	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		食塩	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		大豆粉	
*唐辛子		キッズカレー	10.4	*食塩		pH調整剤	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*バターミックス	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		とうもろこし澱粉	

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13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)
食塩		*クエン酸					
黒コショウ		*ビタミンC					
加工澱粉							
トレハロース							
増粘多糖類							
*大豆蛋白							
*食塩							
キャノーラ油（年）	3						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【フルーツゼリーあえ】							
カットゼリー はちみつレモン	26						
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*レモン果汁							
*ぶどう糖							
*砂糖							
*水溶性食物繊維							
*はちみつ							
*ゲル化剤							
*酸味料							
*香料							
*クエン酸鉄Na							
*カロチノイド色素							
国産みかん缶詰	19.5						
*みかん							
*グラニュー糖							
*酸味料							
国産黄桃ダイス缶	10.4						
*黄もも							
*ぶどう糖果糖液糖							
*上白糖							
*酸味料							
*酸化防止剤							
パインチビット1/6(レトルト)	20.8						
*パインアップル							
*上白糖							

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14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】		*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		*加工色素		*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	71.5	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							