

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5月7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】		*酵母エキス		*はるさめ		*食塩	
☆ソフトラーメン125	125	清酒	2.21	*でん粉		*アルコール	
*小麦粉		*米		*しょうがペースト		米酢	1.3
*食塩		*米麴		*小麦粉		*米	
*かん水		*醸造アルコール		*ポークブイヨン		*アルコール	
【牛乳】		*水飴		*ショートニング(大豆)		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*ポークエキス		きび和糖 1000	0.78
*生乳		*コハク酸		*発酵調味料		*さとうきび	
【塩ラーメン】		塩ラーメンスープ	18.2	*酵母エキス		純正ごま油	1.3
豚肉もも スライス	35.1	*食塩		*砂糖		*食用ごま油	
*豚もも		*醤油(小麦、大豆)		*乾燥しいたけ		白いりごま	0.78
たまねぎ	31.2	*香味油		*たん白加水分解物(小麦)		*ごま	
*たまねぎ		*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*香辛料			
にんじん	13	*砂糖		*小麦粉			
*にんじん		*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*植物油脂(大豆)			
たけのこ水煮 短冊(年)	7.8	*昆布		*米粉			
*もうそう筍		*かつお削りぶし		*粉あめ			
*酸化防止剤		*野菜エキス(小麦、大豆)		*ショートニング(大豆)			
*pH調整剤		*調味料		*食塩			
緑豆もやし(年)	31.2	*酸化防止剤		*ソルビトール			
*緑豆		天塩	0.07	*クエン酸鉄Na			
根深ねぎ	7.8	*塩田産天日塩		*乳化剤			
*根深ねぎ		*塩田産にがり		*増粘剤			
おろし生姜(年)	1.04	白こしょう	0.03	キャノーラ油(年)	5		
*しょうが		*ホワイトペッパー		*食用なたね油			
*酸味料		キャノーラ油 炒め用	0.65	*シリコーン			
*ビタミンC		*食用なたね油		【切干大根の中華あえ】			
*ターメリック色素		【春巻(年)】		きゅうり	15.6		
おろしにんにく(年)	0.3	春巻Fe50	50	*きゅうり			
*にんにく		*豚肉		切干大根	5.85		
*食塩		*にんじん		*大根			
*酸味料		*たまねぎ		にんじん	6.5		
がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*キャベツ		*にんじん			
*豚骨		*植物油脂(大豆)		醤油 和え物用	3.12		
*鶏骨		*豚脂		*大豆			
*豚骨油		*しょうゆ(小麦・大豆)		*小麦			

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5月8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】		みりん(年)	1.56	*豚ゼラチン		みりん(年)	1.56
精白米 10kg	100	*本みりん		*加工デンプン		*本みりん	
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*セルロース		*液状ブドウ糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*凝固剤		*醸造アルコール	
*生乳		*珪藻土		*安定剤		*珪藻土	
【いも団子汁】		天塩	0.08	*ピロリン酸第二鉄		キャノーラ油 炒め用	1.56
プチいももち	41.6	*塩田産天日塩		*香辛料		*食用なたね油	
*じゃがいも		*塩田産にがり		【ふきの炒め煮】			
*じゃがいもでん粉		北海道丸大豆醤油 10L	5.85	ふき水煮カット	32.5		
*砂糖		*大豆		*ふき			
*食塩		*小麦		さつま揚げ	19.5		
*加工デンプン		*食塩		*たらすりみ			
鶏肉むね スライス	16.9	カット昆布	2.21	*にんじん			
*鶏むね		*日高産根昆布		*馬鈴薯澱粉			
冷凍油揚げカット	9.1	かつおだしパック	2.6	*揚げ油			
*だいたい 全粒 国産 乾		*かつお節		*砂糖			
*なたね油		【豆腐包み焼き】		*みりん			
*凝固剤		豆腐包み焼き	50	*塩			
*消泡剤(大豆)		*鶏肉		にんじん	13		
にんじん	10.4	*豆腐(大豆)		*にんじん			
*にんじん		*たまねぎ		突きこんにやく	15.6		
だいこん	19.5	*鶏皮		*こんにやく粉			
*だいこん		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*水酸化カルシウム			
ごぼう	7.8	*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	2.6		
*ごぼう		*砂糖		*大豆			
ほぐししめじ	7.8	*えだまめ		*小麦			
*生ぶなしめじ		*みりん		*食塩			
根深ねぎ	9.1	*粒状植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	0.78		
*根深ねぎ		*ぶどう糖		*さとうきび			
清酒	1.3	*植物油		清酒	0.52		
*米		*清酒		*米			
*米麴		*しょうがペースト		*米麴			
*醸造アルコール		*干しいたけ		*醸造アルコール			
*水飴		*酵母エキス		*水飴			
*乳酸		*食塩		*乳酸			
*コハク酸		*液状混合調味料		*コハク酸			

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5月9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)黒糖スライスパン】		*デキストリン		*豚脂		*コーングリッツ	
(道)黒糖スライスパン65	88	*麦芽糖		*粉末状植物たん白(大豆)		*コーンスターチ	
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*しょうゆ(小麦・大豆)		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*食塩		*ぶどう糖		*食塩		*なたね油	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*チキンスープ		*パーム油	
*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)		*香辛料		*ピロリン酸第二鉄	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*たん白加水分解物(小麦)		*加工でんぷん(小麦)	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*鶏脂		*おろしにんにく		*増粘多糖類	
*鶏卵 3.6%		*砂糖		*デキストリン		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20
*黒砂糖		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*酵母エキス		*鶏肉	
【牛乳】		*香辛料		*パン粉(小麦)		*コーンスターチ	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*小麦粉		*パン粉(小麦)	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*コーングリッツ		*豚脂	
【ポトフ】		*香辛料抽出物		*コーンスターチ		*粉末状植物たん白(大豆)	
ミニウインナー(1cm カット)	26	*酸味料		*しょうゆ(小麦・大豆)		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*豚肉		天塩	0.05	*なたね油		*食塩	
*食塩		*塩田産天日塩		*パーム油		*チキンスープ	
*砂糖		*塩田産にがり		*ピロリン酸第二鉄		*香辛料	
*白コショウ・カワイ・マスタート		白こしょう	0.04	*加工でんぷん(小麦)		*たん白加水分解物(小麦)	
じゃがいも	32.5	*ホワイトペッパー		*増粘多糖類		*おろしにんにく	
*じゃがいも		白ワイン	1.76	チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20	*デキストリン	
たまねぎ	28.6	*米発酵調味料		*鶏肉		*酵母エキス	
*たまねぎ		*ワイン		*コーンスターチ		*パン粉(小麦)	
かぶ	13	*ぶどう糖		*パン粉(小麦)		*小麦粉	
*かぶ		*アルコール		*豚脂		*コーングリッツ	
にんじん	13	*食塩		*粉末状植物たん白(大豆)		*コーンスターチ	
*にんじん		*香料		*しょうゆ(小麦・大豆)		*しょうゆ(小麦・大豆)	
セロリ	2.6	*酸味料		*食塩		*なたね油	
*セロリ		*酸化防止剤		*チキンスープ		*パーム油	
がらスープ(ポーク&チキン)	9.1	乾燥パセリ	0.01	*香辛料		*ピロリン酸第二鉄	
*豚骨		*パセリ		*たん白加水分解物(小麦)		*加工でんぷん(小麦)	
*鶏骨		【チキンナゲット】		*おろしにんにく		*増粘多糖類	
*豚骨油		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20	*デキストリン		キャノーラ油(年)	6
*酵母エキス		*鶏肉		*酵母エキス		*食用なたね油	
コンソメ	3.38	*コーンスターチ		*パン粉(小麦)		*シリコーン	
*食塩		*パン粉(小麦)		*小麦粉		【ケチャップ チューブ】	

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5月9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)
トマトケチャップ 180ml	5						
*トマト							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*ぶどう糖							
*醸造酢							
*食塩							
*たまねぎ							
*香辛料							
【キャベツサラダ】							
ロースハム 千切り	13						
*豚ロース肉							
*食塩							
*砂糖							
*ナツメグ・コリアンダ・カルダモン・オールスパイス							
にんじん	10.4						
*にんじん							
キャベツ	43						
*キャベツ							
玉ねぎドレッシング（年）	5.98						
*玉ねぎ							
*植物油脂							
*しょうゆ（大豆・小麦）							
*果糖ぶどう糖液糖、砂糖							
*醸造酢							
*食塩							
*調味料							
*かつおエキス（かつお）							
*香辛料							
*しいたけエキス							
*しいたけ							
*酵母エキス							
*赤ピーマン							
*増粘剤							

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5月10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】		みりん(年)	2.21	米酢	1.56		
精白米 10kg	100	*本みりん		*米			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*食塩			
*生乳		*珪藻土		醤油 和え物用	0.46		
【すき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*大豆			
豚肉もも スライス	39	*大豆		*小麦			
*豚もも		*小麦		*食塩			
焼き豆腐	26	*食塩		*アルコール			
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.3	白味噌 和え用	2.34		
*粗製海水塩化マグネシウム		*食用なたね油		*大豆			
*消泡剤		【いわしのみぞれ煮】		*米			
しらたき	26	TSイワシミぞれ煮50g	50	*食塩			
*こんにやく粉		*イワシ		天塩	0.13		
*水酸化カルシウム		*だいこん		*塩田産天日塩			
にんじん	13	*醤油(小麦・大豆)		*塩田産にがり			
*にんじん		*砂糖		純正ごま油	0.91		
たまねぎ	31.2	*みりん		*食用ごま油			
*たまねぎ		*生姜		白いりごま	0.78		
はくさい	23.4	*でん粉		*ごま			
*はくさい		*食塩・醸造酢		【【中】アセロラゼリー】			
高野豆腐(細切り)	1.69	【ひじきのごまみそあえ】		アセロラゼリー	50		
*大豆		ひじき	1.11	*果糖ぶどう糖液糖			
*製造用剤		*ひじき		*アセロラ果汁			
*豆腐用凝固剤		にんじん	5.2	*ゲル化剤			
根深ねぎ	9.1	*にんじん		*加工でん粉			
*根深ねぎ		ほうれんそう	15.6	*酸味料			
きび和糖 1000	3.77	*ほうれん草		*クエン酸鉄Na			
*さとうきび		茹で塩	0.04	*野菜色素			
清酒	1.82	*海水		*クチナシ色素			
*米		緑豆もやし(年)	26	*香料(りんご)			
*米麴		*緑豆		*カロチノイド色素			
*醸造アルコール		北海道産ホールコーン	7.8	*キャリアーオーバー等			
*水飴		*とうもろこし					
*乳酸		きび和糖 1000	1.95				
*コハク酸		*さとうきび					