

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13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) |
|---------------------|------------|-----------------------------|------------|----------------|------------|--------------|------------|
| 【スパゲティ】 | | *トマト | | *アルコール | | *にんじん | |
| ☆スパゲティ 85 | 85 | *糖類 | | *食塩 | | 玉ねぎドレッシング（年） | 5.2 |
| *小麦粉 | | *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | | *果実色素 | | *玉ねぎ | |
| *植物油 | | *ぶどう糖 | | *香料 | | *植物油脂 | |
| 【牛乳】 | | *醸造酢 | | *酸味料 | | *しょうゆ（大豆・小麦） | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *食塩 | | *酸化防止剤 | | *砂糖類 | |
| *生乳 | | *たまねぎ | | 小麦粉 北海道産 | 3.77 | *醸造酢 | |
| 【チキンマトスパゲティ】 | | *香辛料 | | *小麦粉 | | *食塩 | |
| 鶏肉もも 角切り | 49.4 | コンソメ | 2.73 | 【ハムカツ】 | | *調味料 | |
| *鶏もも | | *食塩 | | ハムカツ 50 | 50 | *かつおエキス（かつお） | |
| おろし生姜（年） | 1.04 | *デキストリン | | *鶏肉 | | *香辛料 | |
| *しょうが | | *麦芽糖 | | *ポテトフレーク | | *しいたけエキス | |
| *酸味料 | | *チキンコンソメパウダー | | *米粉フレーク | | *しいたけ | |
| *ビタミンC | | *ぶどう糖 | | *食塩 | | *酵母エキス | |
| *ターメリック色素 | | *酵母エキスパウダー | | *香辛料 | | *赤ピーマン | |
| おろしにんにく（年） | 0.52 | *たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら） | | *でん粉 | | *増粘剤 | |
| *にんにく | | *チキンエキスパウダー | | *植物繊維 | | | |
| *食塩 | | *鶏脂 | | *酵母エキス | | | |
| *酸味料 | | *砂糖 | | *発酵調味料 | | | |
| セロリ | 2.6 | *魚醤パウダー（ほっけ・たら） | | *砂糖 | | | |
| *セロリ | | *香辛料 | | *粉末状大豆たん白 | | | |
| たまねぎ | 39 | *トマトパウダー | | *鉄含有酵母 | | | |
| *たまねぎ | | *オニオンエキスパウダー | | *加工でん粉 | | | |
| にんじん | 16.9 | *香辛料抽出物 | | *増粘剤 | | | |
| *にんじん | | *酸味料 | | キャノーラ油 | 5 | | |
| ほぐししめじ | 7.8 | 天塩 | 0.09 | *食用なたね油 | | | |
| *生ぶなしめじ | | *塩田産天日塩 | | *シリコーン | | | |
| ダイストマト（レトルト）5kg | 71.5 | *塩田産にがり | | 【枝豆サラダ】 | | | |
| *トマト | | 白こしょう | 0.04 | むきえだまめ（年） | 15.6 | | |
| *トマトピューレー | | *ホワイトペッパー | | *えだまめ | | | |
| ソニオン（炒め玉葱） | 28.6 | オリーブ油 | 1.04 | *食塩 | | | |
| *たまねぎ | | *食用オリーブ油 | | だいこん | 26 | | |
| *大豆油 | | 赤ワイン | 3.51 | *だいこん | | | |
| 乾燥パセリ | 0.03 | *米発酵調味料 | | きゅうり | 10.4 | | |
| *パセリ | | *ワイン | | *きゅうり | | | |
| トマトケチャップ学給用 3kg | 35.1 | *ぶどう糖 | | にんじん | 4.55 | | |

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14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】 | | 清酒 | 1.3 | *増粘剤 | | *オールスパイス | |
| 精白米 10kg | 100 | *米 | | 【切干大根のカレー炒め】 | | *その他香辛料 | |
| 国産 わかめごはんの素 | 2.99 | *米麴 | | 切干大根(年) | 7.8 | キャノーラ油 炒め用 | 0.65 |
| *わかめ | | *醸造アルコール | | *青首大根 | | *食用なたね油 | |
| *還元水あめ | | *水飴 | | 鶏肉むね スライス | 20.8 | | |
| *食塩 | | *乳酸 | | *鶏むね | | | |
| *昆布エキス | | *コハク酸 | | にんじん | 6.5 | | |
| *酵母エキスパウダー | | 白味噌 10kg | 6.5 | *にんじん | | | |
| 【牛乳】 | | *大豆 | | カットいんげん(年) | 6.5 | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *米 | | *さやいんげん若さや | | | |
| *生乳 | | *食塩 | | 本がらチキン | 1.3 | | |
| 【豚汁】 | | 赤味噌 10kg | 3.9 | *鶏骨肉 | | | |
| 豚肉もも スライス | 28.6 | *大豆 | | きび和糖 1000 | 1.04 | | |
| *豚もも | | *米 | | *さとうきび | | | |
| 豆腐 | 15.6 | *食塩 | | 清酒 | 0.65 | | |
| *大豆 | | かつおだしパック | 2.99 | *米 | | | |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | *かつお節 | | *米麴 | | | |
| *消泡剤 | | 【発芽玄米入りつくね】 | | *醸造アルコール | | | |
| 突きこんにやく | 10.4 | 発芽玄米入り平つくね | 50 | *水飴 | | | |
| *こんにやく粉 | | *鶏肉 | | *乳酸 | | | |
| *水酸化カルシウム | | *パン粉(小麦) | | *コハク酸 | | | |
| にんじん | 11.7 | *粉末状大豆たん白 | | みりん(年) | 1.3 | | |
| *にんじん | | *玉ねぎ | | *本みりん | | | |
| たまねぎ | 13 | *豚脂 | | *液状ブドウ糖 | | | |
| *たまねぎ | | *発芽玄米 | | *醸造アルコール | | | |
| ごぼう | 10.4 | *食塩 | | *珪藻土 | | | |
| *ごぼう | | *砂糖 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 2.73 | | |
| じゃがいも | 23.4 | *酵母エキス | | *大豆 | | | |
| *じゃがいも | | *香辛料 | | *小麦 | | | |
| 根深ねぎ | 7.8 | *でん粉 | | *食塩 | | | |
| *根深ねぎ | | *果糖ぶどう糖液糖 | | カレー粉400 | 0.2 | | |
| おろし生姜(年) | 0.3 | *濃口しょうゆ(小麦・大豆) | | *ターメリック | | | |
| *しょうが | | *酵母エキス | | *コリアンダー | | | |
| *酸味料 | | *発酵調味料 | | *クミン | | | |
| *ビタミンC | | *かつお節エキス(小麦・大豆) | | *フェヌグリーク | | | |
| *ターメリック色素 | | *しょうゆ調味料(小麦・大豆) | | *チリペッパー | | | |

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15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)背割りパン】 | | がらスープ（ポーク&チキン） 10.4 | | 乾燥パセリ 0.03 | | *にんじん | |
| (道)背割りパン65 | 91 | *豚骨 | | *パセリ | | たまねぎ | 13 |
| *小麦粉 | | *鶏骨 | | 【ウインナー】 | | *たまねぎ | |
| *食塩 | | *豚骨油 | | 無塩せきFe入りウインナー 40g | 40 | キャベツ | 26 |
| *イースト | | *酵母エキス | | *豚肉 | | *キャベツ | |
| *脱脂粉乳(乳) | | コンソメ | 2.73 | *食塩 | | 青ピーマン | 6.5 |
| *砂糖 | | *食塩 | | *砂糖 | | *青ピーマン | |
| *ショートニング（大豆） | | *デキストリン | | *香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード） | | 焼きそばソース（粉末） | 3.38 |
| *鶏卵 4.0% | | *麦芽糖 | | *パン酵母 | | *砂糖 | |
| *コンパウンドバター（乳・大豆） | | *チキンコンソメパウダー | | 【ケチャップ チューブ】 | | *食塩 | |
| 【牛乳】 | | *ぶどう糖 | | トマトケチャップ 180ml | 5 | *粉末ソース（りんご） | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *酵母エキスパウダー | | *トマト | | *デキストリン | |
| *生乳 | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | | *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | | *たん白加水分解物（大豆） | |
| 【ポテトボールスープ】 | | *チキンエキスパウダー | | *ぶどう糖 | | *豚脂（豚肉） | |
| ショルダーベーコン | 20.8 | *鶏脂 | | *醸造酢 | | *酵母エキスパウダー | |
| *豚肩肉 | | *砂糖 | | *食塩 | | *かつおぶしパウダー | |
| *食塩 | | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | | *たまねぎ | | *かつおエキスパウダー | |
| *砂糖 | | *香辛料 | | *香辛料 | | *香辛料 | |
| *香辛料 | | *トマトパウダー | | 【焼きそば】 | | *乳酸発酵酵母エキスパウダー | |
| *ナツメグ | | *オニオンエキスパウダー | | 蒸しラーメン | 23.4 | *いわしぶしパウダー | |
| *コリアンダー | | *香辛料抽出物 | | *小麦粉 | | *むろぶしパウダー | |
| *カルダモン | | *酸味料 | | *食塩 | | *乳酸発酵トマトエキスパウダー | |
| *オールスパイス | | 天塩 | 0.1 | *かん水 | | *調味料 | |
| プチいももち | 39 | *塩田産天日塩 | | *なたねサラダ油 | | *増粘剤 | |
| *じゃがいも | | *塩田産にがり | | 豚肉もも スライス | 19.5 | *カラメル色素 | |
| *じゃがいもでん粉 | | 白こしょう | 0.01 | *豚もも | | *酸味料 | |
| *砂糖 | | *ホワイトペッパー | | 清酒 | 0.91 | *香辛料抽出物 | |
| *食塩 | | 白ワイン | 0.85 | *米 | | ウスターソース（年） | 1.56 |
| *加工デンプン | | *米発酵調味料 | | *米麴 | | *果糖ぶどう糖液糖 | |
| にんじん | 13 | *ワイン | | *醸造アルコール | | *砂糖液糖 | |
| *にんじん | | *ぶどう糖 | | *水飴 | | *高酸度ビネガー | |
| たまねぎ | 32.5 | *アルコール | | *乳酸 | | *食塩 | |
| *たまねぎ | | *食塩 | | *コハク酸 | | *オニオンエキス | |
| ソニオン（炒め玉葱） | 10.4 | *香料 | | むらさきいか短冊 | 15.6 | *香辛料 | |
| *たまねぎ | | *酸味料 | | *むらさきいか | | *トマトエキス | |
| *大豆油 | | *酸化防止剤 | | にんじん | 6.5 | *カラメル色素 | |

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16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】 | | *野菜エキス(小麦、大豆) | | *酸味料 | | *酸味料 | |
| 精白米 10kg | 100 | *調味料 | | *ビタミンC | | キャノーラ油 炒め用 | 0.65 |
| 【牛乳】 | | *酸化防止剤 | | *ターメリック色素 | | *食用なたね油 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | 清酒 | 0.78 | おろしにんにく(年) | 0.44 | 白いりごま | 0.98 |
| *生乳 | | *米 | | *にんにく | | *ごま | |
| 【もずくスープ】 | | *米麴 | | *食塩 | | 純正ごま油 | 0.65 |
| 冷凍 もずく | 7.8 | *醸造アルコール | | *酸味料 | | *食用ごま油 | |
| *もずく | | *水飴 | | にんじん | 15.6 | 【清見オレンジ】 | |
| 豆腐 | 23.4 | *乳酸 | | *にんじん | | 清見オレンジ | 32.5 |
| *大豆 | | *コハク酸 | | 国産もうそう千切水煮 | 15.6 | *清見オレンジ | |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | がらスープ(ポーク&チキン) | 3.9 | *もうそう筍 | | | |
| *消泡剤 | | *豚骨 | | *酸化防止剤 | | | |
| にんじん | 10.4 | *鶏骨 | | *PH調整剤 | | | |
| *にんじん | | *豚骨油 | | こまつな | 15.6 | | |
| はくさい | 26 | *酵母エキス | | *小松菜 | | | |
| *はくさい | | 白こしょう | 0.01 | 茹で塩 | 0.08 | | |
| 根深ねぎ | 7.8 | *ホワイトペッパー | | *海水 | | | |
| *根深ねぎ | | 北海道丸大豆醤油 10L | 1.3 | 緑豆もやし(年) | 39 | | |
| ロースハム 千切り | 19.5 | *大豆 | | *緑豆 | | | |
| *豚ロース肉 | | *小麦 | | 根深ねぎ | 9.75 | | |
| *食塩 | | *食塩 | | *根深ねぎ | | | |
| *砂糖 | | 【ビビンバ丼】 | | きび和糖 1000 | 2.34 | | |
| *香辛料 | | 豚肉もも ひき肉 | 49.4 | *さとうきび | | | |
| *ナツメグ | | *豚もも | | みりん(年) | 1.82 | | |
| *コリアンダー | | 大豆ミート | 10.4 | *本みりん | | | |
| *カルダモン | | *大豆 | | *液状ブドウ糖 | | | |
| *オールスパイス | | *クエン酸鉄 | | *醸造アルコール | | | |
| 塩ラーメンスープ | 2.99 | 清酒 | 5.2 | *珪藻土 | | | |
| *食塩 | | *米 | | 北海道丸大豆醤油 10L | 7.8 | | |
| *醤油(小麦、大豆) | | *米麴 | | *大豆 | | | |
| *香味油 | | *醸造アルコール | | *小麦 | | | |
| *魚介エキス(カキ、アサリ、サバ) | | *水飴 | | *食塩 | | | |
| *砂糖 | | *乳酸 | | 豆板醤(年) | 0.91 | | |
| *畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン) | | *コハク酸 | | *唐辛子 | | | |
| *昆布 | | おろし生姜(年) | 0.44 | *食塩 | | | |
| *かつお削りぶし | | *しょうが | | *味噌(大豆) | | | |