

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20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】		*コーンスターチ		*調味料		*豚脂	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*たまねぎ	
【牛乳】		*調味料		*昆布エキス粉末、昆布粉末		*にら	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*粒状大豆たん白（大豆）	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*なたね油	
【キムチスープ（だし）】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*ごま油	
ぶたバラ肉 脂身つき	33.8	*生えのき茸		*でん粉		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*清酒	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*オイスターソース（カキ・大豆・小麦）	
*食塩		にら	6.5	*鶏肉粉末		*でん粉	
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*たん白加水分解物（大豆）	
おろし生姜（年）	0.39	がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	*砂糖		*もち米粉	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*香辛料	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤味噌 10kg	6.37	*大豆粉	
豆腐	29.9	清酒	1.04	*大豆		*砂糖	
*大豆		*米		*米		*酵母エキス	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		*サフラワー油	
*消泡剤		*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*加工でん粉	
にんじん	9.1	*水飴		*大豆		*調味料	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*トレハロース	
キャベツ	15.6	*コハク酸		*食塩		*キシロース	
*キャベツ		みりん（年）	0.78	豆板醤（年）	0.52	*乳化剤（大豆）	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*唐辛子		*グリシン	
*りんごバルブ		*液状ブドウ糖		*食塩		*ピロリン酸ナトリウム	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌（大豆）		*増粘剤	
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		焼ギョーザ24	24
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン	0.65	純正ごま油	0.65	*キャベツ	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食用ごま油		*小麦粉	
*醸造酢		*砂糖		【ギョーザ】		*鶏肉	
*食塩		*唐辛子		焼ギョーザ24	24	*豚肉	
*唐辛子		*植物油脂		*キャベツ		*豚脂	
*パプリカパウダー		*食塩		*小麦粉		*たまねぎ	
*昆布		*米麴		*鶏肉		*にら	
*砂糖		*酒精		*豚肉		*粒状大豆たん白（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20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)
*なたね油		*米					
*ごま油		*アルコール					
*食塩		*食塩					
*清酒		きび和糖 1000	1.04				
*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*さとうきび					
*でん粉		純正ごま油	0.65				
*たん白加水分解物(大豆)		*食用ごま油					
*もち米粉		白いりごま	0.78				
*しょうゆ(小麦・大豆)		*ごま					
*香辛料							
*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)							
*大豆粉							
*砂糖							
*酵母エキス							
*サフラワー油							
*加工でん粉							
*調味料							
*トレハロース							
*キシロース							
*乳化剤(大豆)							
*グリシン							
*ピロリン酸ナトリウム							
*増粘剤							
【もやしとわかめのナムル】							
緑豆もやし(年)	39						
*緑豆							
国内産カットわかめ(年)	0.78						
*湯通し塩蔵わかめ							
にんじん	7.8						
*にんじん							
醤油 和え物用	2.6						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
*アルコール							
米酢	1.3						

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21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】		*水飴		*シリコーン		*砂糖	
☆ソフトめん110	110	*乳酸		【梅あえ】		*植物油脂	
*小麦粉		*コハク酸		だいこん	36.4		
*食塩		みりん(年)	2.34	*だいこん			
【牛乳】		*本みりん		きゅうり	19.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*きゅうり			
*生乳		*醸造アルコール		かつお削り節	0.65		
【かしわうどん】		*珪藻土		*かつお 加工品 削り節			
鶏肉もも 角切り	41.6	きび和糖 1000	1.3	梅ドレッシング1L	4.94		
*鶏もも		*さとうきび		*醸造酢			
冷凍油揚げカット	9.1	北海道丸大豆醤油 10L	14.3	*梅			
*だいたい 全粒 国産 乾		*大豆		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖			
*なたね油		*小麦		*食塩			
*凝固剤		*食塩		*魚介エキス(ほっけ、たら、さば、かつお)			
*消泡剤(大豆)		天塩	0.12	*赤しそ			
つと	10.4	*塩田産天日塩		*にんにく			
*たらすりみ		*塩田産にがり		*こんぶエキス			
*馬鈴薯澱粉		カット昆布	2.6	*酒精			
*砂糖		*日高産根昆布		*調味料			
*塩		かつおだしパック	2.86	*酸味料			
にんじん	13	*かつお節		*増粘剤			
*にんじん		【野菜かき揚げ】		*野菜色素			
ほうれんそう	10.4	国産野菜 野菜かき揚げ50	50	*酸化防止剤			
*ほうれん草		*たまねぎ		醤油 和え物用	0.78		
茹で塩	0.1	*小麦粉		*大豆			
*海水		*にんじん		*小麦			
ほぐししめじ	10.4	*パーム油		*食塩			
*生ぶなしめじ		*ごぼう		*アルコール			
干椎茸 スライス	0.91	*しゅんぎく		【型抜きチーズ】			
*乾燥椎茸		*食塩		型抜きチーズ	15		
根深ねぎ	13	*粉末状植物性たん白(大豆)		*ナチュラルチーズ			
*根深ねぎ		*調味料		*乳化剤			
清酒	2.34	*ベーキングパウダー		*重曹			
*米		*カロチノイド色素		【【乳代替】さつまいもチップス】			
*米麹		キャノーラ油(年)	5	さつまいもチップス	0.2		
*醸造アルコール		*食用なたね油		*さつま芋			

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22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)
【わかめごはん】		煮干しダシパック	1.04	*にんじん			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
国産 わかめごはんの素	2.99	煮干しパック	0.52	*大豆			
*わかめ		*かたくちいわし		*小麦			
*還元水あめ		*食塩		*食塩			
*食塩		【発芽玄米入りつくね】		きび和糖 1000	0.78		
*昆布エキス		発芽玄米入り平つくね	50	*さとうきび			
*酵母エキスパウダー		*鶏肉		みりん(年)	1.46		
【牛乳】		*パン粉(小麦)		*本みりん			
サツラク牛乳 200ml	206	*粉末状大豆たん白		*液状ブドウ糖			
*生乳		*玉ねぎ		*醸造アルコール			
【玉ねぎのみそ汁】		*豚脂		*珪藻土			
たまねぎ	32.5	*発芽玄米		清酒	1.3		
*たまねぎ		*食塩		*米			
高野豆腐(細切り)	3.9	*砂糖		*米麴			
*大豆		*酵母エキス		*醸造アルコール			
*製造用剤		*香辛料		*水飴			
*豆腐用凝固剤		*でん粉		*乳酸			
ほぐしまたけ	6.5	*果糖ぶどう糖液糖		*コハク酸			
*またけ		*濃口しょうゆ(小麦・大豆)		キャノーラ油 炒め用	1.69		
にんじん	13	*酵母エキス		*食用なたね油			
*にんじん		*発酵調味料					
こまつな	9.1	*かつお節エキス(小麦・大豆)					
*小松菜		*しょうゆ調味料(小麦・大豆)					
根深ねぎ	9.75	*増粘剤					
*根深ねぎ		【肉じゃが】					
白味噌 10kg	7.8	メイクイン	48.1				
*大豆		*メイクイン					
*米		豚肉もも スライス	23.4				
*食塩		*豚もも					
赤味噌 10kg	2.6	しらたき	16.9				
*大豆		*こんにゃく粉					
*米		*水酸化カルシウム					
*食塩		たまねぎ	19.5				
かつおだしパック	2.34	*たまねぎ					
*かつお節		にんじん	11.7				

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23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】		*酸化防止剤		*醤油（大豆、小麦）		*しょうが	
精白米 10kg	100	北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*でん粉		*酸味料	
【牛乳】		*大豆		*パン粉（小麦）		*ビタミンC	
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		*長葱		*ターメリック色素	
*生乳		*食塩		*砂糖		赤味噌 10kg	3.51
【春雨スープ】		清酒	1.95	*生姜		*大豆	
シオルダーベーコン	13	*米		*植物油脂（ごま・大豆）		*米	
*豚肩肉		*米麴		*醸造酢（小麦）		*食塩	
*食塩		*醸造アルコール		*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L	6.5
*砂糖		*水飴		*食塩		*大豆	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*乳酸		【肉そぼろ丼（豆腐入り）】		*小麦	
チンゲンサイ	10.4	*コハク酸		鶏肉もも ひき肉	19.5	*食塩	
*チンゲンサイ		天塩	0.05	*鶏もも		清酒	1.04
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		豚肉もも ひき肉	32.5	*米	
*にんじん		*塩田産にがり		*豚もも		*米麴	
新食感春雨（9cmカット）	4.55	白こしょう	0.03	大豆ミート	10.4	*醸造アルコール	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*大豆		*水飴	
*えんどう澱粉		【あらびき肉シューマイ】		*クエン酸鉄		*乳酸	
根深ねぎ	10.4	粗挽肉シューマイ	30	焼き豆腐	39	*コハク酸	
*根深ねぎ		*豚肉		*大豆		きび和糖 1000	3.25
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*玉ねぎ		*粗製海水塩化マグネシウム		*さとうきび	
*豚骨		*しゅうまいの皮（小麦）		*消泡剤		みりん（年）	1.3
*鶏骨		*醤油（大豆、小麦）		にんじん	23.4	*本みりん	
*豚骨油		*でん粉		*にんじん		*液状ブドウ糖	
*酵母エキス		*パン粉（小麦）		ごぼう	13	*醸造アルコール	
塩ラーメンスープ	6.5	*長葱		*ごぼう		*珪藻土	
*食塩		*砂糖		むきえだまめ（年）	10.4	白いりごま	1.56
*醤油（小麦、大豆）		*生姜		*えだまめ		*ごま	
*香味油		*植物油脂（ごま・大豆）		*食塩			
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*醸造酢（小麦）		干椎茸 スライス	1.56		
*砂糖		*香辛料		*乾燥椎茸			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*食塩		ひじき	0.91		
*昆布		粗挽肉シューマイ	30	*ひじき			
*かつお削りぶし		*豚肉		キャノーラ油 炒め用	0.65		
*野菜エキス（小麦、大豆）		*玉ねぎ		*食用なたね油			
*調味料		*しゅうまいの皮（小麦）		おろし生姜（年）	1.04		

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24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】		*ブドウ糖		*カレー粉		*玉ねぎエキス	
精白米 10kg	100	*砂糖		*トマトペースト		*小麦発酵調味料	
【牛乳】		*リンゴ加工品		*食塩		*調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*デーツピューレ		*ココアパウダー		*カラメル色素	
*生乳		*醸造酢		*粉末米酢		*酸味料	
【ポークカレー】		*香辛料		*りんごペースト		*香料	
豚肉もも スライス	39	*にんにくペースト		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
*豚もも		*食塩		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
じゃがいも	35.1	*酸味料		*香辛料		*ワイン	
*じゃがいも		ウスターソース（年）	2.34	カレーフレーク 良選カリー	6.24	*ぶどう糖	
たまねぎ	29.9	*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*アルコール	
*たまねぎ		*砂糖液糖		*小麦粉		*食塩	
ソニオン（炒め玉葱）	9.1	*高酸度ビネガー		*食塩		*果実色素	
*たまねぎ		*食塩		*砂糖		*香料	
*大豆油		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*酸味料	
にんじん	16.9	*香辛料		*でんぷん		*酸化防止剤	
*にんじん		*トマトエキス		*フライドエシャロットペースト		【ハンバーグ(うす味)】	
おろし生姜（年）	0.98	*カラメル色素		*香辛料		FMうす味国産ミートハンバーグ 60	60
*しょうが		*調味料		*ガーリック・ジンジャーソテー		*鶏肉	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*チーズパウダー（乳）		*たまねぎ	
*ビタミンC		*トマト		*チキンエキス		*豚脂	
*ターメリック色素		*トマトピューレ		*加工デンプン		*粒状植物性たん白(大豆)	
おろしにんにく（年）	0.98	粉チーズ（年）	3.9	*調味料		*豚肉	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物(大豆)・香料		*砂糖	
*食塩		*脱脂粉乳		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.28	*水溶性食物繊維	
*酸味料		*食塩		*小麦粉		*酵母エキス	
バター有塩	1.04	*セルロース		*豚脂		*トマトペースト	
*生乳		*香料		*砂糖		*ぶどう糖	
*食塩		スキムミルク	2.99	*食塩		*食塩	
りんごソース	5.2	*生乳		*カレーパウダー		*にんにくペースト	
*りんご		キッズカレー	11.7	*デキストリン		*香辛料	
*香料		*小麦粉		*香辛料		*しょうがペースト	
*酸味料		*パーム油		*ローストオニオンパウダー		*加工デンプン	
*酸化防止剤		*デキストリン		*しょう油加工品(大豆・小麦)		*セルロース	
フルーツチャツネ	3.51	*砂糖		*脱脂大豆		*炭酸カルシウム	
*水飴		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*ローストガーリックパウダー(大豆・小麦)		*ピロリン酸第二鉄	

