

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11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】		*コーンスターチ		*調味料		*豚脂	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*たまねぎ	
【牛乳】		*調味料		*風味原料（昆布エキス粉末、昆布粉末）		*にら	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*粒状大豆たん白（大豆）	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*なたね油	
【キムチスープ（だし）】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*ごま油	
ぶたバラ肉 脂身つき	33.8	*生えのき茸		*でん粉		*食塩	
おろしにんにく(年)	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*清酒	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*オイスターソース(小麦・大豆・カキ・かつお)	
*食塩		にら	6.5	*鶏肉粉末		*でん粉	
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*たん白加水分解物(大豆)	
おろし生姜（年）	0.39	がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*砂糖		*もち米粉	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*香辛料	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤味噌 10kg	6.37	*大豆粉	
豆腐	26	清酒	1.04	*大豆		*砂糖	
*大豆		*米		*米		*酵母エキス	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		*サフラワー油	
*消泡剤		*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*加工でん粉	
にんじん	9.1	*水飴		*大豆		*調味料	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*トレハロース	
キャベツ	15.6	*コハク酸		*食塩		*キシロース	
*キャベツ		みりん(年)	0.78	豆板醤(年)	0.52	*乳化剤(大豆)	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*唐辛子		*グリシン	
*りんごパルプ		*液状ブドウ糖		*食塩		*ピロリン酸Na	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌(大豆)		*増粘剤	
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		焼ギョーザ24	24
*アミノ酸液(大豆)		コチジャン	0.65	純正ごま油	0.65	*キャベツ	
*トマトペースト		*味噌(大豆)		*食用ごま油		*小麦粉	
*醸造酢		*砂糖		【ギョーザ】		*鶏肉	
*食塩		*唐辛子		焼ギョーザ24	24	*豚肉	
*唐辛子		*植物油脂		*キャベツ		*豚脂	
*パプリカパウダー		*食塩		*小麦粉		*たまねぎ	
*昆布		*米麴		*鶏肉		*にら	
*砂糖		*酒精		*豚肉		*粒状大豆たん白(大豆)	

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11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)
*なたね油		*小麦					
*ごま油		*食塩					
*食塩		*アルコール					
*清酒		純正ごま油	1.17				
*オイスターソース(小麦・大豆・カキ・かつお)		*食用ごま油					
*でん粉		きび和糖 1000	1.04				
*たん白加水分解物(大豆)		*さとうきび					
*もち米粉							
*しょうゆ(小麦・大豆)							
*香辛料							
*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)							
*大豆粉							
*砂糖							
*酵母エキス							
*サフラワー油							
*加工でん粉							
*調味料							
*トレハロース							
*キシロース							
*乳化剤(大豆)							
*グリシン							
*ピロリン酸Na							
*増粘剤							
【ナムル】							
緑豆もやし(年)	32.5						
*緑豆							
こまつな	13						
*小松菜							
茹で塩	0.1						
*海水							
にんじん	10.4						
*にんじん							
白いりごま	0.78						
*ごま							
醤油 和え物用	3.12						
*大豆							

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12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)
【スパゲティ】		*トマト		*アルコール		*デキストリン	
☆スパゲティ 85	85	*糖類		*食塩		*水溶性食物繊維	
*小麦粉		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素		*寒天	
*植物油		*ぶどう糖		*香料		*ゲル化剤	
【牛乳】		*醸造酢		*酸味料		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*酸化防止剤		*香料	
*生乳		*たまねぎ		小麦粉 北海道産	3.77	*栄養強化剤	
【チキントマトスパゲティ】		*香辛料		*小麦粉（きたほなみ）		*着色料	
鶏肉もも 角切り	45.5	コンソメ	2.73	【ハッシュポテト】		ポッカ100レモン	0.26
*鶏もも		*食塩		ハッシュポテト	40	*レモン	
おろし生姜（年）	1.04	*デキストリン		*ばれいしょ		*酸味料	
*しょうが		*麦芽糖		*たまねぎ		*香料	
*酸味料		*チキンコンソメパウダー		*上新粉		*保存料	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*精製塩			
*ターメリック色素		*酵母エキスパウダー		*植物油脂（なたね、大豆）			
おろしにんにく（年）	0.52	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*ビタミンC			
*にんにく		*チキンエキスパウダー		*ピロリン酸二水素ナトリウム			
*食塩		*鶏脂		キャノーラ油	4		
*酸味料		*砂糖		*食用なたね油			
セロリ	2.6	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*シリコーン			
*セロリ		*香辛料		【フルーツカクテル】			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		国産白桃ダイス缶	20.8		
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*白桃			
にんじん	16.9	*香辛料抽出物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*にんじん		*酸味料		*クエン酸			
ほぐししめじ	7.8	天塩	0.09	*ビタミンC			
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		国産パイン缶（ピーセス）	26		
ダイストマト（レトルト）5kg	71.5	*塩田産にがり		*パインアップル			
*トマト		白こしょう	0.04	*砂糖			
*トマトピューレー		*ホワイトペッパー		カクテルゼリー	23.4		
ソニオン（炒め玉葱）	23.4	オリーブ油	1.04	*りんご果汁（濃縮還元）			
*たまねぎ		*食用オリーブ油		*ぶどう果汁（濃縮還元）			
*大豆油		赤ワイン	3.51	*もも果汁（濃縮還元）			
乾燥パセリ	0.03	*米発酵調味料		*豆乳			
*パセリ		*ワイン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*ぶどう糖		*砂糖			

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13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)
【わかめごはん】		*小麦		*しょうがペースト		*米	
精白米 10kg	100	*食塩		*干しいたけ		*食塩	
国産 わかめごはんの素	2.99	清酒	1.76	*酵母エキス		きび和糖 1000	1.04
*わかめ		*米		*食塩		*さとうきび	
*還元水あめ		*米麴		*液状混合調味料			
*食塩		*醸造アルコール		*豚ゼラチン			
*昆布エキス		*水飴		*加工デンプン			
*酵母エキスパウダー		*乳酸		*セルロース			
【牛乳】		*コハク酸		*凝固剤			
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.76	*安定剤			
*生乳		*本みりん		*ピロリン酸第二鉄			
【かぼちゃ団子汁(醤油)】		*液状ブドウ糖		*香辛料			
プチかぼちゃもち	35.1	*醸造アルコール		【ほうれん草のごまあえ】			
*かぼちゃ		*珪藻土		ほうれんそう	13		
*じゃがいも		天塩	0.05	*ほうれん草			
*じゃがいもでん粉		*塩田産天日塩		茹で塩	0.1		
*砂糖		*塩田産にがり		*海水			
*食塩		かつおだしパック	2.21	緑豆もやし(年)	36.4		
*加工でん粉		*かつお節		*緑豆			
鶏肉むね スライス	19.5	カット昆布	1.95	焼き竹輪	13		
*鶏むね		*日高産根昆布		*たらすりみ			
冷凍揚げカット	7.8	【豆腐包み焼き】		*馬鈴薯澱粉			
*だいたい 全粒 国産 乾		豆腐包み焼き	50	*砂糖			
*なたね油		*鶏肉		*みりん			
*凝固剤		*豆腐(大豆)		*塩			
*消泡剤(大豆)		*たまねぎ		白すりごま	2.6		
にんじん	10.4	*鶏皮		*ごま			
*にんじん		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		白いりごま	1.3		
だいこん	23.4	*にんじん		*ごま			
*だいこん		*砂糖		醤油 和え物用	1.17		
根深ねぎ	10.4	*えだまめ		*大豆			
*根深ねぎ		*みりん		*小麦			
ほぐしえのき	6.5	*粒状植物性たん白(大豆)		*食塩			
*生えのき茸		*ぶどう糖		*アルコール			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*植物油		白味噌 和え用	1.56		
*大豆		*清酒		*大豆			

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14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)丸パン】		北海道産米粉	6.5	*ホワイトペッパー		*砂糖	
(道)丸パン65	91	*うるち米		白ワイン	1.04	*香辛料	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*米発酵調味料		*ナツメグ	
*食塩		*生乳		*ワイン		*コリアンダー	
*イースト		粉チーズ (年)	2.7	*ぶどう糖		*カルダモン	
*脱脂粉乳(乳)		*ナチュラルチーズ (乳)		*アルコール		*オールスパイス	
*砂糖		*脱脂粉乳 (乳)		*食塩		にんじん	10.4
*ショートニング (大豆)		*食塩		*香料		*にんじん	
*鶏卵 4.0%		*セルロース		*酸味料		キャベツ	29.9
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*香料		*酸化防止剤		*キャベツ	
【牛乳】		スキムミルク	2.7	【チキンチーズ焼き】		きゅうり	10.4
サツラク牛乳 200ml	206	*生乳		チキンオープン焼き (チーズ)	50	*きゅうり	
*生乳		バター有塩 (年)	2.34	*鶏肉		玉ねぎドレッシング (年)	5.98
【クリームシチュー】		*生乳		*パン粉 (小麦)		*玉ねぎ	
ショルダーベーコン	19.5	*食塩		*チーズ(乳)		*植物油脂	
*豚肩肉		コンソメ	2.73	*粉末状植物性たん白 (大豆)		*しょうゆ (大豆・小麦)	
*食塩		*食塩		*砂糖		*砂糖類	
*砂糖		*デキストリン		*植物油脂		*醸造酢	
*香辛料		*麦芽糖		*しょうゆ (小麦・大豆)		*食塩	
*ナツメグ		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*調味料	
*コリアンダー		*ぶどう糖		*酵母エキス		*かつおエキス (かつお)	
*カルダモン		*酵母エキスパウダー		*乾燥赤ピーマン		*香辛料	
*オールスパイス		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*乾燥パセリ		*しいたけエキス	
じゃがいも	35.1	*チキンエキスパウダー		*香辛料		*しいたけ	
*じゃがいも		*鶏脂		*乳化剤		*酵母エキス	
たまねぎ	35.1	*砂糖		*重曹		*赤ピーマン	
*たまねぎ		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳たん白		*増粘剤	
にんじん	13	*香辛料		*香料 (乳、大豆)		【ミルクココア】	
*にんじん		*トマトパウダー		*カロチノイド色素		ミルクココア	12.5
野菜ベース	13	*オニオンエキスパウダー		*塩こうじ		*果糖ぶどう糖液糖	
*たまねぎ		*香辛料抽出物		*加工デンプン		*砂糖	
*馬鈴薯		*酸味料		*安定剤		*ココアパウダー	
*無塩バター(乳)		天塩	0.13	【キャベツサラダ】		*ぶどう糖	
バター有塩 (年)	7.8	*塩田産天日塩		ローズハム 千切り	10.4	*食塩	
*生乳		*塩田産にがり		*豚ロース肉		*香料	
*食塩		白こしょう	0.03	*食塩		*植物由来レシチン (大豆)	

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15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)
【イエスクリーン米】		*すけそうだら		*米			
イエスクリーン米 10kg	100	*パン粉（小麦粉）		*米麴			
【牛乳】		*バターミックス		*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	コーンスターチ		*水飴			
*生乳		植物性蛋白（大豆）		*乳酸			
【白菜とえのきのみそ汁】		植物性油脂		*コハク酸			
はくさい	43	食塩		みりん(年)	1.56		
*はくさい		ブドウ糖		*本みりん			
ほぐしえのき	14	グアーガム		*液状ブドウ糖			
*生えのき茸		*胡椒		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	10.4	キャノーラ油	5	*珪藻土			
*だいず 全粒 国産 乾		*食用なたね油		きび和糖 1000	1.3		
*なたね油		*シリコーン		*さとうきび			
*凝固剤		【中濃ソース(160ml)】		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*消泡剤(大豆)		ソース（中濃）160ml	6	*大豆			
にんじん	8	*トマト		*小麦			
*にんじん		*デザート		*食塩			
根深ねぎ	6.5	*たまねぎ		キャノーラ油 炒め用	0.65		
*根深ねぎ		*砂糖		*食用なたね油			
白味噌 10kg	7.8	*ぶどう糖					
*大豆		*醸造酢					
*米		*食塩					
*食塩		*コーンスターチ					
赤味噌 10kg	3.9	*香辛料					
*大豆		*昆布					
*米		【鶏肉と大根の照り煮】					
*食塩		鶏肉もも 角切り	36.4				
かつおだしパック	2.21	*鶏もも					
*かつお節		にんじん	6.5				
煮干しダシパック	0.52	*にんじん					
*かたくちいわし		だいこん	26				
煮干しパック	0.52	*だいこん					
*かたくちいわし		角切りこんにやく	13				
*食塩		*こんにやく粉					
【白身魚フライ】		*水酸化カルシウム					
白身魚フライ50	50	清酒	1.56				