

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27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】		【チキンたれカツ】		【五目煮】			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*乳酸		*乳酸	
【牛乳】		*食塩		*コハク酸		*コハク酸	
サツラク牛乳 200ml	206	国産鶏肉のチキンカツ60（年）	60	北海道丸大豆醤油 10L	1.9	みりん(年)	1.04
*生乳		*鶏肉		*大豆		*本みりん	
【小松菜と油揚げのみそ汁】		*植物油脂(大豆)		*小麦		*液状ブドウ糖	
豆腐	26	*小麦粉加工品(小麦、大豆)		*食塩		*醸造アルコール	
*大豆		*植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	1.9	*珪藻土	
*粗製海水塩化マグネシウム		*パン粉(小麦、大豆)		*さとうきび		キャノーラ油 炒め用	1.3
*消泡剤		*フライミックス粉(小麦、大豆)		みりん(年)	1.4	*食用なたね油	
冷凍油揚げカット	9.1	食塩		*本みりん		昆布だし(顆粒)	0.39
*だいたい 全粒 国産 乾		調味エキス		*液状ブドウ糖		*昆布エキス粉末、昆布粉末	
*なたね油		香辛料		*醸造アルコール		*でん粉分解物	
*凝固剤		加工デンプン		*珪藻土		*砂糖	
*消泡剤(大豆)		炭酸カルシウム				*酵母エキス粉末	
にんじん	14.3	膨張剤				*でん粉	
*にんじん		ピロリン酸鉄				*米油	
こまつな	11.7	乳化剤(大豆)					
*小松菜		キャノーラ油(年)	6				
茹で塩	0.1	*食用なたね油		豚肉もも スライス	31.2		
*海水		*シリコーン		*豚もも			
根深ねぎ	6.5	ウスターソース(年)	1.5	国産大豆の水煮(年)	13		
*根深ねぎ		*果糖ぶどう糖液糖		*大豆			
白味噌 10kg	7.8	*砂糖液糖		ひじき	0.78		
*大豆		*高酸度ピネガー		*ひじき			
*米		*食塩		しらたき	20.8		
*食塩		*オニオンエキス		*こんにやく粉			
赤味噌 10kg	2.6	*香辛料		*水酸化カルシウム			
*大豆		*トマトエキス		にんじん	13		
*米		*カラメル色素		*にんじん			
*食塩		*調味料		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
かつおだしパック	2.21	清酒	1.7	*大豆			
*かつお節		*米		*小麦			
煮干しダシパック	0.52	*米麴		*食塩			
*かたくちいわし		*醸造アルコール		きび和糖 1000	0.78		
煮干しパック	0.52	*水飴		*さとうきび			
				清酒	1.04		
				*米			
				*米麴			
				*醸造アルコール			
				*水飴			

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28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】		キャノーラ油 炒め用	0.65	*みりん		*しいたけ	
☆ソフトラーメン125	125	*食用なたね油		*にんにく(豚肉)		*カキエキス調味料	
*小麦粉		清酒	1.56	*砂糖		*砂糖	
*食塩		*米		*食用ごま油		*おろししょうが	
*かん水		*米麴		*りんご果汁		*植物油脂(ごま)	
【牛乳】		*醸造アルコール		*たん白加水分解物(豚肉)		*発酵調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*清酒		*食塩	
*生乳		*乳酸		*唐辛子		*香辛料	
【ピリ辛みそラーメン】		*コハク酸		*ほたてエキス		*小麦粉	
豚肉もも ひき肉	32.5	本がらチキン	2.6	*水あめ		*加工油脂	
*豚もも		*鶏骨肉		*しょうが		*ショートニング	
にんじん	13	がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*パブリカ		*加工でんぷん	
*にんじん		*豚骨		*酵母エキス		*乳化剤	
たまねぎ	19.5	*鶏骨		*魚介エキス(オキアミ)		小籠包	25
*たまねぎ		*豚骨油		*オニオンエキス		*キャベツ	
緑豆もやし(年)	39	*酵母エキス		*こんぶエキスパウダー		*たまねぎ	
*緑豆		味噌ラーメンスープ	20.8	*しいたけエキスパウダー		*たけのこ水煮	
キャベツ	26	*味噌(大豆)		*ラー油(ごま)		*豚脂	
*キャベツ		*畜肉エキス		*調味料		*豚肉	
北海道産ホールコーン	13	*砂糖		*増粘剤		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*とうもろこし		*動物油脂(ごま)		*パブリカ色素		*はるさめ	
根深ねぎ	13	*食塩		豆板醤(年)	0.48	*でん粉	
*根深ねぎ		*香辛野菜		*唐辛子		*しいたけ	
たけのこ水煮 短冊(年)	13	*ごま		*食塩		*カキエキス調味料	
*もうそう筍		*たん白酵素分解物(さば・小麦)		*味噌(大豆)		*砂糖	
*酸化防止剤		*香辛料		*酸味料		*おろししょうが	
*pH調整剤		*調味料		【ショーロンポー】		*植物油脂(ごま)	
おろし生姜(年)	0.22	*カラメル色素		小籠包	25	*発酵調味料	
*しょうが		唐辛子スープの素	4.55	*キャベツ		*食塩	
*酸味料		*しょうゆ(小麦、大豆)		*たまねぎ		*香辛料	
*ビタミンC		*ポークエキス(豚肉)		*たけのこ水煮		*小麦粉	
*ターメリック色素		*チキンエキス(鶏肉)		*豚脂		*加工油脂	
おろしにんにく(年)	0.22	*コチュジャン(大豆)		*豚肉		*ショートニング	
*にんにく		*みそ(大豆)		*しょうゆ(小麦、大豆)		*加工でんぷん	
*食塩		*すりごま		*はるさめ		*乳化剤	
*酸味料		*食塩		*でん粉		【ごまきゅうり】	

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28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)
きゅうり	45.5						
*きゅうり							
鶏だし（顆粒）	1.56						
*鶏肉粉末							
*でん粉分解物							
*砂糖							
*酵母エキス粉末							
*昆布エキス粉末							
*でん粉							
醤油 和え物用	3.25						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
*アルコール							
米酢	0.91						
*米							
*アルコール							
*食塩							
純正ごま油	0.46						
*食用ごま油							
白いりごま	0.83						
*ごま							
ラー油	0.03						
*ごま油							
*とうもろこし油							
*香辛料抽出物							
*トウガラシ色素							

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29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】		みりん(年)	1.56	キャノーラ油 炒め用	1.04		
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん		*食用なたね油			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		清酒	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*米			
*生乳		*珪藻土		*米麴			
【【卵除去食対応】かきたま汁】		天塩	0.13	*醸造アルコール			
冷凍鶏卵 液卵 生	26	*塩田産天日塩		*水飴			
*鶏卵 100%		*塩田産にがり		*乳酸			
冷凍油揚げカット	7.8	片栗粉1kg	1.43	*コハク酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*馬鈴薯		みりん(年)	1.3		
*なたね油		カット昆布	1.95	*本みりん			
*凝固剤		*日高産根昆布		*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2.21	*醸造アルコール			
豆腐	19.5	*かつお節		*珪藻土			
*大豆		【さばのみそ煮】		きび和糖 1000	1.43		
*粗製海水塩化マグネシウム		さばの味噌煮50 (BP)	50	*さとうきび			
*消泡剤		*さば		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
にんじん	10.4	*みそ(大豆)		*大豆			
*にんじん		*砂糖		*小麦			
たまねぎ	15.6	*発酵調味料		*食塩			
*たまねぎ		*でん粉					
干椎茸 スライス	0.46	【豚肉としらたきのしぐれ煮】					
*乾燥椎茸		豚肉もも スライス	39				
根深ねぎ	7.8	*豚もも					
*根深ねぎ		たまねぎ	15.6				
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	*たまねぎ					
*大豆		しらたき	19.5				
*小麦		*こんにやく粉					
*食塩		*水酸化カルシウム					
清酒	1.3	ごぼう	19.5				
*米		*ごぼう					
*米麴		おろし生姜(年)	0.73				
*醸造アルコール		*しょうが					
*水飴		*酸味料					
*乳酸		*ビタミンC					
*コハク酸		*ターメリック色素					

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30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)バター丸パン】		*ぶどう糖		小麦粉		鶏のピカタ50	50
(道)バター丸パン65	95	*アルコール		ラード		*鶏肉	
*小麦粉		*食塩		*トマトペースト		*パン粉 (小麦、大豆)	
*食塩		*果実色素		*ソテードオニオン		*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*イースト		*香料		*チキンエキス		*でん粉	
*脱脂粉乳(乳)		*酸味料		*にんじん		*粒状植物性たん白 (大豆)	
*砂糖		*酸化防止剤		*砂糖		*砂糖	
*鶏卵 3.7%		コンソメ	1.3	*酵母エキス		*チキンエキス調味料 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*食塩		*でん粉		*食塩	
【牛乳】		*デキストリン		*食塩		*しょうゆ (小麦、大豆)	
サツラク牛乳 200ml	206	*麦芽糖		*香辛料		*植物油脂	
*生乳		*チキンコンソメパウダー		トマトケチャップ学給用 3kg	6.5	*香辛料	
【望来豚のブラウンシチュー】		*ぶどう糖		*トマト		*全卵 5.9%	
望来豚もも大	32.5	*酵母エキスパウダー		*糖類		*植物油脂 (大豆)	
*豚もも		*たん白加水分解物 (鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*パン粉 (小麦)	
じゃがいも	39	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		*還元水あめ	
*じゃがいも		*鶏脂		*醸造酢		*小麦粉	
にんじん	15.6	*砂糖		*食塩		*米粉	
*にんじん		*魚醤パウダー (ほっけ・たら)		*たまねぎ		*でん粉	
たまねぎ	39	*香辛料		*香辛料		*粉末状植物性たん白 (大豆)	
*たまねぎ		*トマトパウダー		ダイストマト (レトルト) 5kg	3.9	*たん白加水分解物 (豚肉)	
おろし生姜 (年)	0.91	*オニオンエキスパウダー		*トマト		*食塩	
*しょうが		*香辛料抽出物		*トマトピューレー		*チーズ	
*酸味料		*酸味料		ウスターソース (年)	1.56	*パセリ	
*ビタミンC		ハヤシルウ	13	*果糖ぶどう糖液糖		*パーム油	
*ターメリック色素		*小麦粉		*砂糖液糖		*トレハロース	
おろしにんにく (年)	0.65	*パーム油		*高酸度ビネガー		*増粘多糖類	
*にんにく		*砂糖		*食塩		*カロチノイド色素	
*食塩		*食塩		*オニオンエキス		*重曹	
*酸味料		*トマトペースト		*香辛料		*加工デンプン	
ソニオン (炒め玉葱)	13	*香辛料		*トマトエキス		【アスパラサラダ】	
*たまねぎ		*カラメル色素		*カラメル色素		にんじん	10
*大豆油		*調味料		*調味料		*にんじん	
赤ワイン	2.6	*酸味料		キャノーラ油 炒め用	1.04	キャベツ	32.5
*米発酵調味料		デミグラスソース (年)	9.1	*食用なたね油		*キャベツ	
*ワイン		*ブラウンルウ		【とりのピカタ】		アスパラガス 石狩産	15.6

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30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)
*アスパラ							
茹で塩	0.35						
*海水							
イタリアンドレッシング 1L (年)	5.1						
*食用植物油脂							
*砂糖							
*醸造酢							
*食塩							
*発酵調味料							
*玉ねぎ							
*香味食用油							
*酵母エキスパウダー							
*香辛料							
*トマト							
*酸味料							
*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31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】		*醸造アルコール		ほうれんそう	13		
精白米 10kg	100	*水飴		*ほうれん草			
【牛乳】		*乳酸		茹で塩	0.09		
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*海水			
*生乳		カット昆布	1.95	緑豆もやし(年)	36.4		
【みそけんちん汁】		*日高産根昆布		*緑豆			
鶏肉もも スライス	26	かつおだしパック	2.21	にんじん	6.5		
*鶏もも		*かつお節		*にんじん			
豆腐	23.4	【白身魚フライ】		白すりごま	3.25		
*大豆		白身魚フライ50	50	*ごま			
*粗製海水塩化マグネシウム		*すけそうだら		醤油 和え物用	1.17		
*消泡剤		*パン粉(小麦粉)		*大豆			
冷凍油揚げカット	6.5	*バターミックス		*小麦			
*だいたい 全粒 国産 乾		コーンスターチ		*食塩			
*なたね油		植物性蛋白(大豆)		*アルコール			
*凝固剤		植物性油脂		白味噌 和え用	1.56		
*消泡剤(大豆)		食塩		*大豆			
にんじん	10.4	ブドウ糖		*米			
*にんじん		グアーガム		*食塩			
だいこん	19.5	*胡椒		きび和糖 1000	1.3		
*だいこん		キャノーラ油(年)	5	*さとうきび			
ごぼう	9.1	*食用なたね油		【のりふりかけ】			
*ごぼう		*シリコーン		のりふりかけ	1.6		
根深ねぎ	13	【中濃ソース(160ml)】		*白ごま			
*根深ねぎ		ソース(中濃)160ml	6	*黒ごま			
白味噌 10kg	7.8	*トマト		*黒のり			
*大豆		*デーツ		*砂糖			
*米		*たまねぎ		*食塩			
*食塩		*砂糖		*しょうゆ(小麦、大豆)			
赤味噌 10kg	2.6	*ぶどう糖		*青のり			
*大豆		*醸造酢		*調味料			
*米		*食塩					
*食塩		*コーンスターチ					
清酒	1.3	*香辛料					
*米		*昆布					
*米麴		【ごまあえ】					