

## 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3月4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)
<b>【ごはん】</b>		*水飴		*馬鈴薯		<b>【切干大根のナムル】</b>	
精白米 10kg	100	*乳酸		<b>【春巻】</b>		こまつな	15.6
<b>【牛乳】</b>		*コハク酸		春巻Fe50	50	*小松菜	
サツラク牛乳 200ml	206	きび和糖 1000	2.6	*豚肉		茹で塩	0.13
*生乳		*さとうきび		*にんじん		*海水	
<b>【マーボー豆腐】</b>		赤味噌 10kg	5.85	*たまねぎ		切干大根（年）	5.85
マーボー用豆腐	104	*大豆		*キャベツ		*大根	
*大豆		*米		*植物油脂(大豆)		にんじん	6.5
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*豚脂		*にんじん	
*消泡剤		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*しょうゆ(小麦・大豆)		醤油 和え物用	3.12
豚肉もも ひき肉	26	*大豆		*はるさめ		*大豆	
*豚もも		*小麦		*でん粉		*小麦	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*しょうがペースト		*食塩	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.56	*小麦粉		*アルコール	
*酸味料		*味噌(大豆)		*ポークブイヨン		米酢	1.3
*ビタミンC		*畜肉エキス		*ショートニング(大豆)		*米	
*ターメリック色素		*砂糖		*ポークエキス		*アルコール	
おろしにんにく(年)	0.44	*動植物油脂(ごま)		*発酵調味料		*食塩	
*にんにく		*食塩		*酵母エキス		きび和糖 1000	0.78
*食塩		*香辛野菜		*砂糖		*さとうきび	
*酸味料		*ごま		*乾燥しいたけ		純正ごま油	1.3
根深ねぎ	13	*たん白酵素分解物(さば・小麦)		*たん白加水分解物(小麦)		*食用ごま油	
*根深ねぎ		*香辛料		*香辛料		白いりごま	0.78
にんじん	19.5	*調味料		*小麦粉		*ごま	
*にんじん		*カラメル色素		*植物油脂(大豆)			
キャノーラ油 炒め用	0.65	豆板醤(年)	0.44	*米粉			
*食用なたね油		*唐辛子		*粉あめ			
がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*食塩		*ショートニング(大豆)			
*豚骨		*味噌(大豆)		*食塩			
*鶏骨		*酸味料		*ソルビトール			
*豚骨油		甜麺醤	0.87	*クエン酸鉄Na			
*酵母エキス		*味噌(大豆)		*乳化剤			
清酒	1.95	*砂糖		*増粘剤			
*米		*カラメル色素		キャノーラ油(年)	5		
*米麹		*酒精		*食用なたね油			
*醸造アルコール		片栗粉1kg	5.85	*シリコーン			

## アレルギー不明献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター  
令和6年3月5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)
<b>【スパゲティ】</b>		*麦芽糖		*カラメル色素			
☆スパゲティ85	85	*チキンコンソメパウダー		*調味料			
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン	5.85		
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料			
<b>【牛乳】</b>		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン			
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖			
*生乳		*鶏脂		*アルコール			
<b>【スパゲティミートソース】</b>		*砂糖		*食塩			
浜益牛 ひき肉	42.9	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素			
*浜益牛		*香辛料		*香料			
大豆ミート	7.8	*トマトパウダー		*酸味料			
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤			
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉 北海道産	2.34		
おろし生姜(年)	0.44	*酸味料		*小麦粉			
*しょうが		ダイストマト(レトルト) 5kg	54.6	オリーブ油	0.65		
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油			
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩	0.09		
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*塩田産天日塩			
おろしにんにく(年)	0.44	*トマト		*塩田産にがり			
*にんにく		*糖類		白こしょう	0.03		
*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー			
*酸味料		*ぶどう糖		<b>【ほうれん草オムレツ】</b>			
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ほうれん草オムレツ60(半月型)	60		
*たまねぎ		*食塩		*鶏卵(60.4%)			
にんじん	29.9	*たまねぎ		*チキンスープ			
*にんじん		*香辛料		*ほうれん草			
セロリ	5.2	トマトピューレー(年)	11.7	*タピオカでん粉			
*セロリ		*トマトペースト		*砂糖			
乾燥パセリ	0.03	ウスターソース(年)	5.85	*植物油脂(大豆)			
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*醸造酢			
ソニオン(炒め玉葱)	23.4	*砂糖液糖		<b>【デコボン】</b>			
*たまねぎ		*高酸度ビネガー		デコボン	62.5		
*大豆油		*食塩		*デコボン			
コンソメ	0.59	*オニオンエキス					
*食塩		*香辛料					
*デキストリン		*トマトエキス					

## 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3月6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)
<b>【わかめごはん】</b>							
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		国内産ひじき	0.85	*酸味料	
国産 わかめごはんの素	2.99	煮干しパック	0.52	*ひじき		*ビタミンC	
*わかめ		*かたくちいわし		にんじん	6.5	*乳酸Ca	
*還元水あめ		*食塩		*にんじん		*香料	
*食塩		<b>【豆腐包み焼き】</b>		ツナ水煮（年）	13	*酸化防止剤	
*昆布エキス		豆腐包み焼き	50	*きはだまぐろ		*クエン酸鉄Na	
*酵母エキスパウダー		*鶏肉		*食塩			
<b>【牛乳】</b>		*豆腐(大豆)		たまねぎ	13		
サツラク牛乳 200ml	206	*たまねぎ		*たまねぎ			
*生乳		*鶏皮		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	6.5		
<b>【大根のごまみそ汁】</b>		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*食用植物油脂(大豆)			
冷凍油揚げカット	9.1	*にんじん		*醸造酢			
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		*食塩			
*なたね油		*えだまめ		*砂糖			
*凝固剤		*みりん		*粉末状植物性たん白(大豆)			
*消泡剤(大豆)		*粒状植物性たん白(大豆)		*香辛料			
だいこん	36	*ぶどう糖		*酵母エキスパウダー			
*だいこん		*植物油		*増粘剤			
にんじん	13	*清酒		*調味料			
*にんじん		*しょうがペースト		*香辛料抽出物			
根深ねぎ	9.1	*干しいたけ		醤油 和え物用	1.3		
*根深ねぎ		*酵母エキス		*大豆			
白すりごま	1.9	*食塩		*小麦			
*ごま		*液状混合調味料		*食塩			
白味噌 10kg	7.8	*豚ゼラチン		*アルコール			
*大豆		*加工デンプン		白すりごま	1.56		
*米		*セルロース		*ごま			
*食塩		*凝固剤		きび和糖 1000	0.65		
赤味噌 10kg	2.86	*安定剤		*さとうきび			
*大豆		*ピロリン酸第二鉄		<b>【【中のみ】白桃フレッシュ】</b>			
*米		*香辛料		白桃フレッシュ	50		
*食塩		<b>【ポパイサラダ】</b>		*ももシラップづけ			
かつおだしパック	2.34	ほうれんそう	13	*砂糖			
*かつお節		*ほうれん草		*水溶性食物繊維			
煮干しダシパック	0.52	茹で塩	0.03	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
		*海水		*ゲル化剤			

## 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3月7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)
<b>【(道)黒糖コッペパン】</b>							
(道)黒糖コッペパン65	97	*デキストリン		*たまねぎ		*トマト	
*小麦粉		*麦芽糖		*海藻ミネラル		*酸味料	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*増粘剤	
*イースト		*ぶどう糖		*ポークエキス			
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*砂糖			
*ショートニング(大豆)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料			
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*チキンエキスパウダー		*加工デンプン			
*鶏卵 3.6%		*鶏脂		*ピロリン酸第二鉄			
*黒砂糖		*砂糖		*プロセスチーズ			
<b>【牛乳】</b>		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*パン粉(小麦、大豆)			
*生乳		*トマトパウダー		*小麦粉			
<b>【ポトフ】</b>		*オニオンエキスパウダー		*ショートニング			
ミニウインナー(1cm カット)	26	*香辛料抽出物		*ぶどう糖			
*豚肉		*酸味料		*乳化剤(大豆)			
*食塩		天塩	0.05	キャノーラ油(年)	6		
*砂糖		*塩田産天日塩		*食用なたね油			
*白コショウ・カルワイ・マスタート*		*塩田産にがり		*シリコーン			
じゃがいも	32.5	白こしょう	0.04	<b>【グリーンサラダ】</b>			
*じゃがいも		*ホワイトペッパー		キャベツ	26		
たまねぎ	23.4	白ワイン	1.76	*キャベツ			
*たまねぎ		*米発酵調味料		きゅうり	19.5		
かぶ	13	*ワイン		*きゅうり			
*かぶ		*ぶどう糖		むきえだまめ(年)	6.5		
にんじん	11.7	*アルコール		*えだまめ			
*にんじん		*食塩		*食塩			
セロリ	2.6	*香料		イタリアンドレッシング1L(年)	5.85		
*セロリ		*酸味料		*食用植物油脂			
がらスープ(ポーク&チキン)	9.1	*酸化防止剤		*砂糖			
*豚骨		乾燥パセリ	0.01	*醸造酢			
*鶏骨		*パセリ		*食塩			
*豚骨油		<b>【チーズハムカツ】</b>					
*酵母エキス		ベストサンド60	60	*発酵調味料			
コンソメ	3.38	*豚肉		*玉ねぎ			
*食塩		*鶏肉		*香味食用油			
		*豚脂		*酵母エキスパウダー			
				*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3月8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)
<b>【イエスクリーン米】</b>		*水飴		おろし生姜（年）	0.65		
イエスクリーン米 10kg	100	*乳酸		*しょうが			
<b>【牛乳】</b>		*コハク酸		*酸味料			
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.76	*ビタミンC			
*生乳		*本みりん		*ターメリック色素			
<b>【かぼちゃ団子汁】</b>		*液状ブドウ糖		キャノーラ油 炒め用	1.04		
プチかぼちゃもち	32.5	*醸造アルコール		*食用なたね油			
*かぼちゃ		*珪藻土		清酒	1.3		
*じゃがいも		天塩	0.05	*米			
*じゃがいもでん粉		*塩田産天日塩		*米麴			
*砂糖		*塩田産にがり		*醸造アルコール			
*食塩		かつおだしパック	2.21	*水飴			
*加工でん粉		*かつお節		*乳酸			
鶏肉むね スライス	15.6	カット昆布	1.95	*コハク酸			
*鶏むね		*日高産根昆布		きび和糖 1000	1.3		
冷凍油揚げカット	5.2	<b>【さばの味噌煮】</b>		*さとうきび			
*だいたい 全粒 国産 乾		さばの味噌煮50 (BP)	50	みりん(年)	1.56		
*なたね油		*さば		*本みりん			
*凝固剤		*みそ (大豆)		*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		*砂糖		*醸造アルコール			
にんじん	10.4	*発酵調味料		*珪藻土			
*にんじん		*でん粉		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
だいこん	23.4	<b>【豚肉と根菜の甘辛炒め】</b>		*大豆			
*だいこん		豚肉もも スライス	36.4	*小麦			
根深ねぎ	10.4	*豚もも		*食塩			
*根深ねぎ		ごぼう	19.5				
ほぐししめじ	5.2	*ごぼう					
*生ぶなしめじ		れんこん (いちょう) 水煮(年)	13				
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*れんこん					
*大豆		*酸化防止剤					
*小麦		たまねぎ	10.4				
*食塩		*たまねぎ					
清酒	1.76	にんじん	9.1				
*米		*にんじん					
*米麴		カットいんげん (年)	5.2				
*醸造アルコール		*さやいんげん若さや					