

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29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】		*砂糖		*醸造酢		*トマトピューレ	
精白米 10kg	100	*ぶどう糖		*食塩		*豆腐用凝固剤	
【牛乳】		*食塩		*たまねぎ		【フルーツあえ】	
サツラク牛乳 200ml	206	*コーンスターチ		*香辛料		国産白桃ダイス缶	20.8
*生乳		*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L	1.92	*白桃	
【ドライカレー】		*昆布		*大豆		*砂糖	
豚肉もも ひき肉	52	カレー粉400	0.39	*小麦		*酸味料	
*豚もも		*ターメリック		*食塩		*酸化防止剤	
大豆ミート	5.2	*コリアンダー		赤ワイン	3.5	国産パイン缶（ピースス）	20.8
*大豆		*クミン		*米発酵調味料		*パインアップル	
*クエン酸鉄		*フェヌグリーク		*ワイン		*砂糖	
おろし生姜（年）	0.91	*チリペッパー		*ぶどう糖		国産みかん レトルト	20.8
*しょうが		*オールスパイス		*アルコール		*みかん	
*酸味料		*その他香辛料		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*ビタミンC		カレーフレーク 良選カリー	4.89	*果実色素		*クエン酸	
*ターメリック色素		*豚脂		*香料		国産洋梨ダイス レトルト	20.8
おろしにんにく（年）	0.91	*小麦粉		*酸味料		*西洋なし	
*にんにく		*食塩		*酸化防止剤		*異性化液糖	
*食塩		*砂糖		赤味噌 10kg	0.96	*クエン酸	
*酸味料		*カレーパウダー		*大豆		*ビタミンC	
たまねぎ	57.2	*でんぷん		*米			
*たまねぎ		*フライドエシャロットペースト		*食塩			
にんじん	15.6	*香辛料		きび和糖 1000	0.48		
*にんじん		*ガーリック・ジンジャーソテー		*さとうきび			
むきえだまめ（年）	6.5	*チーズパウダー（乳）		【豆腐ハンバーグ】			
*えだまめ		*チキンエキス		チキン豆腐バーグ	50		
*食塩		*加工デンプン		*鶏肉			
バター有塩（年）	3	*調味料		*豆腐（大豆）			
*生乳		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*玉ねぎ			
*食塩		小麦粉 北海道産	0.96	*パン粉（小麦・大豆）			
中濃ソース（学給用） 1.8L	1.69	*小麦粉（きたほなみ）		*植物油脂（なたね）			
*トマト		トマトケチャップ学給用 3kg	14.4	*砂糖			
*たまねぎ		*トマト		*でんぷん			
*デーツ		*糖類		*脱脂粉乳			
*その他		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*食塩			
*醸造酢		*ぶどう糖		*チキンエキス			

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30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)
【うどん】		*液状ブドウ糖		*食用なたね油		*食塩	
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		*シリコーン		*アルコール	
*小麦粉		*珪藻土		【ポパイサラダ】		白すりごま	1.56
*食塩		清酒	2.86	ほうれんそう	13	*ごま	
【牛乳】		*米		*ほうれん草		きび和糖 1000	0.65
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		茹で塩	0.03	*さとうきび	
*生乳		*醸造アルコール		*海水			
【五目うどん】		*水飴		ひじき	0.85		
鶏肉むね スライス	42.9	*乳酸		*ひじき			
*鶏むね		*コハク酸		にんじん	6.5		
冷凍油揚げカット	5.2	天塩	0.25	*にんじん			
*だいず 全粒 国産 乾		*塩田産天日塩		とりササミフレーク（年）	10.4		
*なたね油		*塩田産にがり		*鶏肉			
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	*食塩			
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*醸造酢			
つと	12.35	カット昆布	2.86	*砂糖			
*たらすりみ		*日高産根昆布		*寒天			
*馬鈴薯澱粉		【チーズはんぺんフライ】		*オニオンパウダー			
*砂糖		チーズはんぺんフライ	40	*香辛料			
*塩		*魚肉すり身（すけとうだら）		*pH調整剤			
にんじん	15.6	*チーズ（乳）		たまねぎ	13		
*にんじん		*液卵白 8.5%		*たまねぎ			
たまねぎ	23.4	*植物油脂（大豆）		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	5.85		
*たまねぎ		*発酵調味料		*食用植物油脂（大豆）			
ほぐししめじ	10.4	*砂糖		*醸造酢			
*生ぶなしめじ		*食塩		*食塩			
根深ねぎ	7.8	*酵母エキス		*砂糖			
*根深ねぎ		*パン粉（小麦）		*粉末状植物性たん白（大豆）			
北海道丸大豆醤油 10L	14.56	*水あめ		*香辛料			
*大豆		*コーンフラワー		*酵母エキスパウダー			
*小麦		*加工デンプン		*増粘剤			
*食塩		*調味料		*調味料			
きび和糖 1000	0.96	*増粘剤		*香辛料抽出物			
*さとうきび		*リン酸塩		醤油 和え物用	1.3		
みりん(年)	2.86	*乳化剤		*大豆			
*本みりん		キャノーラ油	4	*小麦			

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和6年1月31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】		根深ねぎ	13	天塩	0.03	肉だんご（みそだれ）40	40
精白米 10kg	100	*根深ねぎ		*塩田産天日塩		*鶏肉	
【牛乳】		塩ラーメンスープ	4.94	*塩田産にがり		*豚肉	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		白こしょう	0.01	*玉ねぎ	
*生乳		*醤油（小麦、大豆）		*ホワイトペッパー		*パン粉（小麦）	
【水餃子スープ】		*香味油		【みそだれ肉団子】		*加工デンプン	
水餃子10	39	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		肉だんご（みそだれ）40	40	*粉末状植物性たんぱく（大豆）	
*キャベツ		*砂糖		*鶏肉		*粒状植物性たんぱく（大豆）	
*豚肉		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豚肉		*豚脂	
*鶏肉		*昆布		*玉ねぎ		*食塩	
*豚脂		*かつお削りぶし		*パン粉（小麦）		*たんぱく自己消化物（かたくちいわし）	
*ねぎ		*野菜エキス（小麦、大豆）		*加工デンプン		*植物油脂（ごま）	
*しょうがペースト		*調味料		*粉末状植物性たんぱく（大豆）		*香辛料	
*植物油脂（ごま）		*酸化防止剤		*粒状植物性たんぱく（大豆）		*調味料	
*みりん		液中華	1.56	*豚脂		*カラメル色素	
*清酒		*チキンエキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*食塩		*ピロリン酸第二鉄	
*小麦粉		*醤油（大豆、小麦）		*たんぱく自己消化物（かたくちいわし）		*くソース	
*ミックス粉		*植物油脂（大豆、ごま）		*植物油脂（ごま）		*砂糖	
*植物性たん白（小麦）		*食塩		*香辛料		*みそ（大豆）	
*大豆粉		*砂糖		*調味料		*水あめ	
*調味料		*野菜エキス		*カラメル色素		*発酵調味料	
*しょうゆ（小麦・大豆）		*香辛料		*ピロリン酸第二鉄		*ごま	
*食塩		*調味料		*くソース		*醸造酢（りんご）	
*砂糖		*カラメル色素		*砂糖		*植物油脂（ごま）	
*ポークエキス		がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*みそ（大豆）		*酵母エキス	
*香辛料		*豚骨		*水あめ		*みそ調味料（小麦・大豆）	
*加工でんぷん		*鶏骨		*発酵調味料		*おろし生姜	
*トレハロース		*豚骨油		*ごま		*増粘剤	
*炭酸Ca		*酵母エキス		*醸造酢（りんご）		*カラメル色素	
*安定剤		清酒	1.3	*植物油脂（ごま）		*菜種油	
*ピロリン酸鉄		*米		*酵母エキス		【鶏肉とピーマンのピリ辛炒め】	
*pH調整剤		*米麴		*みそ調味料（小麦・大豆）		鶏肉もも 角切り	45.5
はくさい	26	*醸造アルコール		*おろし生姜		*鶏もも	
*はくさい		*水飴		*増粘剤		清酒	1.3
にんじん	10.4	*乳酸		*カラメル色素		*米	
*にんじん		*コハク酸		*菜種油		*米麴	

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31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)
*醸造アルコール		*砂糖					
*水飴		*唐辛子					
*乳酸		*植物油脂					
*コハク酸		*食塩					
キャノーラ油 炒め用	1.04	*米麴					
*食用なたね油		*酒精					
おろし生姜（年）	0.78	*調味料					
*しょうが		がらスープ（ポーク＆チキン）	0.78				
*酸味料		*豚骨					
*ビタミンC		*鶏骨					
*ターメリック色素		*豚骨油					
おろしにんにく（年）	0.78	*酵母エキス					
*にんにく		片栗粉1kg	0.78				
*食塩		*馬鈴薯					
*酸味料		純正ごま油	0.39				
青ピーマン	10.4	*食用ごま油					
*青ピーマン							
国産もうそう千切水煮	23.4						
*もうそう筍							
*酸化防止剤							
*PH調整剤							
にんじん	18.2						
*にんじん							
北海道丸大豆醤油 10L	3.64						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
豆板醤（年）	0.07						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌（大豆）							
*酸味料							
コチジャン	0.26						
*味噌（大豆）							