

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11月6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】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
豚肉もも スライス	36.4	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*豚もも		がらスープ（ポーク&チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	35.1	*豚骨		*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	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
たまねぎ	29.9	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	こくまろカレーフレーク プロブレンド	6.89	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【ハンバーグ（うす味）】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		FMうす味国産ミートハンバーグ 60g	60
*大豆油		粉チーズ（年）	3.9	*小麦発酵調味料		*鶏肉	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*たまねぎ	
*植物油（パーム油、コーン油）		*脱脂粉乳（乳）		*カラメル色素		*豚脂	
*クミン		*食塩		*酸味料		*粒状植物性たん白（大豆）	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		*豚肉	
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.29	*砂糖	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		*水溶性食物繊維	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*唐辛子		キッズカレー	9.75	*食塩		*酵母エキス	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*トマトペースト	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		*ぶどう糖	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*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	
【りんご】		
	りんご	60
	*りんご	
	茹で塩	0.1
	*海水	

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11月7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】		*酸化防止剤		*小麦粉		(茹で物計算用)茹で塩	0.08
☆ソフトめん110	110	北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*でん粉		*海水	
*小麦粉		*大豆		*あおさ粉		緑豆もやし(年)	32.5
*食塩		*小麦		*食塩		*緑豆	
【牛乳】		*食塩		*卵白粉 1.0%未満		醤油 和え物用	2.47
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.13	*大豆粉		*大豆	
*生乳		*塩田産天日塩		*全卵粉 1.0%未満		*小麦	
【鶏塩うどん】		*塩田産にがり		*脱脂粉乳		*食塩	
鶏肉もも 角切り	41.6	清酒	1.3	*揚げ油(大豆)		*アルコール	
*鶏もも		*米		*加工デンプン(小麦)		きび和糖 1000	0.1
国産もうそう干切水煮	13	*米麴		*調味料		*さとうきび	
*もうそう筍		*醸造アルコール		*乳化剤(大豆)		からし 粉	0.04
*酸化防止剤		*水飴		*膨張剤		*からし 粉	
*PH調整剤		*乳酸		*炭酸Ca		*コーンスターチ	
にんじん	15.6	*コハク酸		*増粘剤		*＜添加物＞	
*にんじん		がらスープ(ポーク&チキン)	13	*焼成Ca		*着色料	
はくさい	41.6	*豚骨		*pH調整剤		*増粘剤	
*はくさい		*鶏骨		*着色料		*ビタミンC	
根深ねぎ	13	*豚骨油		*その他原材料に小麦、大豆含む			
*根深ねぎ		*酵母エキス		キャノーラ油	5.5		
おろし生姜(年)	1.3	カット昆布	1.95	*食用なたね油			
*しょうが		*日高産根昆布		*シリコン			
*酸味料		白こしょう	0.03	【からしあえ】			
*ビタミンC		*ホホワイトペッパー		ローズハム 干切り	11.7		
*ターメリック色素		【ちくわチーズの磯辺揚げ】		*豚ローズ肉			
塩ラーメンスープ	15.6	ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*食塩			
*食塩		*＜ちくわ＞		*砂糖			
*醤油(小麦、大豆)		*魚肉すり身(すけそうだら・えそ)		*香辛料			
*香味油		*植物油脂(大豆)		*ナツメグ			
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*砂糖		*コリアンダー			
*砂糖		*粉末状植物性たん白(大豆)		*カルダモン			
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*食塩		*オールスパイス			
*昆布		*にぼし調味液(いわし・かつお)		にんじん	6.5		
*かつお削りぶし		*発酵調味料		*にんじん			
*野菜エキス(小麦、大豆)		*プロセスチーズ(乳)		きゅうり	13		
*調味料		*＜衣＞		*きゅうり			

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11月8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】		*珪藻土		*青首大根			
精白米 10kg	100	北海道丸大豆醤油 10L	6.34	鶏肉もも 角切り	13		
国産 わかめごはんの素	2.99	*大豆		*鶏もも			
*わかめ		*小麦		にんじん	14.3		
*還元水あめ		*食塩		*にんじん			
*食塩		天塩	0.2	カットいんげん（年）	6.5		
*昆布エキス		*塩田産天日塩		*さやいんげん若さや			
*酵母エキスパウダー		*塩田産にがり		国内産ひじき	0.39		
【牛乳】		カット昆布	1.95	*ひじき			
サツラク牛乳 200ml	206	*日高産根昆布		純正ごま油	0.65		
*生乳		かつおだしパック	2.21	*食用ごま油			
【さつま汁】		*かつお節		きび和糖 1000	0.91		
豚肉もも スライス	28.6	【発芽玄米入りつくね】		*さとうきび			
*豚もも		発芽玄米入り平つくね	50	清酒	1.3		
突きこんにやく	13	*鶏肉		*米			
*こんにやく粉		*〈つなぎ〉		*米麴			
*水酸化カルシウム		*パン粉（小麦）		*醸造アルコール			
さつまいも 石狩市産	33.8	*粉末状大豆たん白		*水飴			
*さつまいも		*玉ねぎ		*乳酸			
にんじん	15.6	*豚脂		*コハク酸			
*にんじん		*発芽玄米		みりん（年）	1.3		
たまねぎ	13	*食塩		*本みりん			
*たまねぎ		*砂糖		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	7.8	*酵母エキス		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*香辛料		*珪藻土			
清酒	1.17	*でん粉		北海道丸大豆醤油 10L	2.73		
*米		*〈ソース〉		*大豆			
*米麴		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦			
*醸造アルコール		*濃口しょうゆ（小麦・大豆）		*食塩			
*水飴		*酵母エキス					
*乳酸		*発酵調味料					
*コハク酸		*かつお節エキス（小麦・大豆）					
みりん（年）	1.17	*しょうゆ調味料（小麦・大豆）					
*本みりん		*増粘剤					
*液状ブドウ糖		【切干大根煮】					
*醸造アルコール		切干大根（年）	6.5				

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5年11月9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)横割りパン】		がらスープ（ポーク＆チキン）		*生乳		*カルダモン	
(道)横割りパン65	91	*豚骨		*食塩		*オールスパイス	
*小麦粉		*鶏骨		【キャベツメンチカツ】		きゅうり	13
*食塩		*豚骨油		キャベツメンチカツ 55	55	*きゅうり	
*イースト		*酵母エキス		*キャベツ		キャベツ	23.4
*脱脂粉乳(乳)		野菜ブイヨン	3.38	*鶏肉		*キャベツ	
*砂糖		*食塩		*植物性たん白（大豆）		たまねぎ	7.8
*ショートニング（大豆）		*デキストリン		*豚脂		*たまねぎ	
*鶏卵 4.0%		*砂糖		*ポークオイル		きび和糖 1000	1.04
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*たん白加水分解物（とうもろこし）		*パン粉（乳、小麦、大豆）		*さとうきび	
【牛乳】		*酵母エキスパウダー		*小麦粉		米酢	2.6
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*コーンフラワー		*米	
*生乳		*オニオンパウダー		*植物油脂（大豆）		*アルコール	
【マカロニオニオンスープ】		*ガーリックパウダー		*フライミックス粉（卵、小麦）0.2%		*食塩	
ショルダーベーコン	15.6	*香味食用油		*でんぷん		ポッカ100レモン	0.65
*豚肩肉		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*砂糖		*レモン	
*食塩		*香辛料		*食塩		*酸味料	
*砂糖		天塩	0.09	*ポークエキス		*香料	
*香辛料		*塩田産天日塩		*しょうゆ（小麦、大豆）		*保存料	
*ナツメグ		*塩田産にがり		*香辛料		キャノーラ油 炒め用	1.04
*コリアンダー		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*加工でんぷん		*食用なたね油	
*カルダモン		*大豆		*アミノ酸		天塩	0.26
*オールスパイス		*小麦		*リン酸塩		*塩田産天日塩	
マカロニ(シェル) 2kg	5.85	*食塩		*着色料		*塩田産にがり	
*小麦粉		白こしょう	0.03	*焼成カルシウム		白こしょう	0.01
たまねぎ	35.1	*ホワイテペッパー		キャノーラ油	5.5	*ホワイテペッパー	
*たまねぎ		白ワイン	1.04	*食用なたね油		乾燥パセリ	0.01
にんじん	13	*米発酵調味料		*シリコーン		*パセリ	
*にんじん		*ワイン		【ハムマリネ】		【【中のみ】豆乳プリン】	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*ぶどう糖		ローズハム 千切り	15.6	とろけるプリン（豆乳）	40
*たまねぎ		*アルコール		*豚ロース肉		*豆乳（大豆）	
*大豆油		*食塩		*食塩		*水あめ	
おろしにんにく(年)	0.13	*香料		*砂糖		*ショートニング（大豆）	
*にんにく		*酸味料		*香辛料		*砂糖	
*食塩		*酸化防止剤		*ナツメグ		*水溶性食物繊維	
*酸味料		バター有塩（年）	0.65	*コリアンダー		*食塩	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*ゲル化剤（加工でんぷん・増粘多糖類）	
	*乳化剤（大豆）	
	*香料	
	*ピロリン酸第二鉄	
	*カロチノイド色素	
	*水あめ	
	*砂糖	
	*デキストリン	
	*カラメル色素	
	*ゲル化剤（増粘多糖類・加工でんぷん）	
	*香料	

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11月10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】		清酒	1.69	*むきえび		*緑豆	
精白米 10kg	100	*米		*たまねぎ		国内産カットわかめ(年)	0.52
【牛乳】		*米麴		*豚肉		*湯通し塩蔵わかめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*鶏肉		にんじん	4.55
*生乳		*水飴		*粒状小麦蛋白（小麦ベニコウジ色素）		*にんじん	
【【卵除去対応】八宝菜】		*乳酸		*パン粉(小麦)		醤油 和え物用	3.12
豚肉もも スライス	35.1	*コハク酸		*馬鈴薯澱粉		*大豆	
*豚もも		きび和糖 1000	0.46	*醤油(大豆、小麦)		*小麦	
うずら卵 水煮レトルト(年)	32.5	*さとうきび		*砂糖		*食塩	
*うずら卵 99.4%		北海道丸大豆醤油 10L	1.92	*食塩		*アルコール	
*食塩		*大豆		*コショウ		きび和糖 1000	0.78
にんじん	15.6	*小麦		えびぎょうざ	20	*さとうきび	
*にんじん		*食塩		*キャベツ		純正ごま油	1.3
たまねぎ	33.8	塩ラーメンスープ	6.76	*小麦粉(皮)		*食用ごま油	
*たまねぎ		*食塩		*むきえび		米酢	1.3
はくさい	35.1	*醤油(小麦、大豆)		*たまねぎ		*米	
*はくさい		*香味油		*豚肉		*アルコール	
国産もうそう千切水煮	10.4	*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*鶏肉		*食塩	
*もうそう筍		*砂糖		*粒状小麦蛋白（小麦ベニコウジ色素）		白いりごま	0.78
*酸化防止剤		*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*パン粉(小麦)		*ごま	
*PH調整剤		*昆布		*馬鈴薯澱粉			
干椎茸 スライス	0.39	*かつお削りぶし		*醤油(大豆、小麦)			
*乾燥椎茸		*野菜エキス(小麦、大豆)		*砂糖			
青ピーマン	10.4	*調味料		*食塩			
*青ピーマン		*酸化防止剤		*コショウ			
おろしにんにく(年)	0.39	天塩	0.04	【もやしの中華あえ】			
*にんにく		*塩田産天日塩		とりササミフレーク(年)	13		
*食塩		*塩田産にがり		*鶏肉			
*酸味料		白こしょう	0.03	*食塩			
おろし生姜(年)	0.39	*ホワイトペッパー		*醸造酢			
*しょうが		片栗粉1kg	4.55	*砂糖			
*酸味料		*馬鈴薯		*寒天			
*ビタミンC		【えびぎょうざ】		*オニオンパウダー			
*ターメリック色素		えびぎょうざ	20	*香辛料			
純正ごま油	0.78	*キャベツ		*pH調整剤			
*食用ごま油		*小麦粉(皮)		緑豆もやし(年)	28.6		