

## 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22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>		*本みりん		おろし生姜（年）	0.65		
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*しょうが			
<b>【牛乳】</b>		*醸造アルコール		*酸味料			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*ビタミンC			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*ターメリック色素			
<b>【たぬき汁】</b>		*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.04		
さつま揚げ	10.4	*小麦		*食用なたね油			
*たらすりみ		*食塩		清酒	1.3		
*にんじん		天塩	0.31	*米			
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*米麴			
*揚げ油		*塩田産にがり		*醸造アルコール			
*砂糖		カット昆布	2.21	*水飴			
*みりん		*日高産根昆布		*乳酸			
*塩		かつおだしパック	2.86	*コハク酸			
冷凍油揚げカット	6.5	*かつお節		きび和糖 1000	1.3		
*だいず 全粒 国産 乾		<b>【さばのみそ煮】</b>		*さとうきび			
*なたね油		さばの味噌煮50 (BP)	50	みりん(年)	1.56		
*凝固剤		*さば		*本みりん			
*消泡剤(大豆)		*みそ(大豆)		*液状ブドウ糖			
にんじん	16.9	*砂糖		*醸造アルコール			
*にんじん		*発酵調味料		*珪藻土			
こんにやく サラダ用	23.4	*でん粉		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*こんにやく粉		<b>【望来豚と根菜の甘辛炒め】</b>		*大豆			
*水酸化カルシウム		望来豚もも大	39	*小麦			
ほぐしえのき	10.4	*豚もも		*食塩			
*生えのき茸		ごぼう	19.5				
根深ねぎ	9.1	*ごぼう					
*根深ねぎ		れんこん(いちょう)水煮(年)	13				
清酒	1.3	*れんこん					
*米		*酸化防止剤					
*米麴		たまねぎ	10.4				
*醸造アルコール		*たまねぎ					
*水飴		にんじん	9.1				
*乳酸		*にんじん					
*コハク酸		カットいんげん(年)	5.2				
みりん(年)	1.04	*さやいんげん若さや					

## 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23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>【スパゲティ】</b>		*乳酸		*食塩		*重曹	
☆スパゲティ 85	85	*コハク酸		*衣		<b>【【乳代替】さつまいもチップス】</b>	
*小麦粉		スパ味（和風スパゲティのたれ）	20.15	パン粉（小麦）		さつまいもチップス	6
*植物油		*しょうゆ〈大豆・小麦〉		小麦粉		*さつまいも（国産）	
<b>【牛乳】</b>		*砂糖		でん粉		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		粉末状大豆たん白（大豆）		*植物油脂	
*生乳		*ぶどう糖		植物油脂			
<b>【和風スパゲティ（スパ味）】</b>		*米発酵調味料		食塩			
豚肉もも スライス	45.5	*粉末（かつお節、煮干し）		*貝殻焼成カルシウム			
*豚もも		*たん白加水分解物		キャノーラ油	6		
ショルダーベーコン	6.5	*酵母エキス		*食用なたね油			
*豚肩肉		*昆布エキス		*シリコーン			
*食塩		*調味料		<b>【ごまサラダ】</b>			
*砂糖		*アルコール		にんじん	7.8		
*香辛料		*カラメル色素		*にんじん			
*ナツメグ		*甘味料		キャベツ	35.1		
*コリアンダー		北海道丸大豆醤油 10L	1.95	*キャベツ			
*カルダモン		*大豆		北海道産ホールコーン（年）	13		
*オールスパイス		*小麦		*とうもろこし			
にんじん	19.5	*食塩		胡麻ドレッシング 1L	5.85		
*にんじん		おろしにんにく（年）	1.3	*食用植物油脂（大豆）			
たまねぎ	32.5	*にんにく		*ぶどう糖果糖液糖			
*たまねぎ		*食塩		*砂糖			
ほうれんそう	6.5	*酸味料		*しょうゆ（小麦、大豆）			
*ほうれん草		白こしょう	0.01	*醸造酢			
茹で塩	0.1	*ホワイトペッパー		*ごま			
*海水		片栗粉1kg	3.25	*しいたけエキス			
ほぐししめじ	13	*馬鈴薯		*食塩			
*生ぶなしめじ		オリーブ油	2.08	*酵母エキスパウダー			
ほぐしえのき	10.4	*食用オリーブ油		*香辛料抽出物			
*生えのき茸		<b>【白花生コロッケ】</b>		*加工でん粉			
清酒	1.3	白花生コロッケ60g	60	*増粘剤			
*米		*白花生		<b>【型抜きチーズ】</b>			
*米麴		*乾燥マッシュポテト		型抜きチーズ	15		
*醸造アルコール		*バター		*ナチュラルチーズ			
*水飴		*砂糖		*乳化剤			

## 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24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>【ごはん】</b>		*豚骨油		甜麵醬	0.78	粉末状植物性たん白（大豆）	
精白米 10kg	100	*酵母エキス		*味噌（大豆）		*えびペースト	
<b>【牛乳】</b>		清酒	1.17	*砂糖		*チキンブイヨン	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*カラメル色素		*砂糖	
*生乳		*米麴		*酒精		*食塩	
<b>【春雨入りマーボー豆腐】</b>		*醸造アルコール		片栗粉1kg	1.94	*魚介エキス（いわし、白身小魚）	
新食感春雨（9cmカット）	6.5	*水飴		*馬鈴薯		*香辛料	
*甘藷澱粉		*乳酸		<b>【えびシューマイ】</b>		*しょうがペースト	
*えんどう澱粉		*コハク酸		えびシューマイ（年）	16	*く皮	
マーボー用豆腐	71.5	きび和糖 1000	2.34	*たらしすり身		*小麦粉	
*大豆		*さとうきび		*えび		*でん粉（小麦）	
*粗製海水塩化マグネシウム		赤味噌 10kg	5.27	*たまねぎ		*乳化油脂	
*消泡剤		*大豆		*豚脂		*粉末大豆	
豚肉もも ひき肉	28.6	*米		*つなぎ		*炭酸Ca	
*豚もも		*食塩		でん粉		<b>【もやしとわかめのナムル】</b>	
大豆ミート	5.2	北海道丸大豆醤油 10L	5.2	粉末状植物性たん白（大豆）		緑豆もやし（年）	39
*大豆		*大豆		*えびペースト		*緑豆	
*クエン酸鉄		*小麦		*チキンブイヨン		国内産カットわかめ（年）	0.78
おろし生姜（年）	1.17	*食塩		*砂糖		*湯通し塩蔵わかめ	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.95	*食塩		にんじん	7.8
*酸味料		*味噌（大豆）		*魚介エキス（いわし、白身小魚）		*にんじん	
*ビタミンC		*畜肉エキス		*香辛料		醤油 和え物用	2.6
*ターメリック色素		*砂糖		*しょうがペースト		*大豆	
おろしにんにく（年）	1.17	*動植物油脂（ごま）		*く皮		*小麦	
*にんにく		*食塩		*小麦粉		*食塩	
*食塩		*香辛野菜		*でん粉（小麦）		*アルコール	
*酸味料		*ごま		*乳化油脂		米酢	1.3
根深ねぎ	15.6	*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*粉末大豆		*米	
*根深ねぎ		*香辛料		*炭酸Ca		*アルコール	
にんじん	16.9	*調味料		えびシューマイ（年）	16	*食塩	
*にんじん		*カラメル色素		*たらしすり身		きび和糖 1000	1.04
キャノーラ油 炒め用	1.3	豆板醬（年）	0.78	*えび		*さとうきび	
*食用なたね油		*唐辛子		*たまねぎ		純正ごま油	0.65
がらスープ（ポーク&チキン）	4.68	*食塩		*豚脂		*食用ごま油	
*豚骨		*味噌（大豆）		*つなぎ		白いりごま	0.78
*鶏骨		*酸味料		でん粉		*ごま	

## 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25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)バター丸パン】</b>		ダイストマト（レトルト）5kg 10.4		*豚肉		*カルダモン	
(道)バター丸パン65	95	*トマト		*鶏肉		*オールスパイス	
*小麦粉		*トマトピューレー		*たまねぎ		きゅうり	10.4
*食塩		トマトピューレー（年）	10.4	*パン粉（小麦）		*きゅうり	
*イースト		*トマトペースト		*でんぷん		たまねぎ	7.8
*脱脂粉乳(乳)		コンソメ	3.12	*砂糖		*たまねぎ	
*砂糖		*食塩		*食塩		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	6.5
*鶏卵 3.7%		*デキストリン		*酵母エキス		*食用植物油脂（大豆）	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*麦芽糖		*香辛料		*醸造酢	
<b>【牛乳】</b>		*チキンコンソメパウダー		*〈衣〉		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*ぶどう糖		*パン粉（小麦・大豆）		*砂糖	
*生乳		*酵母エキスパウダー		*バター粉（小麦・大豆）		*粉末状植物性たん白（大豆）	
<b>【ミネストローネ】</b>		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		小麦粉		*香辛料	
ミニウインナー（1cm カット）	16.9	*チキンエキスパウダー		砂糖		*酵母エキスパウダー	
*豚肉（豚脂含む）		*鶏脂		でん粉		*増粘剤	
*食塩		*砂糖		なたね油		*調味料	
*砂糖		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		膨張剤		*香辛料抽出物	
*香辛料		*香辛料		米粉		ヨーグルト 生乳100%	2.34
*白こしょう		*トマトパウダー		加工デンプン		*生乳	
*カルワイ		*オニオンエキスパウダー		増粘多糖類		*乳酸菌スターター(乳)	
*マスタード		*香辛料抽出物		*増粘多糖類		*ビフィズス菌(乳)	
国産大豆の水煮（年）	11.7	*酸味料		キャノーラ油	6	天塩	0.1
*大豆		がらスープ（ポーク&チキン）	13	*食用なたね油		*塩田産天日塩	
キャベツ	22.1	*豚骨		*シリコーン		*塩田産にがり	
*キャベツ		*鶏骨		<b>【マカロニサラダ】</b>		白こしょう	0.07
にんじん	13	*豚骨油		マカロニ	8.45	*ホワイトペッパー	
*にんじん		*酵母エキス		*小麦粉			
たまねぎ	35.1	天塩	0.13	茹で塩	0.1		
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*海水			
セロリ	3.25	*塩田産にがり		ローズハム うす角	9.1		
*セロリ		きび和糖 1000	0.33	*豚ロース肉			
ソニオン（炒め玉葱）	6.5	*さとうきび		*食塩			
*たまねぎ		白こしょう	0.03	*砂糖			
*大豆油		*ホワイトペッパー		*香辛料			
乾燥パセリ	0.03	<b>【メンチカツ】</b>		*ナツメグ			
*パセリ		メンチカツ60 ポーク&チキン	60	*コリアンダー			

## 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1月26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>		*醸造アルコール		*塩			
精白米 10kg	100	*水飴		突きこんにやく	13		
<b>【牛乳】</b>		*乳酸		*こんにやく粉			
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*水酸化カルシウム			
*生乳		カット昆布	1.95	むきえだまめ（年）	6.5		
<b>【みそけんちん汁】</b>		*日高産根昆布		*えだまめ			
鶏肉むね スライス	26	かつおだしパック	2.21	*食塩			
*鶏むね		*かつお節		国内産ひじき	0.65		
豆腐	23.4	<b>【照焼きチキン】</b>		*ひじき			
*大豆		照り焼きチキン50	50	清酒	1.3		
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏肉		*米			
*消泡剤		*〈タレ〉		*米麹			
冷凍油揚げカット	6.5	*果糖ブドウ糖液糖		*醸造アルコール			
*だいたい 全粒 国産 乾		*こいくちしょうゆ（小麦・大豆）		*水飴			
*なたね油		*酵母エキス		*乳酸			
*凝固剤		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		*コハク酸			
*消泡剤(大豆)		*ぶどう糖		きび和糖 1000	0.65		
にんじん	7.8	*こいくちしょうゆ（小麦・大豆）		*さとうきび			
*にんじん		*発酵調味料		みりん(年)	1.3		
だいこん	10.4	*粉末状大豆たんぱく		*本みりん			
*だいこん		*食塩		*液状ブドウ糖			
ごぼう	7.8	*酵母エキス		*醸造アルコール			
*ごぼう		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		*珪藻土			
根深ねぎ	7.8	*増粘剤		北海道丸大豆醤油 10L	3.12		
*根深ねぎ		*加工デンプン		*大豆			
白味噌 10kg	7.54	<b>【れんこんきんぴら】</b>		*小麦			
*大豆		れんこん（いちよう）水煮(年)	23.4	*食塩			
*米		*れんこん		純正ごま油	0.65		
*食塩		*酸化防止剤		*食用ごま油			
赤味噌 10kg	2.6	にんじん	7.8				
*大豆		*にんじん					
*米		焼き竹輪	13				
*食塩		*たらすりみ					
清酒	1.3	*馬鈴薯澱粉					
*米		*砂糖					
*米麹		*みりん					