

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18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)
【イエスクリーン米】		*水飴		*加工デンプン		*本みりん	
イエスクリーン米 10kg	100	*乳酸		*増粘剤		*液状ブドウ糖	
【牛乳】		*コハク酸		*重曹		*醸造アルコール	
サツラク牛乳 200ml	206	白味噌 10kg	7.54	*カラメル色素		*珪藻土	
*生乳		*大豆		*ピロリン酸第二鉄		白いりごま	0.46
【つみれ汁】		*米		【豚肉のしょうが煮】		*ごま	
ほっけすりみ	26	*食塩		豚肉もも スライス	42.9	キャノーラ油 炒め用	1.3
*ほっけ		赤味噌 10kg	2.6	*豚もも		*食用なたね油	
*じゃがいもでん粉		*大豆		たまねぎ	15.6		
*食塩		*米		*たまねぎ			
冷凍油揚げカット	9.1	*食塩		にんじん	13		
*だいず 全粒 国産 乾		かつおだしパック	2.21	*にんじん			
*なたね油		*かつお節		しらたき	15.6		
*凝固剤		カット昆布	1.95	*こんにゃく粉			
*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*水酸化カルシウム			
豆腐	16.9	【とりと野菜のつくね】		おろし生姜（年）	1.3		
*大豆		鶏と野菜の焼きつくね	50	*しょうが			
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏肉		*酸味料			
*消泡剤		*たまねぎ		*ビタミンC			
にんじん	10.4	*にんじん		*ターメリック色素			
*にんじん		*れんこん		北海道丸大豆醤油 10L	3.9		
ほぐししめじ	6.5	*ねぎ		*大豆			
*生ぶなしめじ		*くたれ>		*小麦			
ごぼう	8	*砂糖		*食塩			
*ごぼう		*しょうゆ（大豆、小麦）		カットいんげん（年）	6.5		
根深ねぎ	10	*水あめ		*さやいんげん若さや			
*根深ねぎ		*たん白加水分解物		きび和糖 1000	1.56		
おろし生姜（年）	0.39	*チキンエキス（鶏肉）		*さとうきび			
*しょうが		*パン粉（小麦）		清酒	1.3		
*酸味料		*粉末状植物性たん白（大豆）		*米			
*ビタミンC		*植物油脂		*米麴			
*ターメリック色素		*粒状植物性たん白（大豆）		*醸造アルコール			
清酒	1.56	*砂糖		*水飴			
*米		*しょうゆ（大豆・小麦）		*乳酸			
*米麴		*発酵調味料		*コハク酸			
*醸造アルコール		*食塩		みりん（年）	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3月19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】		茎わかめ(冷凍)	6.5	【ショーロンポー】		*植物油脂（ごま）	
☆ソフトラーメン125	125	*茎わかめ		小籠包	25	*発酵調味料	
*小麦粉		清酒	2.34	*キャベツ		*食塩	
*食塩		*米		*たまねぎ		*香辛料	
*かん水		*米麴		*たけのこ水煮		*小麦粉	
【牛乳】		*醸造アルコール		*豚脂		*加工油脂	
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*豚肉		*ショートニング	
*生乳		*乳酸		*しょうゆ(小麦、大豆)		*加工でんぷん	
【しょうゆラーメン】		*コハク酸		*はるさめ		*乳化剤	
豚肉もも スライス	36.4	醤油ラーメンスープ	8.45	*でん粉		【枝豆】	
*豚もも		*醤油（大豆、小麦）		*しいたけ		冷凍枝豆	26
たまねぎ	15.6	*食塩		*カキエキス調味料		*枝豆	
*たまねぎ		*動植物油脂（豚肉、大豆）		*砂糖		茹で塩	2.34
にんじん	13	*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン）		*おろししょうが		*海水	
*にんじん		*野菜エキス		*植物油脂（ごま）		【【中のみ】豆乳パannaコッタ】	
はくさい	18.2	*砂糖		*発酵調味料		豆乳パannaコッタ（いちごソース）	40
*はくさい		*香辛料		*食塩		*砂糖	
緑豆もやし(年)	39	*調味料		*香辛料		*果糖ぶどう糖液糖	
*緑豆		*カラメル色素		*小麦粉		*豆乳クリーム(大豆)	
チンゲンサイ	10.4	液中華	20.8	*加工油脂		*植物油脂(大豆)	
*チンゲンサイ		*チキンエキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*ショートニング		*水あめ	
たけのこ水煮 短冊(年)	13	*醤油（大豆、小麦）		*加工でんぷん		*でん粉	
*もうそう筍		*植物油脂（大豆、ごま）		*乳化剤		*いちご果汁	
*酸化防止剤		*食塩		小籠包	25	*ドロマイト	
*pH調整剤		*砂糖		*キャベツ		*加工でん粉	
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*たまねぎ		*ゲル化剤（りんご）	
*根深ねぎ		*香辛料		*たけのこ水煮		*酸味料	
おろし生姜(年)	1.3	*調味料		*豚脂		*着色料	
*しょうが		*カラメル色素		*豚肉		*香料	
*酸味料		がらスープ（ポーク&チキン）	7.41	*しょうゆ(小麦、大豆)		*クエン酸鉄Na	
*ビタミンC		*豚骨		*はるさめ		*その他キャリアオーバー	
*ターメリック色素		*鶏骨		*でん粉			
おろしにんにく(年)	1.3	*豚骨油		*しいたけ			
*にんにく		*酵母エキス		*カキエキス調味料			
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76	*砂糖			
*酸味料		*食用なたね油		*おろししょうが			

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21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)角食パン】		ほぐししめじ	7.8	*塩田産天日塩		*豚肉	
(道)角食パン65	83	*生ぶなしめじ		*塩田産にがり		*たまねぎ	
*小麦粉		コンソメ	3.25	白こしょう	0.04	*パン粉（小麦）	
*食塩		*食塩		*ホワイトペッパー		*加工デンプン	
*イースト		*デキストリン		乾燥パセリ	0.04	*粉末状植物性たん白（大豆）	
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*パセリ		*粒状植物性たん白（大豆）	
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		バター有塩	3.9	*豚脂	
*ショートニング(大豆)		*ぶどう糖		*生乳		*食塩	
*鶏卵 4.0%		*酵母エキスパウダー		*食塩		*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		【ケチャップ肉団子】		*植物油脂（ごま）	
【牛乳】		*チキンエキスパウダー		肉だんご（ケチャップ味）	40	*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏脂		*鶏肉		*調味料	
*生乳		*砂糖		*豚肉		*カラメル色素	
【クリームシチュー】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たまねぎ		*ピロリン酸第二鉄	
ショルダーベーコン	9.1	*香辛料		*パン粉（小麦）		*トマトケチャップ	
*豚肩肉		*トマトパウダー		*加工デンプン		*砂糖	
*食塩		*オニオンエキスパウダー		*粉末状植物性たん白（大豆）		*醸造酢(小麦、りんご)	
*砂糖		*香辛料抽出物		*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ(大豆、小麦)	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸味料		*豚脂		*しょうが	
鶏肉もも スライス	26	野菜ベース	19.5	*食塩		*増粘剤	
*鶏もも		*たまねぎ		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*カロチノイド色素	
白ワイン	1.3	*馬鈴薯		*植物油脂（ごま）		*なたね油	
*米発酵調味料		*無塩バター(乳)		*香辛料		【コーンのサラダ】	
*ワイン		粉チーズ（年）	3.9	*調味料		北海道産ホールコーン	13
*ぶどう糖		*ナチュラルチーズ（乳）		*カラメル色素		*とうもろこし	
*アルコール		*脱脂粉乳		*ピロリン酸第二鉄		キャベツ	28.6
*食塩		*食塩		*トマトケチャップ		*キャベツ	
*香料		*セルロース		*砂糖		きゅうり	13
*酸味料		*香料		*醸造酢(小麦、りんご)		*きゅうり	
*酸化防止剤		スキムミルク	3.9	*しょうゆ(大豆、小麦)		にんじん	10.4
じゃがいも	32.5	*生乳		*しょうが		*にんじん	
*じゃがいも		サツラク牛乳 10kg	71.5	*増粘剤		胡麻ドレッシング 1L	5.85
たまねぎ	39	*生乳		*カロチノイド色素		*食用植物油脂(大豆)	
*たまねぎ		北海道産米粉	5.33	*なたね油		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
にんじん	15.6	*うるち米		肉だんご（ケチャップ味）	40	*しょうゆ(小麦、大豆)	
*にんじん		天塩	0.13	*鶏肉		*醸造酢	

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)
*ごま							
*しいたけエキス							
*食塩							
*酵母エキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*加工でん粉							
*増粘剤							
【チョコクリーム】							
チョコクリーム アレルゲン無し	15						
*水あめ							
*砂糖							
*小麦粉							
*ショートニング							
*ココアパウダー							
*カカオマス							
*カラメル色素							
*乳化剤（大豆）							
*香料							

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22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】		【白身魚フライ】		*水酸化カルシウム		コーンスターチ	
精白米 10kg	100	白身魚フライ50	50	ボイル刻み昆布冷凍	5.2	馬鈴薯澱粉	
【牛乳】		*すけそうだら		*昆布		甘藷澱粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*パン粉（小麦粉）		清酒	1.3	*桜葉塩漬	
*生乳		*バターミックス		*米		*酵素	
【わかめの味噌汁】		コーンスターチ		*米麴		*pH調整剤	
国内産カットわかめ(年)	0.65	植物性蛋白（大豆）		*醸造アルコール		*紅麴色素	
*湯通し塩蔵わかめ		植物性油脂		*水飴		*調味料	
豆腐	28.6	食塩		*乳酸			
*大豆		ブドウ糖		*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		グアーガム		みりん(年)	1.3		
*消泡剤		*胡椒		*本みりん			
冷凍油揚げカット	10.4	キャノーラ油（年）	5	*液状ブドウ糖			
*だいず 全粒 国産 乾		*食用なたね油		*醸造アルコール			
*なたね油		*シリコーン		*珪藻土			
*凝固剤		【中濃ソース】		きび和糖 1000	1.3		
*消泡剤(大豆)		ソース（中濃）160ml	6	*さとうきび			
にんじん	11.7	*トマト		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*にんじん		*デーツ		*大豆			
根深ねぎ	11.7	*たまねぎ		*小麦			
*根深ねぎ		*砂糖		*食塩			
白味噌 10kg	7.8	*ぶどう糖		純正ごま油	1.04		
*大豆		*醸造酢		*食用ごま油			
*米		*食塩		白いりごま	0.65		
*食塩		*コーンスターチ		*ごま			
赤味噌 10kg	2.34	*香辛料		【さくらもち】			
*大豆		*昆布		桜餅	30		
*米		【変わりきんぴら】		*こしあん			
*食塩		ごぼう	23.4	小豆			
かつおだしパック	2.34	*ごぼう		グラニュー糖			
*かつお節		にんじん	13	水あめ			
煮干しダシパック	0.52	*にんじん		還元麦芽糖水あめ			
*かたくちいわし		豚肉もも スライス	29.9	塩			
煮干しパック	0.52	*豚もも		*もち米			
*かたくちいわし		しらたき	15.6	*砂糖			
*食塩		*こんにゃく粉		*水あめ			