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18日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【ごはん】	
精白米　10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【マーボー豆腐】	
マーボー用豆腐	104
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤	
豚肉もも ひき肉	26
*豚もも	
おろし生姜（年）	0.44
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0.44
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
根深ねぎ	13
*根深ねぎ	
にんじん	19.5
*にんじん	
キャノーラ油　炒め用	0.65
*食用なたね油	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
清酒	1.95
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖　1000	2.6
*さとうきび	
赤味噌　10kg	5.85
*大豆	
*米	
*食塩	
北海道丸大豆醤油　10L	6.11
*大豆	
*小麦	
*食塩	
味噌ラーメンスープ	1.56
*味噌（大豆）	
*畜肉エキス	
*砂糖	
*動植物油脂（ごま）	
*食塩	
*香辛野菜	
*ごま	
*たん白酵素分解物（さば・小麦）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
豆板醤(年)	0.44
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
甜麺醤	0.87
*味噌（大豆）	
*砂糖	
*ｶﾗﾒﾙ色素	
*酒精	
片栗粉1kg	5.85
*馬鈴薯	
【しょうゆ肉団子】	
肉だんご（しょうゆ味）	40
*鶏肉	
*豚肉	
*たまねぎ	
*パン粉（小麦）	
*加工デンプン	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*粒状植物性たん白（大豆）	
*豚脂	
*食塩	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*植物油脂（ごま）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*〈ソース〉	
*砂糖	
*しょうゆ（大豆、小麦）	
*発酵調味料	
*醸造酢（りんご）	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	
*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*酵母エキス	
*増粘剤	
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
肉だんご（しょうゆ味）	40
*鶏肉	
*豚肉	
*たまねぎ	
*パン粉（小麦）	
*加工デンプン	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*粒状植物性たん白（大豆）	
*豚脂	
*食塩	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*植物油脂（ごま）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*〈ソース〉	
*砂糖	
*しょうゆ（大豆、小麦）	
*発酵調味料	
*醸造酢（りんご）	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	
*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*酵母エキス	
*増粘剤	
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
【バンサンスー】	
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	
新食感春雨（9cmカット）	2.2
*甘藷澱粉	

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18日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
*えんどう澱粉	
にんじん	6.5
*にんじん	
きゅうり	13
*きゅうり	
緑豆もやし(年)	23.4
*緑豆	
きび和糖　1000	1.43
*さとうきび	
米酢	1.43
*米	
*アルコール	
*食塩	
醤油　和え物用	2.1
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
白いりごま	0.65
*ごま	
純正ごま油	1.17
*食用ごま油	

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19日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【うどん】	
☆ソフトめん110	110
*小麦粉	
*食塩	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【肉うどん】	
豚肉もも スライス	45.5
*豚もも	
つと	10.4
*たらすりみ	
*馬鈴薯澱粉	
*砂糖	
*塩	
干椎茸 スライス	0.78
*乾燥椎茸	
たまねぎ	16.9
*たまねぎ	
にんじん	13
*にんじん	
根深ねぎ	13
*根深ねぎ	
ほうれんそう	10.4
*ほうれん草	
茹で塩	0.1
*海水	
清酒	2.54
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
みりん(年)	2.6
*本みりん	

献立名／食品名	可食量(g)
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
きび和糖 1000	0.73
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油 10L	14.3
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0.07
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
カット昆布	2.86
*日高産根昆布	
かつおだしパック	2.6
*かつお節	
【さつまいももち】	
さつまいももち40	40
*さつまいも	
*ばれいしょ	
*砂糖	
*加工でん粉	
*小麦加工品	
*食塩	
*パーム油	
*甘味料	
*調味料	
*香料	
キャノーラ油	4
*食用なたね油	
*シリコーン	
【白菜とツナのサラダ】	
ツナ水煮（年）	10.4
*きはだまぐろ	
*食塩	
はくさい	32.5

献立名／食品名	可食量(g)
*はくさい	
にんじん	10.4
*にんじん	
北海道産ホールコーン(年)	9.1
*とうもろこし	
エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.8
*食用植物油脂（大豆）	
*醸造酢	
*食塩	
*砂糖	
*粉末状植物性たん白（大豆）	
*香辛料	
*酵母エキスパウダー	
*増粘剤	
*調味料	
*香辛料抽出物	
醤油 和え物用	0.65
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
天塩	0.04
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白すりごま	0.91
*ごま	
【ストロベリーフレッシュ】	
ストロベリーフレッシュ	50
*いちご	
*いちご果汁	
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*水溶性食物繊維	
*砂糖	
*ぶどう糖	
*（使用添加物）	
*ゲル化剤	

献立名／食品名	可食量(g)
*酸味料	
*紅麹色素	
*香料	

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20日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【大根のごまみそ汁】	
冷凍油揚げカット	10.4
*だいず　全粒　国産　乾	
*なたね油	
*凝固剤	
*消泡剤(大豆)	
だいこん	36
*だいこん	
にんじん	13
*にんじん	
根深ねぎ	9.1
*根深ねぎ	
白すりごま	1.95
*ごま	
白味噌　10kg	7.8
*大豆	
*米	
*食塩	
赤味噌　10kg	2.86
*大豆	
*米	
*食塩	
かつおだしパック	2.34
*かつお節	
煮干しダシパック	0.52
*かたくちいわし	
煮干しパック	0.52
*かたくちいわし	
*食塩	
【さばの塩焼き】	
さば塩焼き40g	40
*さば	
*天塩	
【かぼちゃのいとこ煮】	
カットかぼちゃ	65
ゆで小豆	23.4
*あずき	
きび和糖　1000	1.3
*さとうきび	
みりん(年)	0.65
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
北海道丸大豆醤油　10L	2.73
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0.07
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	

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21日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【(道)ミルクコッペ】	
(道)ミルクコッペパン65	99
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳(乳)	
*砂糖	
*ショートニング（大豆）	
*無塩マーガリン（乳・大豆）	
*鶏卵　2.7%	
*加糖練乳(乳)	
*牛乳	
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【かぶのスープ】	
ショルダーベーコン	16.9
*豚肩肉	
*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	
たまねぎ	26
*たまねぎ	
かぶ	39
*かぶ	
にんじん	16.9
*にんじん	
セロリ	3.9
*セロリ	
ソニオン（炒め玉葱）	6.5
*たまねぎ	
*大豆油	

献立名／食品名	可食量(g)
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
コンソメ	2.73
*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	0.07
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
白ワイン	0.91
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤	

献立名／食品名	可食量(g)
乾燥パセリ	0.01
*パセリ	
【ささみチーズフライ】	
国産ササミチーズフライ６０ｇ	60
*鶏肉	
*（衣）パン粉（小麦）	
*（衣）小麦粉	
*（衣）コーンスターチ	
*（衣）香辛料	
*（衣）砂糖	
*（衣）食塩	
*（衣）小麦たん白	
*プロセスチーズ(乳)	
*チキンスープ	
*食塩	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*りんご発酵調味液	
*発酵調味料	
*おろし生姜	
*酵母エキス	
*おろしにんにく	
*乳化剤	
*増粘多糖類	
*膨張剤	
キャノーラ油	6
*食用なたね油	
*シリコーン	
【エビグラタン】	
むきえび	39
*くるまえび	
茹で塩	0.1
*海水	
ペンネマカロニ　２ｋｇ	7.8
*小麦粉	
茹で塩	0.13
*海水	

献立名／食品名	可食量(g)
たまねぎ	32.5
*たまねぎ	
北海道産米粉	4.55
*うるち米	
立替運賃	1.3
*運賃	
サツラク牛乳　10kg	36.4
*生乳	
天塩	0.13
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
野菜ブイヨン	1.69
*食塩	
*デキストリン	
*砂糖	
*たん白加水分解物	
*酵母エキスパウダー	
*乳酸発酵トマトエキスパウダー	
*オニオンパウダー	
*ガーリックパウダー	
*香味食用油	
*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
*香辛料	
バター有塩（年）	1.95
*生乳	
*食塩	
ドライパン粉１kg	3.9
*小麦粉	
*砂糖	
*ショートニング	
*イースト	
*食塩	
*パン改良剤（アセロラ）	
粉チーズ（年）	1.95
*ナチュラルチーズ（乳）	
*脱脂粉乳（乳）	

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21日(木)

献立名／食品名		可食量（g）
	*食塩	
	*セルロース	
	*香料	
	乾燥パセリ	0.04
	*パセリ	
	キャノーラ油　炒め用	0.65
	*食用なたね油	

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22日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【ハヤシライス】	
豚肉もも スライス	32.5
*豚もも	
赤ワイン	1.76
*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	
おろしにんにく(年)	0.39
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
おろし生姜（年）	0.39
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
にんじん	16.9
*にんじん	
たまねぎ	32.5
*たまねぎ	
じゃがいも	35.1
*じゃがいも	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9
*たまねぎ	
*大豆油	
おろしりんご	5.2
*りんご	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤	
フルーツチャツネ	1.94
*水飴	
*ブドウ糖	
*砂糖	
*リンゴ加工品	
*デーツピューレ	
*醸造酢	
*香辛料	
*にんにくペースト	
*食塩	
*酸味料	
ダイストマト（レトルト）5kg	4.68
*トマト	
*トマトピューレー	
スキムミルク	2.99
*生乳	
粉チーズ（年）	2.99
*ナチュラルチーズ（乳）	
*脱脂粉乳（乳）	
*食塩	
*セルロース	
*香料	
ハヤシルウ	21.58
*小麦粉	
*パーム油	
*砂糖	
*食塩	
*トマトペースト	
*香辛料	
*カラメル色素	
*調味料	
*酸味料	
ウスターソース（年）	3.9
*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖液糖	
*高酸度ビネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
*トマトエキス	
*カラメル色素	
*調味料	
トマトケチャップ学給用　3kg	2.99
*トマト	
*糖類	
*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	
バター有塩（年）	1.3
*生乳	
*食塩	
【ハンバーグ(うす味)】	
FMうす味国産ミートハンバーグ 40g	40
*鶏肉	
*たまねぎ	
*豚脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*豚肉	
*砂糖	
*水溶性食物繊維	
*粉末状植物性たん白（大豆）	
*酵母エキス	
*トマトペースト	
*ぶどう糖	
*食塩	
*にんにくペースト	
*香辛料	
*しょうがペースト	
*(使用添加物)	
*加工デンプン	
*セルロース	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸第二鉄	
【ミニトマト】	
ミニトマト	10
*ミニトマト	
ミニトマト	10
*ミニトマト	
ミニトマト	10
*ミニトマト	
【クリスマスケーキ(チョコレート)】	
クリスマスケーキ23(チョコ)	21
*乳または乳製品を主要原料とする食品	
*砂糖	
*小麦粉	
*チョコレート(乳)	
*乾燥全卵　4.4%	
*ココアパウダー	
*水あめ	
*粉末油脂	
*こんにゃく加工品	
*調整ココアパウダー(大豆)	
*加工デンプン	
*乳化剤(大豆)	
*増粘剤	
*膨張剤	
*カカオ色素	
*カゼインＮａ(乳)	
*炭酸Ｃａ	
*ピロリン酸第二鉄	

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22日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
＊ホエイソルト(乳)	
＊ｐＨ調整剤	
＊香料	
お米deクリスマスケーキ23(チョコ)	1
＊豆乳	
＊砂糖	
＊加工油脂	
＊米粉	
＊ココアパウダー	
＊水あめ	
＊大豆粉	
＊植物油	
＊こんにゃく加工品	
＊清涼飲料水	
＊発酵調味料	
＊加工デンプン	
＊トレハロース	
＊増粘剤	
＊カラメル色素	
＊乳化剤(大豆)	
＊炭酸Ｃａ	
＊膨張剤	
＊安定剤	
＊香料	
＊ピロリン酸第二鉄	
＊メタリン酸Ｎａ	

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)