

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13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】		*水飴		*馬鈴薯		【白菜の華風あえ】	
精白米 10kg	100	*乳酸		【にらまんじゅう】		はくさい	26
【牛乳】		*コハク酸		北海道にらまんじゅう	25	*はくさい	
サツラク牛乳 200ml	206	きび和糖 1000	2.6	*豚肉		ローズハム 千切り	10.4
*生乳		*さとうきび		*にら		*豚ロース肉	
【マーボー豆腐】		赤味噌 10kg	5.85	*キャベツ		*食塩	
マーボー用豆腐	104	*大豆		*長ねぎ		*砂糖	
*大豆		*米		*豚脂		*アツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*しょうゆ（小麦、大豆）		きゅうり	19.5
*消泡剤		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*酵母エキス		*きゅうり	
豚肉もも ひき肉	26	*大豆		*ごま油		にんじん	10.4
*豚もも		*小麦		*にんにく		*にんじん	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*しょうが		きび和糖 1000	0.78
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.56	*ラード		*さとうきび	
*酸味料		*味噌（大豆）		*発酵調味液		米酢	1.3
*ビタミンC		*畜肉エキス		*食塩		*米	
*ターメリック色素		*砂糖		*こしょう		*アルコール	
おろしにんにく（年）	0.44	*動物油脂（ごま）		*小麦粉		*食塩	
*にんにく		*食塩		*砂糖		醤油 和え物用	3.25
*食塩		*香辛野菜		北海道にらまんじゅう	25	*大豆	
*酸味料		*ごま		*豚肉		*小麦	
根深ねぎ	13	*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*にら		*食塩	
*根深ねぎ		*香辛料		*キャベツ		*アルコール	
にんじん	19.5	*調味料		*長ねぎ		純正ごま油	0.78
*にんじん		*カラメル色素		*豚脂		*食用ごま油	
キャノーラ油 炒め用	0.65	豆板醤（年）	0.44	*しょうゆ（小麦、大豆）		白いりごま	0.78
*食用なたね油		*唐辛子		*酵母エキス		*ごま	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*食塩		*ごま油			
*豚骨		*味噌（大豆）		*にんにく			
*鶏骨		*酸味料		*しょうが			
*豚骨油		甜麺醤	0.87	*ラード			
*酵母エキス		*味噌（大豆）		*発酵調味液			
清酒	1.95	*砂糖		*食塩			
*米		*カラメル色素		*こしょう			
*米麹		*酒精		*小麦粉			
*醸造アルコール		片栗粉1kg	5.85	*砂糖			

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和6年5月14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】		*トマト		*アルコール		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
☆スパゲティ 85	85	*糖類		*食塩		*クエン酸	
*小麦粉		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素		国産白桃ダイス缶	16.9
*植物油		*ぶどう糖		*香料		*白桃	
【牛乳】		*醸造酢		*酸味料		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*酸化防止剤		*酸味料	
*生乳		*たまねぎ		小麦粉 北海道産	3.77	*酸化防止剤	
【チキントマトスパゲティ】		*香辛料		*小麦粉		ミルクキューブ	39
鶏肉もも 角切り	45.5	コンソメ	2.73	【星のコロッケ】		*牛乳	
*鶏もも		*食塩		星のコロッケ 50	50	*水あめ	
おろし生姜（年）	1.04	*デキストリン		*ばれいしょ		*砂糖	
*しょうが		*麦芽糖		*たまねぎ		*脱脂粉乳	
*酸味料		*チキンコンソメパウダー		*鶏肉		*加糖練乳	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*豚肉		*ゲル化剤	
*ターメリック色素		*酵母エキスパウダー		*豚脂			
おろしにんにく（年）	0.52	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*砂糖			
*にんにく		*チキンエキスパウダー		*乾燥マッシュポテト			
*食塩		*鶏脂		*食塩			
*酸味料		*砂糖		*香辛料			
セロリ	2.6	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*パン粉（小麦・大豆）			
*セロリ		*香辛料		*小麦粉			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*コーンフラワー			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*デキストリン			
にんじん	16.9	*香辛料抽出物		*植物油脂			
*にんじん		*酸味料		*還元水あめ			
ほぐししめじ	7.8	天塩	0.09	*でん粉			
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		*炭酸Ca			
ダイストマト（レトルト）5kg	65	*塩田産にがり		*ピロリン酸鉄			
*トマト		白こしょう	0.04	*酵母エキス			
*トマトピューレー		*ホワイトペッパー		*調味料			
ソニオン（炒め玉葱）	23.4	オリーブ油	1.04	キャノーラ油（年）	5		
*たまねぎ		*食用オリーブ油		*食用なたね油			
*大豆油		赤ワイン	3.51	*シリコーン			
乾燥パセリ	0.03	*米発酵調味料		【ミルクゼリーあえ】			
*パセリ		*ワイン		国産みかん レトルト	19.5		
トマトケチャップ学給用 3kg	33.8	*ぶどう糖		*みかん			

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15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)
【イエスクリーン米】		*鶏肉		*小麦			
イエスクリーン米 10kg	100	*パン粉（小麦、大豆）		*食塩			
【牛乳】		*粉末状植物性たん白（大豆）		カットいんげん（年）	6.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*植物油脂		*さやいんげん若さや			
*生乳		*ごま		きび和糖 1000	1.56		
【白菜とえのきのみそ汁】		*しょうゆ（大豆、小麦）		*さとうきび			
はくさい	43	*砂糖		清酒	1.3		
*はくさい		*パン粉（小麦、大豆）		*米			
ほぐしえのき	14	*ぶどう糖		*米麴			
*生えのき茸		*発酵調味料		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	10.4	*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*水飴			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		*乳酸			
*なたね油		*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*コハク酸			
*凝固剤		*魚介エキス（かたくちいわし）		みりん（年）	1.3		
*消泡剤（大豆）		*酵母エキス		*本みりん			
にんじん	8	*増粘剤		*液状ブドウ糖			
*にんじん		*重曹		*醸造アルコール			
根深ねぎ	6.5	*香料（乳、大豆）		*珪藻土			
*根深ねぎ		*カロチノイド色素		白いりごま	0.46		
白味噌 10kg	7.8	【豚肉のしょうが煮】		*ごま			
*大豆		豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*米		*豚もも		*食用なたね油			
*食塩		たまねぎ	15.6				
赤味噌 10kg	3.9	*たまねぎ					
*大豆		にんじん	13				
*米		*にんじん					
*食塩		しらたき	15.6				
かつおだしパック	2.21	*こんにゃく粉					
*かつお節		*水酸化カルシウム					
煮干しダシパック	0.52	おろし生姜（年）	1.3				
*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					
【とりのごま照り焼き】		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
鶏のごま照り焼き 50（BP）	50	*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5月16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)ソフトフランス丸パン】		*セルロース		肉だんご（ケチャップ味）	40	*調味料	
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*香料		*鶏肉		*カラメル色素	
*小麦粉		スキムミルク	2.7	*豚肉		*ピロリン酸第二鉄	
*食塩		*生乳		*たまねぎ		*トマトケチャップ	
*イースト		コンソメ	2.73	*パン粉（小麦）		*砂糖	
*砂糖		*食塩		*加工デンプン		*醸造酢（小麦、りんご）	
*ラード（大豆）		*デキストリン		*粉末状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ（大豆、小麦）	
*麦芽エキス		*麦芽糖		*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうが	
*上新粉		*チキンコンソメパウダー		*豚脂		*カロチノイド色素	
【牛乳】		*ぶどう糖		*食塩		*なたね油	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキスパウダー		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		【グリーンサラダ】	
*生乳		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*植物油脂（ごま）		キャベツ	32.5
【クリームシチュー】		*チキンエキスパウダー		*香辛料		*キャベツ	
鶏肉もも 角切り	19.5	*鶏脂		*調味料		きゅうり	19.5
*鶏もも		*砂糖		*カラメル色素		*きゅうり	
じゃがいも	35.1	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*ピロリン酸第二鉄		むきえだまめ（年）	6.5
*じゃがいも		*香辛料		*トマトケチャップ		*えだまめ	
たまねぎ	35.1	*トマトパウダー		*砂糖		*食塩	
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*醸造酢（小麦、りんご）		胡麻ドレッシング 1L	5.85
にんじん	13	*香辛料抽出物		*しょうゆ（大豆、小麦）		*食用植物油脂（大豆）	
*にんじん		*酸味料		*しょうが		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
野菜ベース	13	天塩	0.13	*カロチノイド色素		*しょうゆ（小麦、大豆）	
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*なたね油		*醸造酢	
*馬鈴薯		*塩田産にがり		肉だんご（ケチャップ味）	40	*ごま	
*無塩バター（乳）		白こしょう	0.03	*鶏肉		*しいたけエキス	
バター有塩	3.25	*ホワイトペッパー		*豚肉		*食塩	
*生乳		白ワイン	1.04	*たまねぎ		*酵母エキスパウダー	
*食塩		*米発酵調味料		*パン粉（小麦）		*香辛料抽出物	
北海道産米粉	6.5	*ワイン		*加工デンプン		*加工でん粉	
*うるち米		*ぶどう糖		*粉末状植物性たん白（大豆）		*増粘剤	
サツラク牛乳 10kg	71.5	*アルコール		*粒状植物性たん白（大豆）			
*生乳		*食塩		*豚脂			
粉チーズ（年）	2.7	*香料		*食塩			
*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*たん白自己消化物（かたくちいわし）			
*脱脂粉乳		*酸化防止剤		*植物油脂（ごま）			
*食塩		【ケチャップ肉団子】		*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5月17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】		*米		*ターメリック色素			
精白米 10kg	100	*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.3		
【牛乳】		かつおだしパック	2.99	*食用なたね油			
サツラク牛乳 200ml	206	*かつお節		清酒	1.3		
*生乳		清酒	1.3	*米			
【鶏汁】		*米		*米麴			
鶏肉もも 角切り	26	*米麴		*醸造アルコール			
*鶏もも		*醸造アルコール		*水飴			
豆腐	19.5	*水飴		*乳酸			
*大豆		*乳酸		*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		きび和糖 1000	1.3		
*消泡剤		【さんまおかか煮】		*さとうきび			
突きこんにやく	10.4	さんまおかか煮 30 (BP)	30	みりん(年)	1.56		
*こんにやく粉		*さんま		*本みりん			
*水酸化カルシウム		*しょうゆ (大豆、小麦)		*液状ブドウ糖			
にんじん	9.1	*砂糖		*醸造アルコール			
*にんじん		*みりん		*珪藻土			
たまねぎ	16.9	*かつお節		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*たまねぎ		*昆布エキス		*大豆			
だいこん	15.6	*増粘剤		*小麦			
*だいこん		【豚肉と根菜の甘辛炒め】		*食塩			
ごぼう	6.5	豚肉もも スライス	39				
*ごぼう		*豚もも					
根深ねぎ	7.8	れんこん (いちょう) 水煮(年)	13				
*根深ねぎ		*れんこん					
おろし生姜 (年)	0.39	*酸化防止剤					
*しょうが		たまねぎ	16.9				
*酸味料		*たまねぎ					
*ビタミンC		にんじん	10.4				
*ターメリック色素		*にんじん					
白味噌 10kg	7.8	カットいんげん (年)	6.5				
*大豆		*さやいんげん若さや					
*米		おろし生姜 (年)	0.65				
*食塩		*しょうが					
赤味噌 10kg	2.6	*酸味料					
*大豆		*ビタミンC					