

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26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】		*ビタミンC		*豚もも		*米油	
精白米 10kg	100	*ターメリック色素		国産大豆の水煮（年）	13	【クリームだいふく】	
【牛乳】		北海道丸大豆醤油 10L	6.76	*大豆		学級だいふく	30
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		ひじき	0.78	*豆乳加工品	
*生乳		*小麦		*ひじき		植物油脂	
【鶏つみれ汁】		*食塩		しらたき	20.8	豆乳クリーム	
鶏団子	41.6	清酒	1.3	*こんにゃく粉		砂糖類	
*鶏肉		*米		*水酸化カルシウム		でん粉	
*玉ねぎ		*米麴		にんじん	13	食塩	
*豚脂		*醸造アルコール		*にんじん		*砂糖	
*パン粉（小麦）		*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	2.99	*もち粉	
*大豆油		*乳酸		*大豆		*上新粉	
*粒状大豆たん白		*コハク酸		*小麦		*還元水あめ	
*でん粉		みりん(年)	1.3	*食塩		*でん粉	
*砂糖		*本みりん		きび和糖 1000	0.78	*食用油脂	
*しょうゆ（小麦・大豆）		*液状ブドウ糖		*さとうきび		*加工デンプン	
*食塩		*醸造アルコール		清酒	1.04	*セルロース	
*粉末状大豆たん白		*珪藻土		*米		*乳化剤（大豆）	
*みりん		天塩	0.14	*米麴		*糊料	
*香辛料		*塩田産天日塩		*醸造アルコール		加工でん粉	
冷凍油揚げカット	5.2	*塩田産にがり		*水飴		増粘多糖類	
*だいち 全粒 国産 乾		カット昆布	1.95	*乳酸		*pH調整剤	
*なたね油		*日高産根昆布		*コハク酸		*香料	
*凝固剤		かつおだしパック	2.21	みりん(年)	1.04	*安定剤	
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*本みりん		*カロチノイド色素	
たまねぎ	15.6	【さんまのおかか煮】		*液状ブドウ糖		*酵素	
*たまねぎ		さんまおかか煮 30（BP）	30	*醸造アルコール		*塩化マグネシウム	
にんじん	15.6	*さんま		*珪藻土			
*にんじん		*しょうゆ（大豆、小麦）		キャノーラ油 炒め用	1.3		
ごぼう	10.4	*砂糖		*食用なたね油			
*ごぼう		*みりん		昆布だし（顆粒）	0.65		
根深ねぎ	10.4	*かつお節		*昆布エキスパウダー、昆布粉末			
*根深ねぎ		*昆布エキス		*でん粉分解物			
おろし生姜（年）	0.39	*増粘剤		*砂糖			
*しょうが		【五目煮】		*酵母エキスパウダー			
*酸味料		豚肉もも スライス	32.5	*でん粉			

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27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】		*コハク酸		国内産カットわかめ(年)	0.52		
☆ソフトラーメン125	125	がらスープ（ポーク＆チキン）	10.4	*湯通し塩蔵わかめ			
*小麦粉		*豚骨		にんじん	4.55		
*食塩		*鶏骨		*にんじん			
*かん水		*豚骨油		とりササミフレーク（年）	10.4		
【みそバターコーンラーメン】		*酵母エキス		*鶏肉			
豚肉もも スライス	44.2	味噌ラーメンスープ	28.6	*食塩			
*豚もも		*味噌（大豆）		*醸造酢			
おろし生姜（年）	0.78	*畜肉エキス		*砂糖			
*しょうが		*砂糖		*寒天			
*酸味料		*動植物油脂（ごま）		*オニオンパウダー			
*ビタミンC		*食塩		*香辛料			
*ターメリック色素		*香辛野菜		*pH調整剤			
おろしにんにく（年）	0.78	*ごま		だいこん	33.8		
*にんにく		*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*だいこん			
*食塩		*香辛料		ドレッシング香味塩	6.5		
*酸味料		*調味料		*糖類（水あめ、砂糖）			
にんじん	13	*カラメル色素		*醸造酢			
*にんじん		キャノーラ油 炒め用	0.78	*食塩			
たまねぎ	15.6	*食用なたね油		*食用植物油脂（ごま）			
*たまねぎ		バター有塩（年）	5.2	*玉ねぎ			
緑豆もやし（年）	39	*生乳		*ねぎ			
*緑豆		*食塩		*チキンエキス			
たけのこ水煮 短冊（年）	18.2	【牛乳】		*発酵調味料			
*たけのこ水煮缶詰		サツラク牛乳 200ml	206	*小麦たん白発酵調味料			
*クエン酸		*生乳		*にんにく			
北海道産ホールコーン（年）	13	【フライドポテト】		*酵母エキスパウダー			
*とうもろこし		ナチュラルカットポテト	58.5	*しょうゆ（小麦・大豆）			
根深ねぎ	10.4	*ばれいしょ		*こしょう			
*根深ねぎ		*揚げ油（パーム油）		*しょうが			
清酒	1.56	茹で塩	0.33	*レモン果汁			
*米		*海水		*ねぎエキスパウダー			
*米麴		キャノーラ油	6.5	*酸味料			
*醸造アルコール		*食用なたね油		*増粘剤			
*水飴		*シリコーン		*香辛料抽出物			
*乳酸		【韓国風サラダ】					

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28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】		*液状ブドウ糖		きゅうり	46.8		
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*きゅうり			
【牛乳】		*珪藻土		昆布だし（顆粒）	1.82		
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	10.4	*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*生乳		*大豆		*でん粉分解物			
【肉鍋風煮】		*小麦		*砂糖			
豚肉もも スライス	52	*食塩		*酵母エキス粉末			
*豚もも		キャノーラ油 炒め用	0.91	*でん粉			
焼き豆腐	23.4	*食用なたね油		*米油			
*大豆		【和風きんぴら包み焼き】		かつお削り節	0.65		
*粗製海水塩化マグネシウム		和風きんぴら包み焼き	50	*かつお 加工品 削り節			
*消泡剤		*鶏肉		醤油 和え物用	3.9		
にんじん	19.5	*たまねぎ		*大豆			
*にんじん		*ごぼう		*小麦			
たまねぎ	26	*豆腐（大豆）		*食塩			
*たまねぎ		*鶏皮		*アルコール			
はくさい	28.6	*小麦不使用しょうゆ（大豆）		白いりごま	0.5		
*はくさい		*にんじん		*ごま			
突きこんにやく	20.8	*砂糖					
*こんにやく粉		*みりん					
*水酸化カルシウム		*粒状植物性たん白（大豆）					
干椎茸 スライス	0.65	*植物油（ごま）					
*乾燥椎茸		*ぶどう糖					
根深ねぎ	10.4	*しょうがペースト					
*根深ねぎ		*食塩					
きび和糖 1000	2.99	*豚ゼラチン					
*さとうきび		*酵母エキス					
清酒	1.56	*液状混合調味料					
*米		*ごま					
*米麹		*香辛料					
*醸造アルコール		*加工でんぷん					
*水飴		*セルロース					
*乳酸		*凝固剤					
*コハク酸		*安定剤					
みりん(年)	1.56	*ピロリン酸第二鉄					
*本みりん		【きゅうりおかか和え】					

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29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)
【ごはん】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
豚肉もも スライス	36.4	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*豚もも		がらスープ（ポーク＆チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	32.5	*豚骨		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
たまねぎ	29.9	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	こくまるカレーフレーク プロブレンド	6.89	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ピネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【ほたてフライ】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		ほたてフライ	20
*大豆油		粉チーズ（年）	3.25	*小麦発酵調味料		*ほたて貝柱	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*【衣】	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*パン粉（小麦、大豆）	
*クミン		*食塩		*酸味料		*小麦粉	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		*植物性たん白（大豆）	
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.29	*食塩	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		*大豆粉	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		*コーンスターチ（大豆）	
*唐辛子		キッズカレー	9.75	*食塩		*加工デンプン	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*増粘剤	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		ほたてフライ	20

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29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)
*ほたて貝柱							
*【衣】							
*パン粉（小麦、大豆）							
*小麦粉							
*植物性たん白（大豆）							
*食塩							
*大豆粉							
*コーンスターチ（大豆）							
*加工デンプン							
*増粘剤							
キャノーラ油	4						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【イタリアンサラダ】							
キャベツ	32.5						
*キャベツ							
北海道産ホールコーン(年)	10.4						
*とうもろこし							
むきえだまめ(年)	7.8						
*えだまめ							
*食塩							
イタリアンドレッシング 1L(年)	5.85						
*食用植物油脂							
*砂糖							
*醸造酢							
*食塩							
*発酵調味料							
*玉ねぎ							
*香味食用油							
*酵母エキスパウダー							
*香辛料							
*トマト							
*酸味料							
*増粘剤							