

## 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2月5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>		煮干しパック	1.04	北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*大豆			
<b>【牛乳】</b>		*食塩		*小麦			
サツラク牛乳 200ml	206	<b>【とりのごま照り焼き】</b>		*食塩			
*生乳		鶏のごま照り焼き50 (BP)	50	きび和糖 1000	0.73		
<b>【なめこのみそ汁】</b>		*鶏肉		*さとうきび			
なめこ 生	13	*パン粉 (小麦、大豆)		みりん(年)	1.46		
豆腐	26	*粉末状植物性たん白(大豆)		*本みりん			
*大豆		*植物油脂		*液状ブドウ糖			
*粗製海水塩化マグネシウム		*ごま		*醸造アルコール			
*消泡剤		*しょうゆ(大豆、小麦)		*珪藻土			
冷凍油揚げカット	5.85	*砂糖		清酒	1.3		
*だいたい 全粒 国産 乾		*パン粉 (小麦、大豆)		*米			
*なたね油		*ぶどう糖		*米麴			
*凝固剤		*発酵調味料		*醸造アルコール			
*消泡剤(大豆)		*チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉)		*水飴			
だいこん	19.5	*食塩		*乳酸			
*だいこん		*粉末がらスープ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		*コハク酸			
こまつな	10.4	*魚介エキス(かたくちいわし)		キャノーラ油 炒め用	1.3		
*小松菜		*酵母エキス		*食用なたね油			
茹で塩	0.07	*増粘剤		<b>【さけふりかけ】</b>			
*海水		*重曹		さけばっぱ	2.5		
根深ねぎ	10.4	*香料(乳、大豆)		*さけ			
*根深ねぎ		*カロチノイド色素		*ごま			
白味噌 10kg	8.19	<b>【肉じゃが】</b>		*砂糖			
*大豆		メイクイン	46.8	*ドロマイト			
*米		*メイクイン		*食塩			
*食塩		豚肉もも スライス	26	*大豆油			
赤味噌 10kg	2.73	*豚もも		*昆布だし			
*大豆		しらたき	19.5	*さけエキス			
*米		*こんにゃく粉		*ぶどう酢			
*食塩		*水酸化カルシウム		*酵母エキス			
かつおだしパック	2.6	たまねぎ	19.5	*酵母			
*かつお節		*たまねぎ		*紅麴色素			
煮干しダシパック	0.91	にんじん	11.7				
*かたくちいわし		*にんじん					

## 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2月6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>【ラーメン】</b>		*醸造アルコール		*ごま油		*食用なたね油	
☆ソフトラーメン125	125	*水飴		*食塩		*シリコン	
*小麦粉		*乳酸		*砂糖		<b>【フルーツアロエヨーグルトあえ】</b>	
*食塩		*コハク酸		*しょうが		国産みかん レトルト	15.6
*かん水		塩ラーメンスープ	19.5	*にんにく		*みかん	
<b>【塩ラーメン】</b>		*食塩		*植物油（大豆）		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
豚肉もも スライス	33.8	*醤油（小麦、大豆）		*ブイヨン		*クエン酸	
*豚もも		*香味油		*ソルビトール		甘みあっさりアロエダイス	39
たまねぎ	20.8	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*調味料		*アロエベラ葉肉部位	
*たまねぎ		*砂糖		*酵母エキス		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
にんじん	13	*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（小麦）		*クエン酸	
*にんじん		*昆布		*ショートニング		国産パイン缶（ピーセス）	15.6
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*かつお削りぶし		*こしょう		*パインアップル	
*たけのこ水煮缶詰		*野菜エキス（小麦、大豆）		キャベツ餃子	23	*砂糖	
*クエン酸		*調味料		*キャベツ		ヨーグルト 生乳100%	26
緑豆もやし（年）	31.2	*酸化防止剤		*小麦粉		*生乳	
*緑豆		天塩	0.07	*豚肉		*乳酸菌スターター（乳）	
根深ねぎ	7.8	*塩田産天日塩		*豚脂		*ビフィズス菌（乳）	
*根深ねぎ		*塩田産にがり		*加工でん粉			
おろし生姜（年）	1.04	白こしょう	0.03	*にら			
*しょうが		*ホワイトペッパー		*しょうゆ（小麦、大豆）			
*酸味料		キャノーラ油 炒め用	0.65	*でん粉（小麦）			
*ビタミンC		*食用なたね油		*ごま油			
*ターメリック色素		<b>【牛乳】</b>		*食塩			
おろしにんにく（年）	0.3	サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖			
*にんにく		*生乳		*しょうが			
*食塩		<b>【揚げギョーザ】</b>		*にんにく			
*酸味料		キャベツ餃子	23	*植物油（大豆）			
がらスープ（ポーク&チキン）	7.15	*キャベツ		*ブイヨン			
*豚骨		*小麦粉		*ソルビトール			
*鶏骨		*豚肉		*調味料			
*豚骨油		*豚脂		*酵母エキス			
*酵母エキス		*加工でん粉		*粉末状植物性たん白（小麦）			
清酒	2.21	*にら		*ショートニング			
*米		*しょうゆ（小麦、大豆）		*こしょう			
*米麴		*でん粉（小麦）		キャノーラ油	4.6		

## ア レ ル ヤー 明 小 献 立 衣

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター  
令和6年2月7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>【イエスクリーン米】</b>		*本みりん		*食塩			
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		きび和糖 1000	1.56		
<b>【牛乳】</b>		*醸造アルコール		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		清酒	1.3		
*生乳		天塩	0.13	*米			
<b>【【卵除去対応】かきたま汁】</b>		*塩田産天日塩		*米麴			
冷凍鶏卵 液卵 生	23.4	*塩田産にがり		*醸造アルコール			
*鶏卵 100%		片栗粉1kg	1.43	*水飴			
こまつな	13	*馬鈴薯		*乳酸			
*小松菜		カット昆布	1.95	*コハク酸			
茹で塩	0.08	*日高産根昆布		みりん(年)	1.3		
*海水		かつおだしパック	2.21	*本みりん			
豆腐	26	*かつお節		*液状ブドウ糖			
*大豆		<b>【さばの塩焼き】</b>		*醸造アルコール			
*粗製海水塩化マグネシウム		さば塩焼き40(BP)	40	*珪藻土			
*消泡剤		*さば		白すりごま	1.56		
にんじん	13	*天塩		*ごま			
*にんじん		<b>【豚肉とごぼうのごまみそ煮】</b>		キャノーラ油 炒め用	0.78		
たまねぎ	23.4	豚肉もも スライス	49.4	*食用なたね油			
*たまねぎ		*豚もも					
干椎茸 スライス	0.65	にんじん	11.7				
*乾燥椎茸		*にんじん					
根深ねぎ	10.4	ごぼう	20.8				
*根深ねぎ		*ごぼう					
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	おろし生姜(年)	0.2				
*大豆		*しょうが					
*小麦		*酸味料					
*食塩		*ビタミンC					
清酒	1.3	*ターメリック色素					
*米		赤味噌 10kg	2.93				
*米麴		*大豆					
*醸造アルコール		*米					
*水飴		*食塩					
*乳酸		北海道丸大豆醤油 10L	0.65				
*コハク酸		*大豆					
みりん(年)	1.56	*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2月8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)ソフトフランス丸パン】</b>		*チキンコンソメパウダー		バター有塩（年）	5.2	にんじん	4.55
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*ぶどう糖		*生乳		*にんじん	
*小麦粉		*酵母エキスパウダー		*食塩		コールスロードレッシング1L（乳卵無し）	7.8
*食塩		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		<b>【ハンバーグ照り焼き】</b>			
*イースト		*チキンエキスパウダー		国産鶏の照焼パティ50（BP）	50	*食用植物油脂	
*砂糖		*鶏脂		*鶏肉		*醸造酢	
*ラード（大豆）		*砂糖		*ソーオニオン		*糖類	
*麦芽エキス		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*玉ねぎ		*食塩	
*上新粉		*香辛料		*パン粉（小麦）		*レモン果汁、パインアップル果汁	
<b>【牛乳】</b>		*トマトパウダー		*粉末状植物性たん白（大豆）		*酵母エキスパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*オニオンエキスパウダー		*発酵調味料（小麦、大豆）		*オニオンエキス	
*生乳		*香辛料抽出物		*醤油（小麦、大豆）		*香辛料	
<b>【クリームシチュー】</b>		*酸味料		*砂糖		*増粘剤	
鶏肉もも 角切り	44.2	野菜ベース	19.5	*りんご		*乳化剤	
*鶏もも		*たまねぎ		*粒状植物性たん白（大豆）		*香辛料抽出物	
白ワイン	1.3	*馬鈴薯		*果糖ブドウ糖液糖		*香料	
*米発酵調味料		*無塩バター(乳)		*香辛料			
*ワイン		粉チーズ（年）	3.9	*食塩			
*ぶどう糖		*ナチュラルチーズ(乳)		*加工でん粉			
*アルコール		*脱脂粉乳		*水あめ			
*食塩		*食塩		*増粘剤			
*香料		*セルロース		*パーム油			
*酸味料		*香料		<b>【コールスローサラダ】</b>			
*酸化防止剤		スキムミルク	3.9	ロースハム 千切り	15.6		
じゃがいも	32.5	*生乳		*豚ロース肉			
*じゃがいも		サツラク牛乳 10kg	71.5	*食塩			
たまねぎ	39	*生乳		*砂糖			
*たまねぎ		北海道産米粉	5.33	*香辛料			
にんじん	15.6	*うるち米		*ナツメグ			
*にんじん		天塩	0.13	*コリアンダー			
ほぐししめじ	7.8	*塩田産天日塩		*カルダモン			
*生ぶなしめじ		*塩田産にがり		*オールスパイス			
コンソメ	3.25	白こしょう	0.04	キャベツ	32.5		
*食塩		*ホワイトペッパー		*キャベツ			
*デキストリン		乾燥パセリ	0.04	きゅうり	18.2		
*麦芽糖		*パセリ		*きゅうり			

## 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2月9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>【ごはん】</b>		北海道丸大豆醤油 10L	9.1	とりササミフレーク（年）	19.5		
精白米 10kg	100	*大豆		*鶏肉			
<b>【牛乳】</b>		*小麦		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*醸造酢			
*生乳		キャノーラ油 炒め用	1.3	*砂糖			
<b>【牛丼】</b>		*食用なたね油		*寒天			
浜益牛 スライス	65	<b>【コーンのつまみ揚げ】</b>		*オニオンパウダー			
*浜益牛		コーンのつまみ揚げ	25	*香辛料			
浜益牛 パラスライス	19.5	*とうもろこし		*pH調整剤			
*牛バラ肉		*魚肉すり身（タラ）		はくさい	32.5		
にんじん	19.5	*玉ねぎ		*はくさい			
*にんじん		*植物油脂（大豆）		塩こんぶ	1.04		
たまねぎ	39	*鶏卵 【5.32%】		*醤油（小麦・大豆）			
*たまねぎ		*でん粉		*こんぶ			
しらたき	19.5	*食塩		*食塩			
*こんにゃく粉		*醸造酢（小麦）		*砂糖			
*水酸化カルシウム		*砂糖		*甘味料			
干椎茸 スライス	1.04	*加工でん粉		*調味料			
*乾燥椎茸		*調味料		*糊料			
むきえだまめ（年）	7.8	*香辛料抽出物		醤油 和え物用	0.91		
*えだまめ		コーンのつまみ揚げ	25	*大豆			
*食塩		*とうもろこし		*小麦			
きび和糖 1000	3.64	*魚肉すり身（タラ）		*食塩			
*さとうきび		*玉ねぎ		*アルコール			
清酒	1.56	*植物油脂（大豆）		純正ごま油	0.39		
*米		*鶏卵 【5.32%】		*食用ごま油			
*米麴		*でん粉		白いりごま	1.04		
*醸造アルコール		*食塩		*ごま			
*水飴		*醸造酢（小麦）					
*乳酸		*砂糖					
*コハク酸		*加工でん粉					
みりん（年）	1.56	*調味料					
*本みりん		*香辛料抽出物					
*液状ブドウ糖		<b>【塩昆布あえ】</b>					
*醸造アルコール		にんじん	6.5				
*珪藻土		*にんじん					