

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1月15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)
【鶏五目ごはん】		*本みりん		赤味噌 10kg	3.6	*さとうきび	
精白米 10kg	104	*液状ブドウ糖		*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	2.34
冷凍油揚げカット	2.6	*醸造アルコール		*米		*大豆	
*だいず 全粒 国産 乾		*珪藻土		*食塩		*小麦	
*なたね油		きび和糖 1000	4.94	かつおだしパック	2.21	*食塩	
*凝固剤		*さとうきび		*かつお節			
*消泡剤(大豆)		清酒	4.81	煮干しダシパック	0.6		
鶏肉もも 角切り	45.5	*米		*かたくちいわし			
*鶏もも		*米麴		煮干しパック	0.52		
にんじん	7.8	*醸造アルコール		*かたくちいわし			
*にんじん		*水飴		*食塩			
ごぼう	10.4	*乳酸		【いわしのみぞれ煮】			
*ごぼう		*コハク酸		TSイワシみぞれ煮50g	50		
国産もうそう干切水煮	7.8	天塩	1.17	*イワシ			
*もうそう筍		*塩田産天日塩		*だいこん			
*酸化防止剤		*塩田産にがり		*醤油(小麦・大豆)			
*PH調整剤		キャノーラ油 炒め用	0.65	*砂糖			
昆布だし(顆粒)	2.73	*食用なたね油		*みりん			
*風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)		【牛乳】		*生姜			
*でん粉分解物		サツラク牛乳 200ml	206	*でん粉			
*砂糖		*生乳		*食塩・醸造酢			
*酵母エキス粉末		【キャベツのみそ汁】		【かぼちゃの甘煮】			
*でん粉		キャベツ	35.1	カットかぼちゃ	78		
*米油		*キャベツ		清酒	1.04		
鶏だし(顆粒)	3.12	豆腐	26	*米			
*鶏肉粉末		*大豆		*米麴			
*でん粉分解物		*粗製海水塩化マグネシウム		*醸造アルコール			
*砂糖		*消泡剤		*水飴			
*酵母エキス粉末		にんじん	13	*乳酸			
*昆布エキス粉末		*にんじん		*コハク酸			
*でん粉		根深ねぎ	10.4	みりん(年)	1.04		
北海道丸大豆醤油 10L	19.37	*根深ねぎ		*本みりん			
*大豆		白味噌 10kg	7.8	*液状ブドウ糖			
*小麦		*大豆		*醸造アルコール			
*食塩		*米		*珪藻土			
みりん(年)	4.81	*食塩		きび和糖 1000	1.04		

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1月16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】		*米		*野菜		*きゅうり	
☆ソフトラーメン125	125	*米麴		*にんじん		鶏だし（顆粒）	1.56
*小麦粉		*醸造アルコール		*たまねぎ		*鶏肉粉末	
*食塩		*水飴		*キャベツ		*でん粉分解物	
*かん水		*乳酸		*植物油脂（大豆）		*砂糖	
【牛乳】		*コハク酸		*豚脂		*酵母エキス粉末	
サツラク牛乳 200ml	206	醤油ラーメンスープ	8.45	*しょうゆ（小麦・大豆）		*昆布エキス粉末	
*生乳		*醤油（大豆、小麦）		*はるさめ		*でん粉	
【しょうゆラーメン】		*食塩		*でん粉		醤油 和え物用	3.25
豚肉もも スライス	32.5	*動植物油脂（綿実油、ラード、大豆油、なたね油）		*しょうがペースト		*大豆	
*豚もも		*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン）		*小麦粉		*小麦	
たまねぎ	18.2	*野菜エキス		*ポークブイヨン		*食塩	
*たまねぎ		*砂糖		*ショートニング（大豆）		*アルコール	
にんじん	15.6	*香辛料		*ポークエキス		米酢	0.91
*にんじん		*調味料		*発酵調味料		*米	
緑豆もやし（年）	46.8	*カラメル色素		*酵母エキス		*アルコール	
*緑豆		液中華	20.8	*砂糖		*食塩	
チンゲンサイ	10.4	*チキンエキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*乾燥しいたけ		純正ごま油	0.42
*チンゲンサイ		*醤油（大豆、小麦）		*たん白加水分解物（小麦）		*食用ごま油	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*植物油脂（大豆、ごま）		*香辛料		白いりごま	0.83
*たけのこ水煮缶詰		*食塩		*<皮>		*ごま	
*クエン酸		*砂糖		*小麦粉		ラー油	0.03
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*植物油脂（大豆）		*ごま油	
*根深ねぎ		*香辛料		*米粉		*とうもろこし油	
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		*粉あめ		*香辛料抽出物	
*しょうが		*カラメル色素		*ショートニング（大豆）		*トウガラシ色素	
*酸味料		がらスープ（ポーク&チキン）	7.41	*食塩			
*ビタミンC		*豚骨		*ソルビトール			
*ターメリック色素		*鶏骨		*クエン酸鉄Na			
おろしにんにく（年）	1.3	*豚骨油		*乳化剤			
*にんにく		*酵母エキス		*増粘剤			
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76	キャノーラ油	5		
*酸味料		*食用なたね油		*食用なたね油			
茎わかめ（冷凍）	6.5	【春巻（年）】		【ごまきゅうり】			
*茎わかめ		春巻Fe50	50	きゅうり	45.5		
清酒	2.34	*豚肉					

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1月17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)
【イエスクリーン米】		みりん(年)	2.21	*ピロリン酸第二鉄			
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん		【みかん】			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		みかん	60		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*みかん			
*生乳		*珪藻土					
【ずき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L	11.7				
豚肉もも スライス	42.9	*大豆					
*豚もも		*小麦					
焼き豆腐	26	*食塩					
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.3				
*粗製海水塩化マグネシウム		*食用なたね油					
*消泡剤		【鶏と野菜のつくね】					
しらたき	26	鶏と野菜の焼きつくね	50				
*こんにやく粉		*鶏肉					
*水酸化カルシウム		*たまねぎ					
にんじん	9.1	*にんじん					
*にんじん		*れんこん					
たまねぎ	31.2	*ねぎ					
*たまねぎ		*<たれ>					
はくさい	23.4	*砂糖					
*はくさい		*しょうゆ(大豆、小麦)					
高野豆腐(細切り)	1.69	*水あめ					
*大豆		*たん白加水分解物					
*製造用剤		*チキンエキス(鶏肉)					
*豆腐用凝固剤		*<つなぎ>パン粉(小麦)					
根深ねぎ	9.1	*<つなぎ>粉末状植物性たん白(大豆)					
*根深ねぎ		*植物油脂					
きび和糖 1000	3.77	*粒状植物性たん白(大豆)					
*さとうきび		*砂糖					
清酒	1.82	*しょうゆ(大豆・小麦)					
*米		*発酵調味料					
*米麴		*食塩					
*醸造アルコール		*加工デンプン					
*水飴		*増粘剤					
*乳酸		*重曹					
*コハク酸		*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1月18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)黒糖スライスパン】		*うるち米		*香辛料		*小麦粉	
(道)黒糖スライスパン65	88	サツラク牛乳 10kg	71.5	*たん白加水分解物(小麦)		*コーングリッツ	
*小麦粉		*生乳		*おろしにんにく		*コーンスターチ	
*食塩		コンソメ	3.38	*デキストリン		*食塩	
*イースト		*食塩		*酵母エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*脱脂粉乳(乳)		*デキストリン		*〈衣〉		*香辛料	
*ショートニング(大豆)		*麦芽糖		*パン粉(小麦)		*〈揚げ油〉	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*チキンコンソメパウダー		*小麦粉		*なたね油	
*鶏卵 3.6%		*ぶどう糖		*コーングリッツ		*パーム油	
*黒砂糖		*酵母エキスパウダー		*コーンスターチ		*ピロリン酸第二鉄	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*食塩		*加工でんぷん(小麦)	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*しょうゆ(小麦・大豆)		*増粘多糖類	
*生乳		*鶏脂		*香辛料		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20
【コーンポタージュ】		*砂糖		*〈揚げ油〉		*鶏肉	
にんじん	15.6	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*なたね油		*〈つなぎ〉	
*にんじん		*香辛料		*パーム油		*コーンスターチ	
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*ピロリン酸第二鉄		*パン粉(小麦)	
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*加工でんぷん(小麦)		*豚脂	
ソニオン(炒め玉葱)	13	*香辛料抽出物		*増粘多糖類		*粉末状植物たん白(大豆)	
*たまねぎ		*酸味料		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20	*しょうゆ(小麦・大豆)	
*大豆油		天塩	0.1	*鶏肉		*食塩	
北海道産ホールコーン(年)	13	*塩田産天日塩		*〈つなぎ〉		*チキンスープ	
*とうもろこし		*塩田産にがり		*コーンスターチ		*香辛料	
コーンピューレ	19.5	白こしょう	0.01	*パン粉(小麦)		*たん白加水分解物(小麦)	
*とうもろこし		*ホワイトペッパー		*豚脂		*おろしにんにく	
コーンクリーム 缶詰	19.5	【チキンナゲット】		*粉末状植物たん白(大豆)		*デキストリン	
*とうもろこし		チキンナゲット(乳卵不使用) Fe強化	20	*しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキス	
*食塩		*鶏肉		*食塩		*〈衣〉	
野菜ベース	19.5	*〈つなぎ〉		*チキンスープ		*パン粉(小麦)	
*たまねぎ		*コーンスターチ		*香辛料		*小麦粉	
*馬鈴薯		*パン粉(小麦)		*たん白加水分解物(小麦)		*コーングリッツ	
*無塩バター(乳)		*豚脂		*おろしにんにく		*コーンスターチ	
バター有塩(年)	6.76	*粉末状植物たん白(大豆)		*デキストリン		*食塩	
*生乳		*しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*食塩		*食塩		*〈衣〉		*香辛料	
北海道産米粉	5.46	*チキンスープ		*パン粉(小麦)		*〈揚げ油〉	

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1月18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)
*なたね油		*発酵調味料					
*バーム油		*玉ねぎ					
*ピロリン酸第二鉄		*香味食用油					
*加工でんぷん(小麦)		*酵母エキスパウダー					
*増粘多糖類		*香辛料					
キャノーラ油	6	*トマト					
*食用なたね油		*酸味料					
*シリコーン		*増粘剤					
【ケチャップ】							
トマトケチャップ 180ml	5						
*トマト							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*ぶどう糖							
*醸造酢							
*食塩							
*たまねぎ							
*香辛料							
【イタリアンサラダ】							
ロースハム 千切り	6.5						
*豚ロース肉							
*食塩							
*砂糖							
*香辛料							
*ナツメグ							
*コリアンダー							
*カルダモン							
*オールスパイス							
きゅうり	13						
*きゅうり							
キャベツ	29.9						
*キャベツ							
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							

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1月19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】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豚脂		*醸造酢	
精白米 10kg	100	*昆布		*豚肉		*食塩	
【牛乳】		*かつお削りぶし		*しょうゆ（小麦、大豆）		*唐辛子	
サツラク牛乳 200ml	206	*野菜エキス（小麦、大豆）		*はるさめ		*パブリカパウダー	
*生乳		*調味料		*でん粉		*昆布	
【【卵除去食対応】たまごスープ】		*酸化防止剤		*しいたけ		*砂糖	
シヨルダーベーコン	19.5	片栗粉1kg	1.95	*カキエキス調味料		*コーンスターチ	
*豚肩肉		*馬鈴薯		*砂糖		*しょうがパウダー	
*食塩		【ショーロンポー】		*おろししょうが		*調味料	
*砂糖		小籠包	25	*植物油脂（ごま）		*pH調整剤	
*香辛料		*キャベツ		*発酵調味料		*増粘剤	
*ナツメグ		*たまねぎ		*食塩		おろし生姜（年）	0.18
*コリアンダー		*たけのこ水煮		*香辛料		*しょうが	
*カルダモン		*豚脂		*〈皮〉		*酸味料	
*オールスパイス		*豚肉		小麦粉		*ビタミンC	
冷凍鶏卵 液卵 生	26	*しょうゆ（小麦、大豆）		加工油脂		*ターメリック色素	
*鶏卵 100%		*はるさめ		ショートニング		おろしにんにく（年）	0.36
国内産カットわかめ（年）	0.52	*でん粉		*加工でんぶん		*にんにく	
*湯通し塩蔵わかめ		*しいたけ		*乳化剤		*食塩	
にんじん	10.4	*カキエキス調味料		【豚肉のキムチ炒め】		*酸味料	
*にんじん		*砂糖		豚肉もも スライス	39	北海道丸大豆醤油 10L	1.56
はくさい	26	*おろししょうが		*豚もも		*大豆	
*はくさい		*植物油脂（ごま）		にら	3.9	*小麦	
根深ねぎ	10.4	*発酵調味料		*にら		*食塩	
*根深ねぎ		*食塩		緑豆もやし（年）	31.2	きび和糖 1000	0.52
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8	*香辛料		*緑豆		*さとうきび	
*豚骨		*〈皮〉		にんじん	6.5	清酒	0.65
*鶏骨		小麦粉		*にんじん		*米	
*豚骨油		加工油脂		純正ごま油	0.65	*米麴	
*酵母エキス		ショートニング		*食用ごま油		*醸造アルコール	
塩ラーメンスープ	5.85	*加工でんぶん		キムチ味（魚・貝なし）	4.41	*水飴	
*食塩		*乳化剤		*りんごパルプ		*乳酸	
*醤油（小麦、大豆）		小籠包	25	*水あめ		*コハク酸	
*香味油		*キャベツ		*おろしにんにく		豆板醤（年）	0.48
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*たまねぎ		*アミノ酸液（大豆）		*唐辛子	
*砂糖		*たけのこ水煮		*トマトペースト		*食塩	

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1月19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)
*味噌(大豆)							
*酸味料							
片栗粉1kg	0.78						
*馬鈴薯							
【くの中のみ】フルーツ杏仁風プリン							
フルーツ杏仁風プリン	40						
*糖類							
果糖ブドウ糖液糖							
水あめ							
*豆乳加工品							
*ももピューレー							
*あんず濃縮果汁							
*ドロマイト							
*糊料							
増粘多糖類(りんご)							
加工でん粉							
*加工でん粉							
*酸味料							
*乳酸Ca							
*クエン酸鉄Na							
*香料							
*カロチノイド色素							
*キャリアーオーバー等							