

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24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】		スキムミルク	3.51	*高酸度ビネガー		【冷凍みかん】	
精白米 10kg	100	*生乳		*食塩		冷凍みかん56	56
【牛乳】		粉チーズ（年）	3.51	*オニオンエキス		*みかん	
サツラク牛乳 200ml	206	*ナチュラルチーズ（乳）		*香辛料			
*生乳		*脱脂粉乳		*トマトエキス			
【ハッシュドビーフ】		*食塩		*カラメル色素			
牛肉もも スライス	23.4	*セルロース		*調味料			
*牛肉もも		*香料		ハヤシルウ	21.45		
赤ワイン	1.95	フルーツチャツネ	1.82	*小麦粉			
*米発酵調味料		*水飴		*パーム油			
*ワイン		*ブドウ糖		*砂糖			
*ぶどう糖		*砂糖		*食塩			
*アルコール		*リンゴ加工品		*トマトペースト			
*食塩		*デザートピューレ		*香辛料			
*果実色素		*醸造酢		*カラメル色素			
*香料		*香辛料		*調味料			
*酸味料		*にんにくペースト		*酸味料			
*酸化防止剤		*食塩		小麦粉 北海道産	0.98		
おろしにんにく（年）	0.39	*酸味料		*小麦粉			
*にんにく		りんごソース（年）	4.16	*バター有塩	1.95		
*食塩		*りんご		*生乳			
*酸味料		トマトケチャップ学給用 3kg	3.9	*食塩			
おろし生姜（年）	0.33	*トマト		【豆腐ハンバーグ】			
*しょうが		*糖類		チキン豆腐バーグ	50		
*酸味料		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*鶏肉			
*ビタミンC		*ぶどう糖		*豆腐（大豆）			
*ターメリック色素		*醸造酢		*玉ねぎ			
にんじん	32.5	*食塩		*パン粉（小麦・大豆）			
*にんじん		*たまねぎ		*植物油脂			
たまねぎ	39	*香辛料		*砂糖			
*たまねぎ		ダイストマト（レトルト）5kg	6.5	*でん粉			
ほぐししめじ	10.4	*トマト		*脱脂粉乳			
*生ぶなしめじ		*トマトピューレー		*食塩			
ソニオン（炒め玉葱）	19.5	ウスターソース（年）	3.9	*チキンエキス			
*たまねぎ		*果糖ぶどう糖液糖		*トマトピューレ			
*大豆油		*砂糖液糖		*豆腐用凝固剤			

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25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】		*鶏骨		*食用ごま油		*しょうゆ（小麦・大豆）	
☆ソフトめん110	110	*豚骨油		片栗粉1kg	3.9	*醸造酢	
*小麦粉		*酵母エキス		*馬鈴薯		*食塩	
*食塩		清酒	1.95	【チーズはんぺんフライ】		*こんぶだし	
【牛乳】		*米		チーズはんぺんフライ	40	*かつお節エキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*魚肉すり身（すけとうだら）		*塩蔵青じそ	
*生乳		*醸造アルコール		*チーズ（乳）		*香辛料	
【じゃじゃ麺】		*水飴		*液卵白 8.5%		*調味料	
豚肉もも ひき肉	46.8	*乳酸		*植物油脂（大豆）		*増粘剤	
*豚もも		*コハク酸		*発酵調味料		*香料	
にんじん	26	きび和糖 1000	1.04	*砂糖			
*にんじん		*さとうきび		*食塩			
大豆ミート	7.8	みりん(年)	1.04	*酵母エキス			
*大豆		*本みりん		*パン粉（小麦）			
*クエン酸鉄		*液状ブドウ糖		*水あめ			
おろし生姜（年）	1.3	*醸造アルコール		*コーンフラワー			
*しょうが		*珪藻土		*加工デンプン			
*酸味料		豆板醤(年)	0.65	*調味料			
*ビタミンC		*唐辛子		*増粘剤			
*ターメリック色素		*食塩		*リン酸塩			
おろしにんにく(年)	1.3	*味噌(大豆)		*乳化剤			
*にんにく		*酸味料		キャノーラ油（年）	4		
*食塩		甜麺醤	3.9	*食用なたね油			
*酸味料		*味噌（大豆）		*シリコーン			
たまねぎ	33.8	*砂糖		【ヘルシーサラダ】			
*たまねぎ		*カラメル色素		きゅうり	26		
根深ねぎ	10.4	*酒精		*きゅうり			
*根深ねぎ		赤味噌 10kg	8.45	こんにやく サラダ用	23.4		
国産もうそう千切水煮	19.5	*大豆		*こんにやく粉			
*もうそう筍		*米		*水酸化カルシウム			
*酸化防止剤		*食塩		海藻ミックスサラダ（年）	0.65		
*PH調整剤		北海道丸大豆醤油 10L	7.15	*乾燥わかめ			
干椎茸 スライス	0.65	*大豆		*乾燥茎わかめ			
*乾燥椎茸		*小麦		*乾燥昆布			
がらスープ（ポーク&チキン）	9.1	*食塩		ノンオイル 香味青じそ(年)	6.24		
*豚骨		純正ごま油	1.56	*ぶどう糖果糖液糖、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26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】		*乳酸		おろし生姜（年）	0.65		
精白米 10kg	100	*コハク酸		*しょうが			
【牛乳】		みりん(年)	0.52	*酸味料			
サツラク牛乳 200ml	206	*本みりん		*ビタミンC			
*生乳		*液状ブドウ糖		*ターメリック色素			
【吉野汁】		*醸造アルコール		キャノーラ油 炒め用	1.04		
豚肉もも スライス	23.4	*珪藻土		*食用なたね油			
*豚もも		天塩	0.23	清酒	1.3		
豆腐	16.9	*塩田産天日塩		*米			
*大豆		*塩田産にがり		*米麴			
*粗製海水塩化マグネシウム		片栗粉1kg	1.56	*醸造アルコール			
*消泡剤		*馬鈴薯		*水飴			
冷凍油揚げカット	6.5	カット昆布	2.21	*乳酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		*コハク酸			
*なたね油		かつおだしパック	2.6	きび和糖 1000	1.3		
*凝固剤		*かつお節		*さとうきび			
*消泡剤(大豆)		【いわしのみそ煮】		みりん(年)	1.56		
にんじん	11.7	いわしの味噌煮L	43	*本みりん			
*にんじん		*いわし		*液状ブドウ糖			
ごぼう	9.1	*みそ(大豆)		*醸造アルコール			
*ごぼう		*砂糖		*珪藻土			
ほぐししめじ	9.1	*発酵調味料		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*生ぶなしめじ		*食塩		*大豆			
干椎茸 スライス	0.65	*増粘剤		*小麦			
*乾燥椎茸		【鶏肉と根菜の甘辛炒め】		*食塩			
根深ねぎ	10.4	鶏肉もも 角切り	39				
*根深ねぎ		*鶏もも					
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	れんこん(いちょう)水煮(年)	13				
*大豆		*れんこん					
*小麦		*酸化防止剤					
*食塩		たまねぎ	31.2				
清酒	1.04	*たまねぎ					
*米		にんじん	6.5				
*米麴		*にんじん					
*醸造アルコール		カットいんげん(年)	6.5				
*水飴		*さやいんげん若さや					

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27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】		*豚骨		*酸化防止剤		キャベツ	15.6
ナン 100	100	*鶏骨		【チキンチーズ焼き】		*キャベツ	
*小麦粉		*豚骨油		チキンオープン焼き（チーズ）	50	おろしにんにく（年）	0.39
*植物油脂（大豆）		*酵母エキス		*鶏肉		*にんにく	
*ショートニング		コンソメ	2.73	*パン粉（小麦）		*食塩	
*食物繊維		*食塩		*チーズ（乳）		*酸味料	
*砂糖		*デキストリン		*粉末状植物性たん白（大豆）		おろし生姜（年）	0.39
*食塩		*麦芽糖		*砂糖		*しょうが	
*貝殻未焼成カルシウム		*チキンコンソメパウダー		*植物油脂		*酸味料	
*イースト		*ぶどう糖		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ビタミンC	
*ソルタピン脂肪酸エステル		*酵母エキスパウダー		*食塩		*ターメリック色素	
*ビタミンC		*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		ダイストマト（レトルト）5kg	19.5
*乾燥パン酵母		*チキンエキスパウダー		*乾燥赤ピーマン		*トマト	
*麦芽粉末		*鶏脂		*乾燥パセリ		*トマトピューレー	
*グァーガム		*砂糖		*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L	3.25
【牛乳】		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*乳化剤		*大豆	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*重曹		*小麦	
*生乳		*トマトパウダー		*乳たん白		*食塩	
【コンソメスープ】		*オニオンエキスパウダー		*香料（乳、大豆）		清酒	1.56
ミニウインナー（1cm カット）	13	*香辛料抽出物		*カロチノイド色素		*米	
*豚肉		*酸味料		*塩こうじ		*米麴	
*食塩		天塩	0.07	*加エデンプン		*醸造アルコール	
*砂糖		*塩田産天日塩		*安定剤		*水飴	
*白コショウ・カワイ・マスタード		*塩田産にがり		【タコス風ミート】		*乳酸	
にんじん	10.4	白こしょう	0.01	豚肉もも ひき肉	46.8	*コハク酸	
*にんじん		*ホワイトペッパー		*豚もも		きび和糖 1000	1.04
たまねぎ	23.4	乾燥パセリ	0.04	大豆ミート	15.6	*さとうきび	
*たまねぎ		*パセリ		*大豆		トマトケチャップ学給用 3kg	10.4
かぶ	26	白ワイン	1.04	*クエン酸鉄		*トマト	
*かぶ		*米発酵調味料		たまねぎ	26	*糖類	
セロリ	2.6	*ワイン		*たまねぎ		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*セロリ		*ぶどう糖		にんじん	13	*ぶどう糖	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*アルコール		*にんじん		*醸造酢	
*たまねぎ		*食塩		むきえだまめ（年）	5.2	*食塩	
*大豆油		*香料		*えだまめ		*たまねぎ	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*酸味料		*食塩		*香辛料	

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27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)
ウスターソース（年）	3.9						
*果糖ぶどう糖液糖							
*砂糖液糖							
*高酸度ピネガー							
*食塩							
*オニオンエキス							
*香辛料							
*トマトエキス							
*カラメル色素							
*調味料							
チリパウダー	0.09						
*赤唐辛子							
*コーンパウダー							
*食塩							
*クミン							
*オレガノ							
*ガーリック							
キャノーラ油 炒め用	1.3						
*食用なたね油							
天塩	0.1						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.01						
*ホワイトペッパー							

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6月28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】		*鶏肉		たまねぎ	13		
精白米 10kg	100	*たまねぎ		*たまねぎ			
【牛乳】		*ごぼう		カットいんげん(年)	3.9		
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐(大豆)		*さやいんげん若さや			
*生乳		*鶏皮		清酒	1.3		
【大根のごまみそ汁】		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*米			
冷凍油揚げカット	6.5	*にんじん		*米麴			
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		*醸造アルコール			
*なたね油		*みりん		*水飴			
*凝固剤		*粒状植物性たん白(大豆)		*乳酸			
*消泡剤(大豆)		*植物油(ごま)		*コハク酸			
だいこん	36	*ぶどう糖		みりん(年)	1.3		
*だいこん		*しょうがペースト		*本みりん			
にんじん	13	*食塩		*液状ブドウ糖			
*にんじん		*豚ゼラチン		*醸造アルコール			
根深ねぎ	9.1	*酵母エキス		*珪藻土			
*根深ねぎ		*液状混合調味料		きび和糖 1000	0.96		
白すりごま	1.9	*ごま		*さとうきび			
*ごま		*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L	3.5		
白味噌 10kg	7.8	*加工でんぷん		*大豆			
*大豆		*セルロース		*小麦			
*米		*凝固剤		*食塩			
*食塩		*安定剤		片栗粉1kg	0.65		
赤味噌 10kg	2.86	*ピロリン酸第二鉄		*馬鈴薯			
*大豆		【じゃがいものそぼろ煮】		キャノーラ油 炒め用	1.17		
*米		豚肉もも ひき肉	23.4	*食用なたね油			
*食塩		*豚もも					
かつおだしパック	2.34	メーカーイン	46.8				
*かつお節		*メーカーイン					
煮干しダシパック	0.52	おろし生姜(年)	0.23				
*かたくちいわし		*しょうが					
煮干しパック	0.52	*酸味料					
*かたくちいわし		*ビタミンC					
*食塩		*ターメリック色素					
【和風きんぴら包み焼き】		にんじん	10.4				
和風きんぴら包み焼き	50	*にんじん					