

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4月9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】		*昆布		*にぼし調味液（いわし・かつお）		*レモン果汁	
☆ソフトめん110	110	*かつお削りぶし		*発酵調味料		*ぶどう糖	
*小麦粉		*野菜エキス（小麦、大豆）		*プロセスチーズ（乳）		*砂糖	
*食塩		*調味料		*〈衣〉		*水溶性食物繊維	
【牛乳】		*酸化防止剤		*小麦粉		*はちみつ	
サツラク牛乳 200ml	206	*酸化防止剤		*でん粉		*ゲル化剤	
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*あおさ粉		*酸味料	
【とり塩わかめうどん】		*大豆		*食塩		*香料	
鶏肉もも 角切り	41.6	*小麦		*卵白粉 1.0%未満		*クエン酸鉄Na	
*鶏もも		*食塩		*大豆粉		*カロチノイド色素	
たまねぎ	15.6	天塩	0.13	*全卵粉 1.0%未満			
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*脱脂粉乳			
国産もうそう千切水煮	15.6	*塩田産にがり		*揚げ油（大豆）			
*もうそう筍		清酒	1.3	*加工デンプン（小麦）			
*酸化防止剤		*米		*調味料			
*PH調整剤		*米麴		*乳化剤（大豆）			
にんじん	15.6	*醸造アルコール		*膨張剤			
*にんじん		*水飴		*炭酸Ca			
国内産カットわかめ（年）	0.52	*乳酸		*増粘剤			
*湯通し塩蔵わかめ		*コハク酸		*焼成Ca			
はくさい	39	がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*pH調整剤			
*はくさい		*豚骨		*着色料			
根深ねぎ	13	*鶏骨		*その他原材料に小麦、大豆含む			
*根深ねぎ		*豚骨油		キャノーラ油（年）	5.2		
おろし生姜（年）	1.3	*酵母エキス		*食用なたね油			
*しょうが		カット昆布	1.95	*シリコーン			
*酸味料		*日高産根昆布		【フルーツカクテル】			
*ビタミンC		白こしょう	0.03	国産みかん レトルト	15.6		
*ターメリック色素		*ホワイトペッパー		*みかん			
塩ラーメンスープ	10.4	【ちくわチーズ磯辺揚げ】		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*食塩		ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*クエン酸			
*醤油（小麦、大豆）		*〈ちくわ〉		国産パイン缶（ピースス）	15.6		
*香味油		*魚肉すり身（すけそうだら・えそ）		*パインアップル			
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*植物油脂（大豆）		*砂糖			
*砂糖		*砂糖		カットゼリー はちみつレモン	45.5		
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*粉末状植物性たん白（大豆）		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
		*食塩					

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4月10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】		*コハク酸		*さとうきび			
イエスクリーン米 10kg	100	白味噌 10kg	6.5				
【牛乳】		*大豆					
サツラク牛乳 200ml	206	*米					
*生乳		*食塩					
【豚汁】		赤味噌 10kg	3.9				
豚肉もも スライス	26	*大豆					
*豚もも		*米					
豆腐	15.6	*食塩					
*大豆		かつおだしパック	2.99				
*粗製海水塩化マグネシウム		*かつお節					
*消泡剤		【さばの塩焼き】					
突きこんにやく	10.4	さば塩焼き40（ＢＰ）	40				
*こんにやく粉		*さば					
*水酸化カルシウム		*天塩					
にんじん	11.7	【三色ごまあえ】					
*にんじん		ほうれんそう	13				
たまねぎ	13	*ほうれん草					
*たまねぎ		茹で塩	0.09				
ごぼう	10.4	*海水					
*ごぼう		緑豆もやし（年）	36.4				
じゃがいも	26	*緑豆					
*じゃがいも		にんじん	6.5				
根深ねぎ	7.8	*にんじん					
*根深ねぎ		白すりごま	3.9				
おろし生姜（年）	0.3	*ごま					
*しょうが		醤油 和え物用	1.17				
*酸味料		*大豆					
*ビタミンC		*小麦					
*ターメリック色素		*食塩					
清酒	1.3	*アルコール					
*米		白味噌 和え用	1.56				
*米麹		*大豆					
*醸造アルコール		*米					
*水飴		*食塩					
*乳酸		きび和糖 1000	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4月11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】		サツラク牛乳 10kg		*フライミックス粉 (卵0.2%、小麦)		*酵母エキスパウダー	
(道)バター丸パン65	95	*生乳		*でんぷん		*香辛料	
*小麦粉		コンソメ	3.38	*砂糖		*トマト	
*食塩		*食塩		*食塩		*酸味料	
*イースト		*デキストリン		*ポークエキス		*増粘剤	
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*しょうゆ (小麦、大豆)			
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		*香辛料			
*鶏卵 3.7%		*ぶどう糖		*加工でんぷん			
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*酵母エキスパウダー		*アミノ酸			
【牛乳】		*たん白加水分解物 (鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*リン酸塩			
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*着色料 (アナトー色素)			
*生乳		*鶏脂		*焼成カルシウム			
【コーンポタージュ】		*砂糖		キャノーラ油 (年)	5.5		
にんじん	15.6	*魚醤パウダー (ほっけ・たら)		*食用なたね油			
*にんじん		*香辛料		*シリコーン			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		【イタリアンサラダ】			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		キャベツ	35.1		
ソニオン (炒め玉葱)	13	*香辛料抽出物		*キャベツ			
*たまねぎ		*酸味料		ローズハム 千切り	7.8		
*大豆油		天塩	0.1	*豚ロース肉			
北海道産ホールコーン	13	*塩田産天日塩		*食塩			
*とうもろこし		*塩田産にがり		*砂糖			
コーンピューレ	19.5	白こしょう	0.01	*ツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*とうもろこし		*ホホワイトペッパー		にんじん	4.55		
コーンクリーム 缶詰	19.5	【キャベツメンチカツ】		*にんじん			
*とうもろこし		キャベツメンチカツ 55	55	むきえだまめ (年)	5.2		
*食塩		*キャベツ		*えだまめ			
野菜ベース	19.5			*食塩			
*たまねぎ		*鶏肉		イタリアンドレッシング 1L (年)	5.85		
*馬鈴薯		*植物性たん白 (大豆)		*食用植物油脂			
*無塩バター(乳)		*豚脂		*砂糖			
バター有塩	6.76	*ポークオイル		*醸造酢			
*生乳		*パン粉 (乳、小麦、大豆)		*食塩			
*食塩		*小麦粉		*発酵調味料			
北海道産米粉	5.46	*コーンフラワー		*玉ねぎ			
*うるち米		*植物油脂 (大豆)		*香味食用油			

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4月12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】		*豚骨		えびシューマイ(年)	18	酵母エキス	
精白米 10kg	100	*鶏骨		*えび		香辛料	
【牛乳】		*豚骨油		*たまねぎ		*ピロリン酸鉄	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*たら		*皮	
*生乳		清酒	2.6	*食用精製加工油脂		小麦粉	
【豆腐の中華煮】		*米		*パン粉(小麦)		還元水あめ	
豚肉もも スライス	31.2	*米麴		*でん粉		【パンサンスー】	
*豚もも		*醸造アルコール		*デキストリン		ローズハム 千切り	10.4
マーボー用豆腐	71.5	*水飴		*調味料		*豚ロース肉	
*大豆		*乳酸		砂糖		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		食塩		*砂糖	
*消泡剤		きび和糖 1000	1.3	ほたてエキス		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
むらさきいか短冊	10.4	*さとうきび		還元水あめ		新食感春雨(9cmカット)	2.17
*むらさきいか		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	えびエキス		*甘藷澱粉	
おろし生姜(年)	0.98	*大豆		たん白加水分解物(小麦)		*えんどう澱粉	
*しょうが		*小麦		酵母エキス		にんじん	6.5
*酸味料		*食塩		香辛料		*にんじん	
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	*ピロリン酸鉄		きゅうり	15.6
*ターメリック色素		*食塩		*皮		*きゅうり	
おろしにんにく(年)	0.52	*醤油(小麦、大豆)		小麦粉		緑豆もやし(年)	23.4
*にんにく		*香味油		還元水あめ		*緑豆	
*食塩		*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		えびシューマイ(年)	18	きび和糖 1000	1.56
*酸味料		*砂糖		*えび		*さとうきび	
にんじん	14.3	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*たまねぎ		米酢	1.56
*にんじん		*昆布		*たら		*米	
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*食用精製加工油脂		*アルコール	
*たまねぎ		*野菜エキス(小麦、大豆)		*パン粉(小麦)		*食塩	
チンゲンサイ	9.1	*調味料		*でん粉		醤油 和え物用	2.15
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		*デキストリン		*大豆	
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	*調味料		*小麦	
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		砂糖		*食塩	
国産もうそう千切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	食塩		*アルコール	
*もうそう筍		*食用なたね油		ほたてエキス		白いりごま	0.65
*酸化防止剤		片栗粉1kg	3.9	還元水あめ		*ごま	
*PH調整剤		*馬鈴薯		えびエキス		純正ごま油	1.17
がらスープ(ポーク&チキン)	5.72	【えびシューマイ】		たん白加水分解物(小麦)		*食用ごま油	

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4月12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)
【【中】グレープゼリー】											
グレープゼリー		50									
	*ぶどう果汁（濃縮還元）										
	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖										
	*砂糖										
	*水溶性食物繊維										
	*ワイン										
	*栄養強化剤										
	*ゲル化剤										
	*酸味料										
	*乳酸カルシウム										
	*香料										