

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22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】		*にんにくペースト		*酵母エキス		カレー粉400	0.12
精白米 10kg	100	*食塩		*粉末はちみつ		*ターメリック	
【牛乳】		*酸味料		*香辛料		*コリアンダー	
サツラク牛乳 200ml	206	ウスターソース（年）	2.34	こくまるカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
*生乳		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*フェヌグリーク	
【チキンカレー】		*砂糖液糖		*豚脂		*チリペッパー	
鶏肉もも 角切り	33.8	*高酸度ビネガー		*砂糖		*オールスパイス	
*鶏もも		*食塩		*食塩		*その他香辛料	
じゃがいも	35.1	*オニオンエキス		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
*じゃがいも		*香辛料		*デキストリン		*米発酵調味料	
たまねぎ	28.6	*トマトエキス		*香辛料		*ワイン	
*たまねぎ		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
にんじん	18.2	*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*アルコール	
*にんじん		ソニオン（炒め玉葱）	13	*脱脂大豆		*食塩	
おろし生姜（年）	0.3	*たまねぎ		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素	
*しょうが		*大豆油		*玉ねぎエキス		*香料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*小麦発酵調味料		*酸味料	
*ビタミンC		*トマト		*調味料		*酸化防止剤	
*ターメリック色素		*トマトピューレー		*カラメル色素		【コーンソテー】	
おろしにんにく（年）	0.2	シュレッドチーズ（年）	3.25	*酸味料		ミニウインナー（1cm カット）	15.6
*にんにく		*ナチュラルチーズ		*香料		*豚肉	
*食塩		*セルロース		カレーフレーク 良選カリー	4.68	*食塩	
*酸味料		スキムミルク	3.25	*豚脂		*砂糖	
バター有塩	1.04	*生乳		*小麦粉		*白コショウ・カワイ・マスタード	
*生乳		キッズカレー	14.3	*食塩		北海道産ホールコーン	39
*食塩		*小麦粉		*砂糖		*とうもろこし	
アップルピューレ（年）	5.2	*パーム油		*カレーパウダー		むきえだまめ（年）	10.4
*りんご		*デキストリン		*でんぷん		*えだまめ	
フルーツチャツネ	3.51	*砂糖		*フライドエシャロットペースト		*食塩	
*水飴		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料		バター有塩	0.65
*ブドウ糖		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー		*生乳	
*砂糖		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）		*食塩	
*リンゴ加工品		*食塩		*チキンエキス		コンソメ	0.78
*デーツピューレ		*ココアパウダー		*加工デンプン		*食塩	
*醸造酢		*粉末米酢		*調味料		*デキストリン	
*香辛料		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*麦芽糖	

献立名／食品名		可食量 (g)
*チキンコンソメパウダー		
*ぶどう糖		
*酵母エキスパウダー		
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		
*チキンエキスパウダー		
*鶏脂		
*砂糖		
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		
*香辛料		
*トマトパウダー		
*オニオンエキスパウダー		
*香辛料抽出物		
*酸味料		
天塩		0.07
*塩田産天日塩		
*塩田産にがり		
白こしょう		0.03
*ホワイトペッパー		
【ミニトマト】		
ミニトマト		10
*ミニトマト		
ミニトマト		10
*ミニトマト		
ミニトマト		10
*ミニトマト		

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23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】		*pH調整剤		*香辛料			
☆ソフトラーメン125	125	根深ねぎ	10.4	*トレハロース			
*小麦粉		*根深ねぎ		*ベーキングパウダー（小麦）			
*食塩		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	【海藻サラダ】			
*かん水		*豚骨		キャベツ	39		
【牛乳】		*鶏骨		*キャベツ			
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨油		にんじん	5.2		
*生乳		*酵母エキス		*にんじん			
【みそラーメン】		味噌ラーメンスープ	28.6	海藻ミックスサラダ（年）	0.91		
豚肉もも スライス	39	*味噌（大豆）		*乾燥わかめ			
*豚もも		*畜肉エキス		*乾燥茎わかめ			
にんじん	15.6	*砂糖		*乾燥昆布			
*にんじん		*動植物油脂（ごま）		ノンオイル 香味青じそ（年）	4.94		
清酒	2.21	*食塩		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*米		*香辛野菜		*しょうゆ（小麦・大豆）			
*米麹		*ごま		*醸造酢			
*醸造アルコール		*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*食塩			
*水飴		*香辛料		*こんぶだし			
*乳酸		*調味料		*かつお節エキス			
*コハク酸		*カラメル色素		*塩蔵青じそ			
おろし生姜（年）	0.49	キャノーラ油 炒め用	1.69	*香辛料			
*しょうが		*食用なたね油		*調味料			
*酸味料		【ひとくちぶたまん】		*増粘剤			
*ビタミンC		北海道ひとくちぶたまん	35	*香料			
*ターメリック色素		*小麦粉					
おろしにんにく（年）	0.49	*豚肉					
*にんにく		*たまねぎ					
*食塩		*豚脂					
*酸味料		*砂糖					
たまねぎ	19.5	*卵白 1.78%					
*たまねぎ		*じゃがいもでん粉					
緑豆もやし（年）	45.5	*ラード					
*緑豆		*醤油（小麦・大豆）					
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*食塩					
*もうそう筍		*植物油脂（ごま、大豆）					
*酸化防止剤		*醸造酢（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4月24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】		*食塩		*豚ゼラチン		*食塩	
精白米 10kg	100	天塩	0.1	*酵母エキス		*ゲル化剤	
国産 わかめごはんの素	2.99	*塩田産天日塩		*液状混合調味料		*乳化剤（大豆）	
*わかめ		*塩田産にがり		*ごま		*香料	
*還元水あめ		清酒	1.63	*香辛料		*ピロリン酸第二鉄	
*食塩		*米		*加工でんぶん		*カロチノイド色素	
*昆布エキス		*米麴		*セルロース		*デキストリン	
*酵母エキスパウダー		*醸造アルコール		*凝固剤		*カラメル色素	
【牛乳】		*水飴		*安定剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*ピロリン酸第二鉄			
*生乳		*コハク酸		【きゅうりおかかあえ】			
【けんちん汁】		みりん(年)	1.63	きゅうり	46.8		
鶏肉もも 角切り	23.4	*本みりん		*きゅうり			
*鶏もも		*液状ブドウ糖		昆布だし（顆粒）	1.56		
豆腐	20.8	*醸造アルコール		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*大豆		*珪藻土		*でん粉分解物			
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布	1.95	*砂糖			
*消泡剤		*日高産根昆布		*酵母エキス粉末			
冷凍油揚げカット	5.2	かつおだしパック	2.21	*でん粉			
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		*米油			
*なたね油		【和風きんぴら包み焼き】		かつお削り節	0.65		
*凝固剤		和風きんぴら包み焼き	50	*かつお 加工品 削り節			
*消泡剤(大豆)		*鶏肉		醤油 和え物用	2.99		
だいこん	19.5	*たまねぎ		*大豆			
*だいこん		*ごぼう		*小麦			
じゃがいも	19.5	*豆腐（大豆）		*食塩			
*じゃがいも		*鶏皮		*アルコール			
にんじん	10.4	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		白いりごま	0.26		
*にんじん		*にんじん		*ごま			
ごぼう	10.4	*砂糖		【豆乳プリン】			
*ごぼう		*みりん		とろけるプリン40（豆乳）	40		
根深ねぎ	6.5	*粒状植物性たん白（大豆）		*豆乳（大豆）			
*根深ねぎ		*植物油（ごま）		*水あめ			
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	*ぶどう糖		*ショートニング（大豆）			
*大豆		*しょうがペースト		*砂糖			
*小麦		*食塩		*水溶性食物繊維			

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25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)コッペパン】		*食塩		*小麦粉		*食塩	
(道) コッペパン65	91	*デキストリン		*でん粉		白ワイン	1.3
*小麦粉		*麦芽糖		*大豆粉		*米発酵調味料	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*ワイン	
*イースト		*ぶどう糖		*香辛料		*ぶどう糖	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*植物油		*アルコール	
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*加工デンプン		*食塩	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*増粘多糖類		*香料	
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		キャノーラ油(年)	6	*酸味料	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*砂糖		*食用なたね油		*酸化防止剤	
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*シリコーン		サツラク牛乳 10kg	39
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		【中濃ソース(160ml)】		*生乳	
*生乳		*トマトパウダー		ソース(中濃) 160ml	6	シュレッドチーズ(年)	2.08
【ベーコンとかぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*トマト		*ナチュラルチーズ	
シオルダーベーコン	18.2	*香辛料抽出物		*デーツ		*セルロース	
*豚肩肉		*酸味料		*たまねぎ		コンソメ	1.56
*食塩		天塩	0.07	*砂糖		*食塩	
*砂糖		*塩田産天日塩		*ぶどう糖		*デキストリン	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*醸造酢		*麦芽糖	
たまねぎ	26	白こしょう	0.03	*食塩		*チキンコンソメパウダー	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		*コーンスターチ		*ぶどう糖	
かぶ	39	白ワイン	0.91	*香辛料		*酵母エキスパウダー	
*かぶ		*米発酵調味料		*昆布		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
にんじん	16.9	*ワイン		【マカロニグラタン】		*チキンエキスパウダー	
*にんじん		*ぶどう糖		鶏肉もも 角切り	28.6	*鶏脂	
セロリ	3.9	*アルコール		*鶏もも		*砂糖	
*セロリ		*食塩		ペンネマカロニ 2kg	7.8	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
ソニオン(炒め玉葱)	7.8	*香料		*小麦粉		*香辛料	
*たまねぎ		*酸味料		茹で塩	0.2	*トマトパウダー	
*大豆油		*酸化防止剤		*海水		*オニオンエキスパウダー	
がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	乾燥パセリ	0.01	たまねぎ	39	*香辛料抽出物	
*豚骨		*パセリ		*たまねぎ		*酸味料	
*鶏骨		【ササミカツ】		北海道産米粉	4.16	天塩	0.08
*豚骨油		国産ササミカツ60	60	*うるち米		*塩田産天日塩	
*酵母エキス		*ささみ		バター有塩	5.2	*塩田産にがり	
コンソメ	2.73	*パン粉(小麦・大豆)		*生乳		白こしょう	0.01

献立名／食品名		可食量 (g)
	*ホワイトペッパー	
	ドライパン粉 1 kg	3.9
	*小麦粉	
	*砂糖	
	*ショートニング	
	*イースト	
	*食塩	
	*パン改良剤（アセロラ）	
	乾燥パセリ	0.05
	*パセリ	
	キャノーラ油 炒め用	0.65
	*食用なたね油	

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4月26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		*発酵調味液		*コハク酸	
精白米 10kg	100	*米麴		*クエン酸カルシウム		おろし生姜（年）	0.44
【牛乳】		*醸造アルコール		*ピロリン酸第二鉄		*しょうが	
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		鉄カルバオパオ	25	*酸味料	
*生乳		*乳酸		*キャベツ		*ビタミンC	
【もずくスープ】		*コハク酸		*長ねぎ		*ターメリック色素	
冷凍 もずく	7.8	がらスープ（ポーク＆チキン）	3.9	*しょうが		おろしにんにく（年）	0.44
*もずく		*豚骨		*小麦粉		*にんにく	
豆腐	23.4	*鶏骨		*こんにやく粉		*食塩	
*大豆		*豚骨油		*大豆粉末		*酸味料	
*粗製海水塩化マグネシウム		*酵母エキス		*食塩		にんじん	15.6
*消泡剤		白こしょう	0.01	*砂糖		*にんじん	
にんじん	10.4	*ホワイトペッパー		*小麦でんぷん		国産もうそう干切水煮	13
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*粉末状小麦たん白		*もうそう筍	
はくさい	26	*大豆		*豚肉		*酸化防止剤	
*はくさい		*小麦		*豚レバー		*PH調整剤	
根深ねぎ	7.8	*食塩		*豚脂		こまつな 石狩市産	15.6
*根深ねぎ		【焼きパオパオ】		*塩こうじ		*こまつな	
ロースハム 千切り	13	鉄カルバオパオ	25	*酵母エキス		茹で塩	0.08
*豚ロース肉		*キャベツ		*コーンスターチ		*海水	
*食塩		*長ねぎ		*しょうゆ（小麦・大豆）		緑豆もやし（年）	39
*砂糖		*しょうが		*発酵調味液		*緑豆	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦粉		*クエン酸カルシウム		根深ねぎ	9.75
塩ラーメンスープ	2.99	*こんにやく粉		*ピロリン酸第二鉄		*根深ねぎ	
*食塩		*大豆粉末		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.34
*醤油（小麦、大豆）		*食塩		豚肉もも ひき肉	44.2	*さとうきび	
*香味油		*砂糖		*豚もも		みりん（年）	1.82
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*小麦でんぷん		大豆ミート	10.4	*本みりん	
*砂糖		*粉末状小麦たん白		*大豆		*液状ブドウ糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豚肉		*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*昆布		*豚レバー		清酒	5.2	*珪藻土	
*かつお削りぶし		*豚脂		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*野菜エキス（小麦、大豆）		*塩こうじ		*米麴		*大豆	
*調味料		*酵母エキス		*醸造アルコール		*小麦	
*酸化防止剤		*コーンスターチ		*水飴		*食塩	
清酒	0.78	*しょうゆ（小麦・大豆）		*乳酸		豆板醤（年）	0.91

[illegible]