

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5年12月4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)
【イエスクリーン米】		煮干しパック	0.65	清酒	2.21	清酒	1.3
イエスクリーン米 10kg	100	*かたくちいわし		*米		*米	
【牛乳】		*食塩		*米麴		*米麴	
サツラク牛乳 200ml	206	【チキンたれカツ】		*醸造アルコール		*醸造アルコール	
*生乳		国産チキンカツ 60（年）	60	*水飴		*水飴	
【きのこのみそ汁】		*鶏むね肉		*乳酸		*乳酸	
なめこ 生	11.7	*パン粉		*コハク酸		*コハク酸	
ほぐしえのき	10.4	小麦粉		北海道丸大豆醤油 10L	2.47	みりん(年)	1.56
*生えのき茸		果糖ぶどう糖液糖		*大豆		*本みりん	
ほぐしまたけ	9.1	ショートニング		*小麦		*液状ブドウ糖	
*またけ		イースト		*食塩		*醸造アルコール	
冷凍油揚げカット	11.7	食塩		きび和糖 1000	2.47	*珪藻土	
*だいず 全粒 国産 乾		大豆粉		*さとうきび		北海道丸大豆醤油 10L	2.99
*なたね油		pH調整剤		みりん(年)	1.82	*大豆	
*凝固剤		*バターミックス		*本みりん		*小麦	
*消泡剤(大豆)		とうもろこし澱粉(大豆)		*液状ブドウ糖		*食塩	
だいこん	19.5	食塩		*醸造アルコール		純正ごま油	0.65
*だいこん		黒胡椒		*珪藻土		*食用ごま油	
こまつな	9.1	加工澱粉		【五目きんぴらごぼう】		白いりごま	0.91
*小松菜		トレハロース		鶏肉もも スライス	19.5	*ごま	
茹で塩	0.07	増粘多糖類		*鶏もも			
*海水		*大豆蛋白		焼き竹輪	3.9		
根深ねぎ	10.4	*食塩		*たらすりみ			
*根深ねぎ		キャノーラ油	6	*馬鈴薯澱粉			
白味噌 10kg	8.19	*食用なたね油		*砂糖			
*大豆		*シリコーン		*みりん			
*米		ウスターソース（年）	1.95	*塩			
*食塩		*果糖ぶどう糖液糖		ごぼう	23.4		
赤味噌 10kg	2.73	*砂糖液糖		*ごぼう			
*大豆		*高酸度ピネガー		にんじん	13		
*米		*食塩		*にんじん			
*食塩		*オニオンエキス		しらたき	15.6		
かつおだしパック	2.21	*香辛料		*こんにゃく粉			
*かつお節		*トマトエキス		*水酸化カルシウム			
煮干しダシパック	0.65	*カラメル色素		きび和糖 1000	1.3		
*かたくちいわし		*調味料		*さとうきび			

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5年12月5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】		*食用なたね油		*にんにく(豚肉)		*しょうが	
☆ソフトラーメン125	125	清酒	1.56	*砂糖		*ラード	
*小麦粉		*米		*食用ごま油		*発酵調味料	
*食塩		*米麹		*りんご果汁		*食塩	
*かん水		*醸造アルコール		*たん白加水分解物(豚肉)		*こしょう	
【牛乳】		*水飴		*清酒		*く皮	
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*唐辛子		小麦粉	
*生乳		*コハク酸		*ほたてエキス		食塩	
【ピリ辛みそラーメン】		本がらチキン	2.6	*水あめ		砂糖	
豚肉もも ひき肉	35.1	*鶏骨肉		*しょうが		北海道にらまんじゅう	25
*豚もも		がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*パブリカ		*豚肉	
にんじん	13	*豚骨		*酵母エキス		*にら	
*にんじん		*鶏骨		*魚介エキス(オキアミ)		*キャベツ	
たまねぎ	19.5	*豚骨油		*オニオンエキス		*長ねぎ	
*たまねぎ		*酵母エキス		*こんぶエキスパウダー		*豚脂	
緑豆もやし(年)	45.5	味噌ラーメンスープ	20.8	*しいたけエキスパウダー		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*緑豆		*味噌(大豆)		*ラー油(ごま)		*酵母エキス	
キャベツ	19.5	*畜肉エキス		*調味料		*ごま油	
*キャベツ		*砂糖		*増粘剤		*にんにく	
北海道産ホールコーン(年)	13	*動植物油脂(ごま)		*パブリカ色素		*しょうが	
*とうもろこし		*食塩		豆板醤(年)	0.48	*ラード	
根深ねぎ	13	*香辛野菜		*唐辛子		*発酵調味料	
*根深ねぎ		*ごま		*食塩		*食塩	
たけのこ水煮 短冊(年)	13	*たん白酵素分解物(さば・小麦)		*味噌(大豆)		*こしょう	
*たけのこ水煮缶詰		*香辛料		*酸味料		*く皮	
*クエン酸		*調味料		【にらまんじゅう】		小麦粉	
おろし生姜(年)	0.22	*カラメル色素		北海道にらまんじゅう	25	食塩	
*しょうが		唐辛子スープの素	4.55	*豚肉		砂糖	
*酸味料		*しょうゆ(小麦、大豆)		*にら		【白菜の華風あえ】	
*ビタミンC		*ポークエキス(豚肉)		*キャベツ		はくさい	26
*ターメリック色素		*チキンエキス(鶏肉)		*長ねぎ		*はくさい	
おろしにんにく(年)	0.22	*コチュジャン(大豆)		*豚脂		ローズハム 千切り	6.5
*にんにく		*みそ(大豆)		*しょうゆ(小麦、大豆)		*豚ロース肉	
*食塩		*すりごま		*酵母エキス		*食塩	
*酸味料		*食塩		*ごま油		*砂糖	
キャノーラ油 炒め用	0.65	*みりん		*にんにく		*香辛料	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*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	23.4
	*きゅうり	
	にんじん	10.4
	*にんじん	
	きび和糖 1000	0.78
	*さとうきび	
	米酢	1.3
	*米	
	*アルコール	
	*食塩	
	醤油 和え物用	3.25
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
	*アルコール	
	純正ごま油	0.78
	*食用ごま油	
	白いりごま	0.91
	*ごま	

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)

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5年12月6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】		*コハク酸		*こんにゃく粉			
精白米 10kg	100	みりん(年)	1.56	*水酸化カルシウム			
【牛乳】		*本みりん		おろし生姜(年)	0.65		
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*しょうが			
*生乳		*醸造アルコール		*酸味料			
【【卵除去食対応】かきたま汁】		*珪藻土		*ビタミンC			
冷凍鶏卵 液卵 生	26	天塩	0.13	*ターメリック色素			
*鶏卵 100%		*塩田産天日塩		北海道丸大豆醤油 10L	0.78		
豆腐	23.4	*塩田産にがり		*大豆			
*大豆		片栗粉1kg	1.69	*小麦			
*粗製海水塩化マグネシウム		*馬鈴薯		*食塩			
*消泡剤		カット昆布	1.95	赤味噌 10kg	3.51		
高野豆腐(細切り)	3.25	*日高産根昆布		*大豆			
*大豆		かつおだしパック	2.21	*米			
*製造用剤		*かつお節		*食塩			
*豆腐用凝固剤		【さんまおかか煮】		きび和糖 1000	1.56		
にんじん	9.1	さんまおかか煮 30g	30	*さとうきび			
*にんじん		*さんま		清酒	1.3		
たまねぎ	13	*しょうゆ(大豆、小麦)		*米			
*たまねぎ		*砂糖		*米麴			
ほぐしえのき	6.5	*みりん		*醸造アルコール			
*生えのき茸		*かつお節		*水飴			
干椎茸 スライス	0.46	*昆布エキス		*乳酸			
*乾燥椎茸		*増粘剤		*コハク酸			
根深ねぎ	7.8	【鶏肉と根菜のみそ炒め】		みりん(年)	1.3		
*根深ねぎ		鶏肉もも 角切り	32.5	*本みりん			
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	*鶏もも		*液状ブドウ糖			
*大豆		ごぼう	13	*醸造アルコール			
*小麦		*ごぼう		*珪藻土			
*食塩		にんじん	13	白いりごま	1.3		
清酒	1.3	*にんじん		*ごま			
*米		たまねぎ	13	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*米麴		*たまねぎ		*食用なたね油			
*醸造アルコール		カットいんげん(年)	3.9				
*水飴		*さやいんげん若さや					
*乳酸		しらたき	16.9				

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5年12月7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)角食パン】		*酵母エキス		*パン粉		*たまねぎ	
(道)角食パン65	83	野菜ブイヨン	2.6	*植物油脂（とうもろこし、大豆、菜種）		青ピーマン	6.5
*小麦粉		*食塩		*K G パウダー		*青ピーマン	
*食塩		*デキストリン		*コーンスターチ		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15
*イースト		*砂糖		*加工でん粉		*トマト	
*脱脂粉乳(乳)		*たん白加水分解物		*豚コラーゲン		*糖類	
*砂糖		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*ショートニング(大豆)		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*食塩		*ぶどう糖	
*鶏卵 4.0%		*オニオンパウダー		*パン粉		*醸造酢	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*ガーリックパウダー		*バターミックス		*食塩	
【牛乳】		*香味食用油		小麦粉		*たまねぎ	
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸発酵酵母エキスパウダー		植物性たん白		*香辛料	
*生乳		*香辛料		食塩		エスパニョールソース	4.55
【白菜とベーコンのスープ】		北海道丸大豆醤油 10L	0.39	ぶどう糖		*小麦粉	
シオルダーベーコン	26	*大豆		ベーキングパウダー		*砂糖	
*豚肩肉		*小麦		食用油脂		*食用精製加工油脂	
*食塩		*食塩		*打ち粉		*トマトパウダー	
*砂糖		天塩	0.04	コーンスターチ		*食塩	
*香辛料		*塩田産天日塩		小麦粉		*ぶどう糖	
*ナツメグ		*塩田産にがり		*パン粉		*デキストリン	
*コリアンダー		白こしょう	0.03	キャノーラ油	4	*酵母エキスパウダー	
*カルダモン		*ホワイトペッパー		*食用なたね油		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）	
*オールスパイス		白ワイン	0.85	*シリコーン		*粉末ソース（りんご）	
はくさい	39	*米発酵調味料		【マカロニミラネーズ】		*ガーリックパウダー	
*はくさい		*ワイン		ペネマカロニ 2 k g	10.4	*オニオンパウダー	
たまねぎ	15.6	*ぶどう糖		*小麦粉		*オニオンエキスパウダー	
*たまねぎ		*アルコール		茹で塩	0.2	*こんぶエキスパウダー	
にんじん	9.1	*食塩		*海水		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）	
*にんじん		*香料		豚肉もも ひき肉	26	*にんじんエキスパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*酸味料		*豚もも		*香辛料	
*たまねぎ		*酸化防止剤		大豆ミート	1.56	*トマトエキスパウダー	
*大豆油		【鮭とチーズのメンチカツ】		*大豆		*ポークエキスパウダー	
がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	鮭メンチカツ(チーズ) 40	40	*クエン酸鉄		*チキンエキスパウダー	
*豚骨		*さけ		にんじん	13	*乳等を主要原料とする食品	
*鶏骨		*玉ねぎ		*にんじん		*カラメル色素	
*豚骨油		*プロセスチーズ(乳)		たまねぎ	19.5	コンソメ	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5年12月7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)
*食塩		*酸味料					
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
きび和糖 1000	0.78						
*さとうきび							
赤ワイン	1.3						
*米発酵調味料							
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*果実色素							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
キャノーラ油 炒め用	0.78						
*食用なたね油							
【いちごジャム】							
イチゴジャム 20 g	20						
*水あめ							
*砂糖							
*いちご							
*ゲル化剤							

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5年12月8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】		*デーツピューレ		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
精白米 10kg	100	*醸造酢		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【牛乳】		*香辛料		*食塩		*チキンエキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんにくペースト		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*生乳		*食塩		*粉末米酢		*調味料	
【チキンカレー】		*酸味料		*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	
鶏肉もも 角切り	29.9	ウスターソース（年）	2.34	*酵母エキス		カレー粉400	0.12
*鶏もも		*果糖ぶどう糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
じゃがいも	35.1	*砂糖液糖		*香辛料		*コリアンダー	
*じゃがいも		*高酸度ビネガー		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
たまねぎ	28.6	*食塩		*小麦粉		*フェヌグリーク	
*たまねぎ		*オニオンエキス		*豚脂		*チリペッパー	
にんじん	16.9	*香辛料		*砂糖		*オールスパイス	
*にんじん		*トマトエキス		*食塩		*その他香辛料	
おろし生姜（年）	0.3	*カラメル色素		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
*しょうが		*調味料		*デキストリン		*米発酵調味料	
*酸味料		ソニオン（炒め玉葱）	13	*香辛料		*ワイン	
*ビタミンC		*たまねぎ		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*ターメリック色素		*大豆油		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*アルコール	
おろしにんにく（年）	0.2	ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*脱脂大豆		*食塩	
*にんにく		*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素	
*食塩		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*香料	
*酸味料		粉チーズ（年）	2.69	*小麦発酵調味料		*酸味料	
バター有塩（年）	1.04	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*酸化防止剤	
*生乳		*脱脂粉乳（乳）		*カラメル色素		【枝豆とコーンのソテー】	
*食塩		*食塩		*酸味料		北海道産ホールコーン（年）	36
おろしりんご	5.2	*セルロース		*香料		*とうもろこし	
*りんご		*香料		カレーフレーク 良選カリー	4.68	むきえだまめ（年）	18
*香料		スキムミルク	2.69	*豚脂		*えだまめ	
*酸味料		*生乳		*小麦粉		*食塩	
*酸化防止剤		キッズカレー	14.3	*食塩		ミニウインナー（1cm カット）	10
フルーツチャツネ	3.51	*小麦粉		*砂糖		*豚肉（豚脂含む）	
*水飴		*パーム油		*カレーパウダー		*食塩	
*ブドウ糖		*デキストリン		*でんぷん		*砂糖	
*砂糖		*砂糖		*フライドエシャロットペースト		*香辛料	
*リンゴ加工品		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料		*白こしょう	

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5年12月8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)
*カルワイ							
*マスタード							
バター有塩（年）	0.98						
*生乳							
*食塩							
コンソメ	0.85						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩	0.04						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.01						
*ホワイトペッパー							
【みかん】							
みかん	60						
*みかん							