

## 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19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>		おろしりんご	5.2	*酸味料		*香辛料	
精白米 10kg	100	*りんご		ウスターソース（年）	3.9	*白こしょう	
<b>【牛乳】</b>		*香料		*果糖ぶどう糖液糖		*カルワイ	
サツラク牛乳 200ml	206	*酸味料		*砂糖液糖		*マスタード	
*生乳		*酸化防止剤		*高酸度ビネガー		北海道産ホールコーン（年）	39
<b>【ハヤシライス】</b>		フルーツチャツネ	1.94	*食塩		*とうもろこし	
豚肉もも スライス	36.4	*水飴		*オニオンエキス		むきえだまめ（年）	10.4
*豚もも		*ブドウ糖		*香辛料		*えだまめ	
赤ワイン	1.76	*砂糖		*トマトエキス		*食塩	
*米発酵調味料		*リンゴ加工品		*カラメル色素		バター有塩（年）	0.65
*ワイン		*デーツピューレ		*調味料		*生乳	
*ぶどう糖		*醸造酢		トマトケチャップ学給用 3kg	2.99	*食塩	
*アルコール		*香辛料		*トマト		コンソメ	0.78
*食塩		*にんにくペースト		*糖類		*食塩	
*果実色素		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*デキストリン	
*香料		*酸味料		*ぶどう糖		*麦芽糖	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*醸造酢		*チキンコンソメパウダー	
*酸化防止剤		*トマト		*食塩		*ぶどう糖	
おろしにんにく（年）	0.39	*トマトピューレー		*たまねぎ		*酵母エキスパウダー	
*にんにく		スキムミルク	3.9	*香辛料		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*食塩		*生乳		バター有塩（年）	1.3	*チキンエキスパウダー	
*酸味料		粉チーズ（年）	3.9	*生乳		*鶏脂	
おろし生姜（年）	0.39	*ナチュラルチーズ（乳）		*食塩		*砂糖	
*しょうが		*脱脂粉乳		<b>【ブレンオムレット】</b>		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
*酸味料		*食塩		ブレンオムレットYM（BP）	50	*香辛料	
*ビタミンC		*セルロース		*鶏卵 46.43%		*トマトパウダー	
*ターメリック色素		*香料		*タピオカ		*オニオンエキスパウダー	
にんじん	16.9	ハヤシルウ	21.58	*砂糖、米粉		*香辛料抽出物	
*にんじん		*小麦粉		*醸造酢		*酸味料	
たまねぎ	32.5	*パーム油		*着色料製剤		天塩	0.07
*たまねぎ		*砂糖		*菜種油、大豆油		*塩田産天日塩	
じゃがいも	35.1	*食塩		<b>【コーンソテー】</b>		*塩田産にがり	
*じゃがいも		*トマトペースト		ミニウイナー（1cm カット）	16.9	白こしょう	0.03
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*香辛料		*豚肉（豚脂含む）		*ホワイトペッパー	
*たまねぎ		*カラメル色素		*食塩			
*大豆油		*調味料		*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2月20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>【うどん】</b>		清酒	1.95	<b>【牛乳】</b>		*増粘多糖類	
☆ソフトめん110	110	*米		サツラク牛乳 200ml	206	*乳化剤（大豆）	
*小麦粉		*米麹		*生乳		*膨張剤	
*食塩		*醸造アルコール		<b>【ちくわの磯辺揚げ】</b>		*香料（乳）	
<b>【じゃじゃ麺】</b>		*水飴		白ちくわ50	50	*ピロリン酸第二鉄	
豚肉もも ひき肉	52	*乳酸		*たらしりみ		*カロチノイド色素	
*豚もも		*コハク酸		*澱粉		*【チョコプチシュー】	
にんじん	26	きび和糖 1000	0.91	*食塩		*乳等を主要原料とする食品（大豆・乳・卵） 16.49%以下	
*にんじん		*さとうきび		*砂糖		*カスタードクリーム（卵・乳） 10.48%以下	
大豆ミート	7.8	みりん(年)	1.04	小麦粉 北海道産	2.6	*全卵 7.97%	
*大豆		*本みりん		*小麦粉		*ファットスプレッド	
*クエン酸鉄		*液状ブドウ糖		北海道産米粉	2.6	*小麦粉	
おろし生姜（年）	1.3	*醸造アルコール		*うるち米		*ココアパウダー	
*しょうが		*珪藻土		あおのり 粉末	0.1	*加工デンプン	
*酸味料		豆板醤(年)	0.65	*あおさ		*着色料	
*ビタミンC		*唐辛子		キャノーラ油	5	*調味料（乳）	
*ターメリック色素		*食塩		*食用なたね油		*乳化剤（大豆）	
おろしにんにく(年)	1.3	*味噌(大豆)		*シリコーン		*増粘多糖類	
*にんにく		*酸味料		<b>【ミニトマト】</b>		*グリシン	
*食塩		甜麺醤	4.11	ミニトマト	10	*膨張剤	
*酸味料		*味噌（大豆）		*ミニトマト		*香料（乳）	
たまねぎ	33.8	*砂糖		ミニトマト	10	*ピロリン酸第二鉄	
*たまねぎ		*カラメル色素		*ミニトマト		<b>【【卵・乳代替対応】お米deガトーショコラ】</b>	
根深ねぎ	10.4	*酒精		ミニトマト	10	お米deガトーショコラ	30
*根深ねぎ		赤味噌 10kg	7.2	*ミニトマト		*豆乳	
国産もうそう千切水煮	16.9	*大豆		<b>【シュークリーム(カスタード&amp;チョコ)】</b>		*砂糖	
*もうそう筍		*米		2つのプチシュー(カスタード&チョコ)	24	*米粉	
*酸化防止剤		*食塩		*【カスタードプチシュー】		*植物油	
*PH調整剤		北海道丸大豆醤油 10L	5.14	*カスタードクリーム（乳・卵） 18.37%以下		*ココアパウダー	
干椎茸 スライス	0.65	*大豆		*乳等を主要原料とする食品		*水溶性食物繊維	
*乾燥椎茸		*小麦		*全卵 8.07%		*カカオマス	
がらスープ（ポーク&チキン）	13	*食塩		*ファットスプレッド		*加工デンプン	
*豚骨		純正ごま油	0.78	*小麦粉		*膨張剤	
*鶏骨		*食用ごま油		*加工デンプン		*ピロリン酸第二鉄	
*豚骨油		片栗粉1kg	4.11	*調味料（乳）			
*酵母エキス		*馬鈴薯		*グリシン			

## 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21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>		*調味料		*しょうゆ（小麦・大豆）		*緑豆	
イエスクリーン米 10kg	100	*酸化防止剤		*発酵調味液		にら	7.8
<b>【牛乳】</b>		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*クエン酸カルシウム		*にら	
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*ピロリン酸第二鉄		清酒	1.3
*生乳		*小麦		鉄カルバオパオ	25	*米	
<b>【春雨スープ】</b>		*食塩		*キャベツ		*米麴	
豚肉もも スライス	20.8	清酒	1.95	*長ねぎ		*醸造アルコール	
*豚もも		*米		*しょうが		*水飴	
豆腐	28.6	*米麴		*小麦粉		*乳酸	
*大豆		*醸造アルコール		*こんにやく粉		*コハク酸	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*大豆粉末		きび和糖 1000	0.65
*消泡剤		*乳酸		*食塩		*さとうきび	
チンゲンサイ	13	*コハク酸		*砂糖		塩ラーメンスープ	1.82
*チンゲンサイ		天塩	0.05	*小麦でんぷん		*食塩	
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		*粉末状小麦たん白		*醤油（小麦、大豆）	
*にんじん		*塩田産にがり		*豚肉		*香味油	
新食感春雨（9cmカット）	4.55	白こしょう	0.03	*豚レバー		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*豚脂		*砂糖	
*えんどう澱粉		<b>【焼きパオパオ】</b>		*塩こうじ		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
根深ねぎ	9.1	鉄カルバオパオ	25	*酵母エキス		*昆布	
*根深ねぎ		*キャベツ		*コーンスターチ		*かつお削りぶし	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*長ねぎ		*しょうゆ（小麦・大豆）		*野菜エキス（小麦、大豆）	
*豚骨		*しょうが		*発酵調味液		*調味料	
*鶏骨		*小麦粉		*クエン酸カルシウム		*酸化防止剤	
*豚骨油		*こんにやく粉		*ピロリン酸第二鉄		天塩	0.07
*酵母エキス		*大豆粉末		<b>【厚揚げチャンプルー】</b>		*塩田産天日塩	
塩ラーメンスープ	7.28	*食塩		生揚げ	26	*塩田産にがり	
*食塩		*砂糖		*大豆		白こしょう	0.01
*醤油（小麦、大豆）		*小麦でんぷん		*植物油		*ホワイトペッパー	
*香味油		*粉末状小麦たん白		*粗製海水塩化マグネシウム		北海道丸大豆醤油 10L	0.78
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*豚肉		ぶたバラ肉 脂身つき	20.8	*大豆	
*砂糖		*豚レバー		たまねぎ	28.6	*小麦	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豚脂		*たまねぎ		*食塩	
*昆布		*塩こうじ		にんじん	10.4	かつお削り節	0.65
*かつお削りぶし		*酵母エキス		*にんじん		*かつお 加工品 削り節	
*野菜エキス（小麦、大豆）		*コーンスターチ		緑豆もやし(年)	20.8	キャノーラ油 炒め用	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2月22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)バターコッペパン】</b>		コンソメ		*パン粉 (小麦・大豆)		*トマトパウダー	
(道)バターコッペパン65	95	*食塩	2.73	*食塩		*オニオンエキスパウダー	
*小麦粉		*デキストリン		*小麦粉		*香辛料抽出物	
*食塩		*麦芽糖		*植物油脂(大豆)		*酸味料	
*イースト		*チキンコンソメパウダー		*米粉		きび和糖 1000	1.56
*脱脂粉乳(乳)		*ぶどう糖		*粉末状大豆たん白		*さとうきび	
*砂糖		*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖		赤ワイン	1.3
*鶏卵 3.7%		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*でん粉		*米発酵調味料	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*チキンエキスパウダー		*安定剤		*ワイン	
<b>【牛乳】</b>		*鶏脂		*乳化剤		*ぶどう糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖		*増粘多糖類		*アルコール	
*生乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		キャノーラ油	6	*食塩	
<b>【大根とベーコンのスープ】</b>		*香辛料		*食用なたね油		*果実色素	
シオルダーベーコン	33.8	*トマトパウダー		*シリコーン		*香料	
*豚肩肉		*オニオンエキスパウダー		<b>【ポークチャップ】</b>		*酸味料	
*食塩		*香辛料抽出物		豚肉もも スライス	46.8	*酸化防止剤	
*砂糖		*酸味料		*豚もも		ダイストマト(レトルト) 5kg	16.25
*香辛料		白こしょう	0.03	*にんじん	13	*トマト	
*ナツメグ		*ホワイトペッパー		*にんじん		*トマトピューレー	
*コリアンダー		白ワイン	1.3	たまねぎ	26	トマトケチャップ学給用 3kg	8.84
*カルダモン		*米発酵調味料		*たまねぎ		*トマト	
*オールスパイス		*ワイン		青ピーマン	6.5	*糖類	
たまねぎ	26	*ぶどう糖		*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*たまねぎ		*アルコール		コンソメ	2.21	*ぶどう糖	
ソニオン(炒め玉葱)	10.4	*食塩		*食塩		*醸造酢	
*たまねぎ		*香料		*デキストリン		*食塩	
*大豆油		*酸味料		*麦芽糖		*たまねぎ	
だいこん	39	*酸化防止剤		*チキンコンソメパウダー		*香辛料	
*だいこん		乾燥パセリ	0.01	*ぶどう糖		おろしりんご	2.21
にんじん	16.9	*パセリ		*酵母エキスパウダー		*りんご	
*にんじん		<b>【チーズインコロッケ】</b>		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香料	
がらスープ(ポーク&チキン)	7.8	チーズインコロッケ60	60	*チキンエキスパウダー		*酸味料	
*豚骨		*ばれいしょ		*鶏脂		*酸化防止剤	
*鶏骨		*チーズフード		*砂糖		キャノーラ油 炒め用	1.04
*豚骨油		*脱脂粉乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*食用なたね油	
*酵母エキス		*砂糖		*香辛料		北海道産米粉	0.39

## アレルギー不明小献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター  
令和6年2月22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)
*うるち米							
<b>【ミルクココア】</b>							
ミルクココア	12.5						
*果糖ぶどう糖液糖							
*砂糖							
*ココアパウダー							
*ぶどう糖							
*食塩							
*香料							
*植物由来レシチン（大豆）							