

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17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)
【イエスクリーン米】		*乳酸		突きこんにやく	19.5		
イエスクリーン米 10kg	100	*コハク酸		*こんにやく粉			
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.76	*水酸化カルシウム			
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		干椎茸 スライス	1.04		
*生乳		*鶏骨		*乾燥椎茸			
【もずくスープ】		*豚骨油		根深ねぎ	10.4		
冷凍 もずく	7.8	*酵母エキス		*根深ねぎ			
*もずく		白こしょう	0.01	カットいんげん（年）	5.2		
にんじん	10.4	*ホワイトペッパー		*さやいんげん若さや			
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	きび和糖 1000	3.25		
チンゲンサイ	29.9	*大豆		*さとうきび			
*チンゲンサイ		*小麦		清酒	1.56		
根深ねぎ	7.8	*食塩		*米			
*根深ねぎ		【石狩産たこ入りさつま揚げ】		*米麴			
ロースハム 千切り	15.6	石狩産たこの揚蒲鉾	40	*醸造アルコール			
*豚ロース肉		*魚肉（イトヨリ）		*水飴			
*食塩		*たこ		*乳酸			
*砂糖		*植物油		*コハク酸			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食塩		みりん（年）	1.56		
塩ラーメンスープ	3.9	*酒		*本みりん			
*食塩		*みりん		*液状ブドウ糖			
*醤油（小麦、大豆）		*加工でんぷん		*醸造アルコール			
*香味油		*調味料（大豆）		*珪藻土			
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		【望来豚丼】		北海道丸大豆醤油 10L	10.4		
*砂糖		望来豚もも大	52	*大豆			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豚もも		*小麦			
*昆布		絹厚揚げミニ	31.2	*食塩			
*かつお削りぶし		*豆乳（大豆）		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*野菜エキス（小麦、大豆）		*植物油		*食用なたね油			
*調味料		*加工澱粉		片栗粉1kg	1.43		
*酸化防止剤		*凝固剤製剤		*馬鈴薯			
清酒	0.78	*トランスグルタミナーゼ製剤					
*米		にんじん	10.4				
*米麴		*にんじん					
*醸造アルコール		たまねぎ	39				
*水飴		*たまねぎ					

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18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】		清酒	2.34	*キャベツ		*ブイヨン	
☆ソフトラーメン125	125	*米		*小麦粉		*ソルビトール	
*小麦粉		*米麴		*豚肉		*調味料	
*食塩		*醸造アルコール		*豚脂		*酵母エキス	
*かん水		*水飴		*加工でん粉		*粉末状植物性たん白（小麦）	
【牛乳】		*乳酸		*にら		*ショートニング	
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*しょうゆ（小麦、大豆）		*こしょう	
*生乳		醤油ラーメンスープ	8.45	*でん粉（小麦）		キャノーラ油（年）	4.6
【しょうゆラーメン】		*醤油（大豆、小麦）		*ごま油		*食用なたね油	
豚肉もも スライス	29.9	*食塩		*食塩		*シリコーン	
*豚もも		*動植物油脂（豚肉、大豆）		*砂糖		【塩昆布あえ】	
たまねぎ	15.6	*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦）		*しょうが		にんじん	6.5
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦）		*にんにく		*にんじん	
にんじん	13	*砂糖		*植物油（大豆）		とりササミフレーク（年）	19.5
*にんじん		*香辛料		*ブイヨン		*鶏肉	
はくさい	26	*調味料		*ソルビトール		*食塩	
*はくさい		*カラメル色素		*調味料		*醸造酢	
緑豆もやし（年）	39	液中華	20.8	*酵母エキス		*砂糖	
*緑豆		*チキンエキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*粉末状植物性たん白（小麦）		*寒天	
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*醤油（大豆、小麦）		*ショートニング		*オニオンパウダー	
*もうそう筍		*植物油脂（大豆、ごま）		*こしょう		*香辛料	
*酸化防止剤		*食塩		キャベツ餃子	23	*pH調整剤	
*pH調整剤		*砂糖		*キャベツ		きゅうり	32.5
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*小麦粉		*きゅうり	
*根深ねぎ		*香辛料		*豚肉		塩こんぶ	1.04
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		*豚脂		*醤油（小麦・大豆）	
*しょうが		*カラメル色素		*加工でん粉		*昆布	
*酸味料		がらスープ（ポーク＆チキン）	7.41	*にら		*食塩	
*ビタミンC		*豚骨		*しょうゆ（小麦、大豆）		*砂糖	
*ターメリック色素		*鶏骨		*でん粉（小麦）		*甘味料	
おろしにんにく（年）	1.3	*豚骨油		*ごま油		*調味料	
*にんにく		*酵母エキス		*食塩		*糊料	
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76	*砂糖		醤油 和え物用	0.91
*酸味料		*食用なたね油		*しょうが		*大豆	
茎わかめ（冷凍）	6.5	【揚げギョーザ】		*にんにく		*小麦	
*茎わかめ		キャベツ餃子	23	*植物油（大豆）		*食塩	

献立名／食品名		可食量 (g)
*アルコール		
純正ごま油		0.39
*食用ごま油		
白いりごま		1.04
*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19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】		*水飴		きび和糖 1000	1.04		
精白米 10kg	100	*乳酸		*さとうきび			
【牛乳】		*コハク酸		清酒	1.04		
サツラク牛乳 200ml	206	白味噌 10kg	6.5	*米			
*生乳		*大豆		*米麴			
【豚汁】		*米		*醸造アルコール			
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*水飴			
*豚もも		赤味噌 10kg	3.9	*乳酸			
豆腐	15.6	*大豆		*コハク酸			
*大豆		*米		みりん(年)	1.17		
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*本みりん			
*消泡剤		かつおだしパック	2.99	*液状ブドウ糖			
突きこんにやく	10.4	*かつお節		*醸造アルコール			
*こんにやく粉		【さんまの梅煮】		*珪藻土			
*水酸化カルシウム		さんまの梅煮 30	30	キャノーラ油 炒め用	0.65		
にんじん	11.7	*さんま		*食用なたね油			
*にんじん		*砂糖		白いりごま	0.65		
だいこん	19.5	*梅肉ペースト		*ごま			
*だいこん		*しょうゆ(小麦・大豆)					
たまねぎ	13	*昆布エキス					
*たまねぎ		*増粘多糖類					
ごぼう	10.4	*香料					
*ごぼう		【ひじきの炒め煮】					
じゃがいも	23.4	鶏肉もも スライス	29.9				
*じゃがいも		*鶏もも					
根深ねぎ	7.8	ひじき	1.3				
*根深ねぎ		*ひじき					
おろし生姜(年)	0.3	にんじん	11.7				
*しょうが		*にんじん					
*酸味料		むきえだまめ(年)	7.8				
*ビタミンC		*えだまめ					
*ターメリック色素		*食塩					
清酒	1.3	北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
*米		*大豆					
*米麴		*小麦					
*醸造アルコール		*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6月20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)ココアコッペパン】		*食塩		*たんぱく加水分解物(大豆)		にんじん	3.9
(道)ココアコッペパン65	96	北海道産米粉	5.46	*おろしにんにく		*にんじん	
*小麦粉		*うるち米		*豆板醤(大豆・小麦)		玉ねぎドレッシング(年)	5.85
*食塩		サツラク牛乳 10kg	71.5	*酵母エキス		*玉ねぎ	
*イースト		*生乳		*オニオンパウダー(小麦)		*植物油脂	
*脱脂粉乳(乳)		コンソメ	3.38	*ナツメグ 粉		*しょうゆ(大豆・小麦)	
*砂糖		*食塩		*パン粉(小麦)		*果糖ぶどう糖液糖、砂糖	
*ショートニング(大豆)		*デキストリン		*粒状植物性たん白(大豆)		*醸造酢	
*鶏卵 3.7%		*麦芽糖		*しょうゆ(小麦・大豆)		*食塩	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*チキンコンソメパウダー		*砂糖		*調味料	
*ミルクココア(乳)		*ぶどう糖		*食塩		*かつおエキス(かつお)	
*ココアパウダー		*酵母エキスパウダー		*香辛料		*香辛料	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*酵母エキス		*しいたけエキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*デキストリン		*しいたけ	
*生乳		*鶏脂		*でんぷん		*酵母エキス	
【コーンポタージュ】		*砂糖		*小麦粉		*赤ピーマン	
にんじん	15.6	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*ぶどう糖		*増粘剤	
*にんじん		*香辛料		*大豆粉			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*植物油脂			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*なたね油・パーム油			
ソニオン(炒め玉葱)	13	*香辛料抽出物		*加工でんぷん			
*たまねぎ		*酸味料		*増粘剤			
*大豆油		天塩	0.1	*重曹			
北海道産ホールコーン	13	*塩田産天日塩		*香料			
*とうもろこし		*塩田産にがり		*酸味料			
コーンピューレ	19.5	白こしょう	0.01	*酸化防止剤			
*とうもろこし		*ホワイトペッパー		【オニオンサラダ】			
コーンクリーム 缶詰	19.5	【チキンのケチャップ煮】		キャベツ	26		
*とうもろこし		めぐみ鶏やわらかチキンロイヤル	60	*キャベツ			
*食塩		*鶏肉		きゅうり	13		
野菜ベース	19.5	*トマトケチャップ		*きゅうり			
*たまねぎ		*たまねぎ		ローズハム 千切り	5.2		
*馬鈴薯		*砂糖		*豚ロース肉			
*無塩バター(乳)		*白ワイン		*食塩			
バター有塩	6.76	*おろしりんご		*砂糖			
*生乳		*食塩		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			

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21日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【フォーのスープ】	
クイッティオ	4.55
*米	
*ばれいしょでん粉	
おろし生姜（年）	0.91
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
鶏肉むね スライス	19.5
*鶏むね	
たまねぎ	13
*たまねぎ	
にんじん	10.4
*にんじん	
干椎茸 スライス	0.46
*乾燥椎茸	
緑豆もやし（年）	19.5
*緑豆	
根深ねぎ	13
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
塩ラーメンスープ	4.55
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油 10L	2.6
*大豆	
*小麦	
*食塩	
清酒	0.91
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
天塩	0.08
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
ポッカ100レモン	0.39
*レモン	
*酸味料	
*香料	
*保存料	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	
【焼きパオパオ】	
鉄カルパオパオ	25
*キャベツ	
*長ねぎ	
*しょうが	
*小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*こんにやく粉	
*大豆粉末	
*食塩	
*砂糖	
*小麦でんぶん	
*粉末状小麦たん白	
*豚肉	
*豚レバー	
*豚脂	
*塩こうじ	
*酵母エキス	
*コーンスターチ	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*発酵調味液	
*クエン酸カルシウム	
*ピロリン酸第二鉄	
鉄カルパオパオ	25
*キャベツ	
*長ねぎ	
*しょうが	
*小麦粉	
*こんにやく粉	
*大豆粉末	
*食塩	
*砂糖	
*小麦でんぶん	
*粉末状小麦たん白	
*豚肉	
*豚レバー	
*豚脂	
*塩こうじ	
*酵母エキス	
*コーンスターチ	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*発酵調味液	
*クエン酸カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ピロリン酸第二鉄	
【豚肉とピーマンのピリ辛炒め】	
豚肉もも スライス	45.5
*豚もも	
清酒	1.3
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
キャノーラ油 炒め用	1.04
*食用なたね油	
おろし生姜（年）	0.78
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく（年）	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
青ピーマン	10.4
*青ピーマン	
国産もうそう千切水煮	23.4
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
にんじん	18.2
*にんじん	
北海道丸大豆醤油 10L	3.64
*大豆	
*小麦	
*食塩	
牡蠣味オイスターソース	2.21
*かき	

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21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)
*水あめ		*豆乳加工品（大豆）					
*醤油（大豆、小麦）		*ももピューレー					
*砂糖液糖		*あんず濃縮果汁					
*食塩		*ドロマイト					
*加工でん粉		*糊料（りんご）					
*酒精		*加工でん粉					
きび和糖 1000	0.52	*酸味料					
*さとうきび		*乳酸Ca					
豆板醤(年)	0.07	*クエン酸鉄Na					
*唐辛子		*香料					
*食塩		*キャリーオーバー等					
*味噌(大豆)							
*酸味料							
コチジャン	0.26						
*味噌(大豆)							
*砂糖							
*唐辛子							
*植物油脂							
*食塩							
*米麴							
*酒精							
*調味料							
がらスープ（ポーク＆チキン）	0.78						
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
片栗粉1kg	0.78						
*馬鈴薯							
純正ごま油	0.39						
*食用ごま油							
【【中】フルーツ杏仁風プリン】(中)							
フルーツ杏仁風プリン	40						
*糖類							
果糖ブドウ糖液糖							
水あめ							