

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11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】		*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	
【望来豚カレー】		*香辛料		*りんごペースト		*香料	
望来豚もも大	41.6	*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】	
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		*トマトピューレー		*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	
おろしりんご	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	

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11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)
【いちご杏仁フルーツあえ】							
国産黄桃ダイス 1号缶	16.9						
*黄桃							
*グラニュー糖							
*クエン酸							
*ビタミンC							
国産みかん レトルト	16.9						
*みかん							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*クエン酸							
杏仁風カットデザート	19.5						
*果糖ぶどう糖液糖							
*水あめ							
*豆乳加工品（大豆）							
*ドロマイト							
*加工でん粉							
*ゲル化剤							
*クエン酸鉄Na							
*香料							
*その他キャリーオーバー等							
ダイスゼリー（国産あまおう）	19.5						
*果糖ぶどう糖液糖							
*砂糖							
*ぶどう糖							
*イチゴ果汁							
*ゲル化剤							
*乳酸Ca							
*香料							
*酸味料							
*クエン酸鉄Na							
*ビタミンC							
*着色料							

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12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】		*にんじん		*食塩		*アルコール	
☆ソフトめん110	110	干椎茸 スライス	0.88	*豚脂		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.41
*小麦粉		*乾燥椎茸		*麦芽エキス（小麦）		*食用植物油（大豆）	
*食塩		根深ねぎ	13	*酵母エキス		*醸造酢	
【牛乳】		*根深ねぎ		*ソルビトール		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*酢酸ナトリウム		*砂糖	
*生乳		*米		*酸化防止剤		*粉末状植物性たん白（大豆）	
【きつねうどん】		*米麴		キャノーラ油（年）	2.8	*香辛料	
冷凍油揚げカット	15.6	*醸造アルコール		*食用なたね油		*酵母エキスパウダー	
*だいず 全粒 国産 乾		*水飴		*シリコーン		*増粘剤	
*なたね油		*乳酸		グラニュー糖	4.94	*調味料	
*凝固剤		*コハク酸		*てん菜		*香辛料抽出物	
*消泡剤（大豆）		みりん（年）	1.56	【ごぼうサラダ】		ヨーグルト 生乳100%	2.47
清酒	1	*本みりん		ローズハム 千切り	10.4	*生乳	
*米		*液状ブドウ糖		*豚ロース肉		*乳酸菌スターター（乳）	
*米麴		*醸造アルコール		*食塩		*ビフィズス菌（乳）	
*醸造アルコール		*珪藻土		*砂糖		白いりごま	0.39
*水飴		きび和糖 1000	0.65	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ごま	
*乳酸		*さとうきび		にんじん	7.8	きび和糖 1000	0.25
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	13	*にんじん		*さとうきび	
きび和糖 1000	2	*大豆		きゅうり	15.6		
*さとうきび		*小麦		*きゅうり			
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*食塩		ごぼう	26		
*大豆		天塩	0.1	*ごぼう			
*小麦		*塩田産天日塩		米酢	0.44		
*食塩		*塩田産にがり		*米			
鶏肉もも スライス	36.4	カット昆布	2.6	*アルコール			
*鶏もも		*日高産根昆布		*食塩			
つと	11.7	かつおだしパック	2.99	白味噌 和え用	0.39		
*たらすりみ		*かつお節		*大豆			
*馬鈴薯澱粉		【ミニ揚げパン】		*米			
*砂糖		揚げパン用ソフトフランス20	20	*食塩			
*塩		*小麦粉		醤油 和え物用	0.44		
たまねぎ	15.6	*うるち米		*大豆			
*たまねぎ		*パン酵母		*小麦			
にんじん	13	*グラニュー糖		*食塩			

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3月13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)
【ごはん】		*昆布		*にら		*食塩	
精白米 10kg	100	*かつお削りぶし		*粒状大豆たん白（大豆）		*清酒	
【牛乳】		*野菜エキス（小麦、大豆）		*なたね油		*オイスターソース（小麦・大豆・カキ・かつお）	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		*ごま油		*でん粉	
*生乳		*酸化防止剤		*食塩		*たん白加水分解物（大豆）	
【フォーのスープ】		*北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*清酒		*もち米粉	
クイッティオ	4.55	*大豆		*オイスターソース（小麦・大豆・カキ・かつお）		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*米		*小麦		*でん粉		*香辛料	
*ばれいしょでん粉		*食塩		*たん白加水分解物（大豆）		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）	
おろし生姜（年）	0.91	清酒	0.91	*もち米粉		*大豆粉	
*しょうが		*米		*しょうゆ（小麦・大豆）		*砂糖	
*酸味料		*米麴		*香辛料		*酵母エキス	
*ビタミンC		*醸造アルコール		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）		*サフラワー油	
*ターメリック色素		*水飴		*大豆粉		*加工でん粉	
鶏肉もも スライス	26	*乳酸		*砂糖		*調味料	
*鶏もも		*コハク酸		*酵母エキス		*トレハロース	
たまねぎ	26	天塩	0.08	*サフラワー油		*キシロース	
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*加工でん粉		*乳化剤（大豆）	
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*調味料		*グリシン	
*にんじん		ポッカ100レモン	0.39	*トレハロース		*ピロリン酸ナトリウム	
干椎茸 スライス	0.46	*レモン		*キシロース		*増粘剤	
*乾燥椎茸		*酸味料		*乳化剤（大豆）		【豚肉のキムチ炒め】	
根深ねぎ	13	*香料		*グリシン		豚肉もも スライス	42.9
*根深ねぎ		*保存料		*ピロリン酸ナトリウム		*豚もも	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	白こしょう	0.03	*増粘剤		にら	3.9
*豚骨		*ホワイトペッパー		焼ギョーザ24	24	*にら	
*鶏骨		純正ごま油	0.65	*キャベツ		緑豆もやし（年）	31.2
*豚骨油		*食用ごま油		*小麦粉		*緑豆	
*酵母エキス		【ギョーザ】		*鶏肉		にんじん	6.5
塩ラーメンスープ	4.55	焼ギョーザ24	24	*豚肉		*にんじん	
*食塩		*キャベツ		*豚脂		純正ごま油	1.3
*醤油（小麦、大豆）		*小麦粉		*たまねぎ		*食用ごま油	
*香油		*鶏肉		*にら		キムチ味（魚・貝なし）	4.41
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*豚肉		*粒状大豆たん白（大豆）		*りんごバルブ	
*砂糖		*豚脂		*なたね油		*水あめ	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*たまねぎ		*ごま油		*おろしにんにく	

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13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)
*アミノ酸液（大豆）		*唐辛子		*米粉			
*トマトペースト		*食塩		*大豆粉			
*醸造酢		*味噌（大豆）		*植物油			
*食塩		*酸味料		*メープルシロップ			
*唐辛子		片栗粉1kg	0.78	*発酵調味料			
*パプリカパウダー		*馬鈴薯		*加工デンプン			
*昆布		【ポンデドーナツ(チョコ)】		*膨脹剤			
*砂糖		ポンデドーナツチョコがけ	25	*安定剤			
*コーンスターチ		*〈チョコレートコーティング〉		*乳化剤			
*しょうがパウダー		*植物油脂		*炭酸Ca			
*調味料		*砂糖		*香料			
*pH調整剤		*乳糖		*増粘剤			
*増粘剤		*ココアパウダー		*ピロリン酸第二鉄			
おろし生姜（年）	0.18	*〈ミックス粉〉					
*しょうが		*小麦粉					
*酸味料		*ショートニング					
*ビタミンC		*粉末油脂					
*ターメリック色素		*ぶどう糖					
おろしにんにく（年）	0.36	*でん粉（小麦）					
*にんにく		*全粉乳					
*食塩		*食塩					
*酸味料		*〈食用油脂〉					
北海道丸大豆醤油 10L	1.56	*パーム油					
*大豆		*菜種油					
*小麦		*大豆油					
*食塩		*鶏卵 6.26%					
きび和糖 1000	0.52	*加工デンプン					
*さとうきび		*卵殻カルシウム 0.3%					
清酒	0.65	*ベーキングパウダー					
*米		*乳化剤（大豆）					
*米麹		*ピロリン酸鉄					
*醸造アルコール		*香料					
*水飴		【【乳・卵代替食】メープルマフィン】					
*乳酸		お米deメープルマフィン	0.25				
*コハク酸		*豆乳（大豆）					
豆板醤（年）	0.48	*砂糖					

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14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)丸パン】		*食塩		*たまねぎ		*青ピーマン	
(道)丸パン65	91	*デキストリン		*パン粉（小麦）		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15
*小麦粉		*砂糖		*でん粉		*トマト	
*食塩		*たん白加水分解物		*砂糖		*糖類	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*脱脂粉乳(乳)		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*酵母エキス		*ぶどう糖	
*砂糖		*オニオンパウダー		*香辛料		*醸造酢	
*ショートニング（大豆）		*ガーリックパウダー		*パン粉（小麦・大豆）		*食塩	
*鶏卵 4.0%		*香味食用油		*バター粉（小麦・大豆）		*たまねぎ	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		小麦粉		*香辛料	
【牛乳】		*香辛料		砂糖		エスパニョールソース	4.55
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.09	でん粉		*小麦粉	
*生乳		*塩田産天日塩		なたね油		*砂糖	
【オニオンスープ】		*塩田産にがり		膨張剤		*食用精製加工油脂	
シオルダーペーコン	16.9	北海道丸大豆醤油 10L	1.04	米粉		*トマトパウダー	
*豚肩肉		*大豆		加工デンプン		*食塩	
*食塩		*小麦		増粘多糖類		*ぶどう糖	
*砂糖		*食塩		*増粘多糖類		*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		白こしょう	0.03	キャノーラ油（年）	6	*酵母エキスパウダー	
たまねぎ	35.1	*ホワイトペッパー		*食用なたね油		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）	
*たまねぎ		白ワイン	1.04	*シリコーン		*粉末ソース（りんご）	
にんじん	13	*米発酵調味料		【マカロニミラネーズ】		*ガーリックパウダー	
*にんじん		*ワイン		ペンネマカロニ 2kg	10.4	*オニオンパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*ぶどう糖		*小麦粉		*オニオンエキスパウダー	
*たまねぎ		*アルコール		茹で塩	0.2	*こんぶエキスパウダー	
*大豆油		*食塩		*海水		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）	
おろしにんにく（年）	0.13	*香料		豚肉もも ひき肉	28.6	*にんじんエキスパウダー	
*にんにく		*酸味料		*豚もも		*香辛料	
*食塩		*酸化防止剤		大豆ミート	1.56	*トマトエキスパウダー	
*酸味料		バター有塩	0.65	*大豆		*ポークエキスパウダー	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*生乳		*クエン酸鉄		*チキンエキスパウダー	
*豚骨		*食塩		にんじん	13	*乳等を主要原料とする食品	
*鶏骨		【メンチカツ】		*にんじん		*カラメル色素	
*豚骨油		メンチカツ60 ポーク&チキン	60	たまねぎ	19.5	コンソメ	1.04
*酵母エキス		*豚肉		*たまねぎ		*食塩	
野菜ブイヨン	3.38	*鶏肉		青ピーマン	6.5	*デキストリン	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*麦芽糖	
	*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	
	きび和糖 1000	0.78
	*さとうきび	
	赤ワイン	1.3
	*米発酵調味料	
	*ワイン	
	*ぶどう糖	
	*アルコール	
	*食塩	
	*果実色素	
	*香料	
	*酸味料	
	*酸化防止剤	
	キャノーラ油 炒め用	0.78
	*食用なたね油	

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15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】		*かたくちいわし		清酒	1.3		
精白米 10kg	100	煮干しパック	0.65	*米			
【牛乳】		*かたくちいわし		*米麴			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*醸造アルコール			
*生乳		【いわしの梅煮】		*水飴			
【きのこのみそ汁】		TSイワシ梅煮40g	30	*乳酸			
なめこ 生	11.7	*イワシ		*コハク酸			
*なめこ		*還元水あめ		みりん(年)	1.3		
ほぐしえのき	10.4	*砂糖		*本みりん			
*生えのき茸		*梅干		*液状ブドウ糖			
ほぐしまたけ	9.1	*醤油(小麦・大豆)		*醸造アルコール			
*またけ		*みりん		*珪藻土			
冷凍油揚げカット	12.35	*でん粉		きび和糖 1000	0.96		
*だいず 全粒 国産 乾		*酵母エキス		*さとうきび			
*なたね油		【じゃがいものそぼろ煮】		北海道丸大豆醤油 10L	3.5		
*凝固剤		豚肉もも ひき肉	23.4	*大豆			
*消泡剤(大豆)		*豚もも		*小麦			
だいこん	19.5	生揚げ	13	*食塩			
*だいこん		*大豆		片栗粉1kg	0.65		
こまつな	9.1	*植物油		*馬鈴薯			
*小松菜		*凝固剤		キャノーラ油 炒め用	1.3		
茹で塩	0.07	*消泡剤		*食用なたね油			
*海水		メイクイン	49.4				
根深ねぎ	10.4	*メイクイン					
*根深ねぎ		おろし生姜(年)	0.23				
白味噌 10kg	8.19	*しょうが					
*大豆		*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*食塩		*ターメリック色素					
赤味噌 10kg	2.73	にんじん	10.4				
*大豆		*にんじん					
*米		たまねぎ	13				
*食塩		*たまねぎ					
かつおだしパック	2.21	むきえだまめ(年)	3.9				
*かつお節		*えだまめ					
煮干しダシパック	0.65	*食塩					