

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20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】		*でん粉		【ほっけの塩焼き】			
精白米 10kg	100	九州ラーメンスープ（とんこつベース）	13	ほっけの塩焼き40	40		
【牛乳】		*醤油（小麦・大豆）		*ホッケ			
サツラク牛乳 200ml	206	*ポークエキス（小麦・大豆）		*食塩			
*生乳		*動物油脂		【肉じゃが】			
【豆乳鍋風スープ】		*食塩		メイクイン	45.5		
鶏肉もも 角切り	33.8	*〈調味料〉		*メイクイン			
*鶏もも		*砂糖		豚肉もも スライス	23.4		
冷凍油揚げカット	5.2	*チキンエキス		*豚もも			
*だいたず 〔全粒・全粒製品〕 全粒 国産 黄大豆 乾		*コンソメパウダー		しらたき	20.8		
*なたね油		*にんにく		*こんにゃく粉			
*凝固剤		*野菜エキス		*水酸化カルシウム			
*消泡剤		*オイスターソース（小麦・大豆）		たまねぎ	20.8		
はくさい	19.5	*ゼラチン		*たまねぎ			
*はくさい		*香辛料		にんじん	11.7		
緑豆もやし（年）	15.6	*香料		*にんじん			
*緑豆		*カラメル色素		北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
にんじん	10.4	*乳化剤		*大豆			
*にんじん		*酸味料		*小麦			
ほぐしえのき	5.2	*調味料		*食塩			
*生えのき茸		*くん液		きび和糖 1000	0.91		
根深ねぎ	7.8	みりん（年）	2.34	*さとうきび			
*根深ねぎ		*本みりん		みりん（年）	1.46		
清酒	1.04	*液状ブドウ糖		*本みりん			
*米		*醸造アルコール		*液状ブドウ糖			
*米麴		*珪藻土		*醸造アルコール			
*醸造アルコール		調製豆乳	13	*珪藻土			
*水飴		*大豆		清酒	1.3		
*乳酸		*消包剤		*米			
*コハク酸		おろし生姜（年）	0.91	*米麴			
鶏だし（顆粒）	0.65	*しょうが		*醸造アルコール			
*鶏肉粉末		*酸味料		*水飴			
*でん粉分解物		*ビタミンC		*乳酸			
*砂糖		*ターメリック色素		*コハク酸			
*酵母エキス粉末		白すりごま	0.26	キャノーラ油 炒め用	1.43		
*昆布エキス粉末		*ごま		*食用なたね油			

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21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】		*ビタミンC		*ぶどう糖		*麦芽糖	
☆スパゲティ85	85	*ターメリック色素		*デキストリン		*チキンコンソメパウダー	
*小麦粉		ナポリタンソース(ワイルム3kg)	19.5	*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖	
*植物油		*トマト		*粉末しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキスパウダー	
【牛乳】		*たまねぎ		*粉末ソース(りんご)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんじん		*ガーリックパウダー		*チキンエキスパウダー	
*生乳		*砂糖		*オニオンパウダー		*鶏脂	
【ナポリタンスパゲティ】		*大豆油		*オニオンエキスパウダー		*砂糖	
豚肉もも スライス	26	*にんにく		*こんぶエキスパウダー		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*豚もも		*食塩		*魚醤パウダー(ほっけ、すけそうだら)		*香辛料	
ミニウインナー(1cm カット)	19.5	*香辛料抽出物		*にんじんエキスパウダー		*トマトパウダー	
*豚肉(豚脂含む)		*調味料		*香辛料		*オニオンエキスパウダー	
*食塩		*増粘剤		*トマトエキスパウダー		*香辛料抽出物	
*砂糖		*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*酸味料	
*香辛料		*パプリカ色素		*チキンエキスパウダー		ウスターソース(年)	4.94
*白こしょう		野菜ケチャップ	3.9	*乳等を主要原料とする食品		*果糖ぶどう糖液糖	
*カルワイ		*トマトペースト		*カラメル色素		*砂糖液糖	
*マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢		ダイストマト(レトルト) 5kg	39	*高酸度ビネガー	
たまねぎ	39	*たまねぎ、にんじん		*トマト		*食塩	
*たまねぎ		*食塩、オニオンパウダー、香辛料		*トマトピューレー		*オニオンエキス	
ソニオン(炒め玉葱)	16.9	*増粘剤		デミグラスソース(年)	5.98	*香辛料	
*たまねぎ		トマトケチャップ学給用 3kg	5.85	*ブラウンルウ		*トマトエキス	
*大豆油		*トマト		小麦粉		*カラメル色素	
にんじん	26	*糖類		ラード		*調味料	
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*トマトペースト		天塩	0.13
ほぐししめじ	9.1	*ぶどう糖		*ソテードオニオン		*塩田産天日塩	
*生ぶなしめじ		*醸造酢		*チキンエキス		*塩田産にがり	
青ピーマン	6.5	*食塩		*にんじん		白こしょう	0.08
*青ピーマン		*たまねぎ		*砂糖		*ホワイトペッパー	
おろしにんにく(年)	0.39	*香辛料		*酵母エキス		小麦粉 北海道産	5.46
*にんにく		エスパニョールソース	2.99	*でん粉		*小麦粉(きたほなみ)	
*食塩		*小麦粉		*食塩		バター有塩(年)	0.91
*酸味料		*砂糖		*香辛料		*生乳	
おろし生姜(年)	0.33	*食用精製加工油脂		コンソメ	1.56	*食塩	
*しょうが		*トマトパウダー		*食塩		赤ワイン	1.56
*酸味料		*食塩		*デキストリン		*米発酵調味料	

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11月21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)
*ワイン		*パーム油		*コーンスターチ		*ざらめ糖 グラニュー糖	
*ぶどう糖		*ピロリン酸第二鉄		*パン粉		*クエン酸	
*アルコール		*加工でんぷん(小麦)		*豚脂		ダイスゼリー(シャインマスカット)	39
*食塩		*増粘多糖類		*粉末状植物たん白(大豆)		*果糖ぶどう糖液糖	
*果実色素		チキンナゲット(乳卵不使用) F e 強化	20	*しょうゆ(小麦・大豆)		*砂糖	
*香料		*鶏肉		*食塩		*ぶどう糖	
*酸味料		*〈つなぎ〉		*チキンスープ		*ぶどう果汁	
*酸化防止剤		*コーンスターチ		*香辛料		*ゲル化剤	
きび和糖 1000	0.52	*パン粉		*たん白加水分解物(小麦)		*乳酸Ca	
*さとうきび		*豚脂		*おろしにんにく		*香料	
【チキンナゲット】		*粉末状植物たん白(大豆)		*デキストリン		*酸味料	
チキンナゲット(乳卵不使用) F e 強化	20	*しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキス		*クエン酸Na	
*鶏肉		*食塩		*〈衣〉		*ビタミンC	
*〈つなぎ〉		*チキンスープ		*パン粉(小麦)		*着色料	
*コーンスターチ		*香辛料		*小麦粉			
*パン粉		*たん白加水分解物(小麦)		*コーングリッツ			
*豚脂		*おろしにんにく		*コーンスターチ			
*粉末状植物たん白(大豆)		*デキストリン		*食塩			
*しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)			
*食塩		*〈衣〉		*香辛料			
*チキンスープ		*パン粉(小麦)		*〈揚げ油〉			
*香辛料		*小麦粉		*なたね油			
*たん白加水分解物(小麦)		*コーングリッツ		*パーム油			
*おろしにんにく		*コーンスターチ		*ピロリン酸第二鉄			
*デキストリン		*食塩		*加工でんぷん(小麦)			
*酵母エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)		*増粘多糖類			
*〈衣〉		*香辛料		キャノーラ油	6		
*パン粉(小麦)		*〈揚げ油〉		*食用なたね油			
*小麦粉		*なたね油		*シリコーン			
*コーングリッツ		*パーム油		【シャインマスカットゼリーフルーツあえ】			
*コーンスターチ		*ピロリン酸第二鉄		国産みかん レトルト	16.9		
*食塩		*加工でんぷん(小麦)		*みかん			
*しょうゆ(小麦・大豆)		*増粘多糖類		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*香辛料		チキンナゲット(乳卵不使用) F e 強化	20	*クエン酸			
*〈揚げ油〉		*鶏肉		パインアップル 缶詰	16.9		
*なたね油		*〈つなぎ〉		*パインアップル			

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22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】		和風きんぴら包み焼き	50	*しょうが			
精白米 10kg	100	*鶏肉		*酸味料			
【牛乳】		*たまねぎ		*ビタミンC			
サツラク牛乳 200ml	206	*ごぼう		*ターメリック色素			
*生乳		*豆腐（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L	3.9		
【わかめと玉ねぎのみそ汁】		*鶏皮		*大豆			
たまねぎ	32.5	*小麦不使用しょうゆ（大豆）		*小麦			
*たまねぎ		*にんじん		*食塩			
にんじん	7.8	*砂糖		カットいんげん（年）	6.5		
*にんじん		*みりん		*さやいんげん若さや			
豆腐	26	*粒状植物性たん白（大豆）		きび和糖 1000	1.56		
*大豆		*植物油（ごま）		*さとうきび			
*粗製海水塩化マグネシウム		*ぶどう糖		清酒	1.3		
*消泡剤		*しょうがペースト		*米			
国内産カットわかめ（年）	0.52	*食塩		*米麴			
*湯通し塩蔵わかめ		*豚ゼラチン		*醸造アルコール			
ほぐしえのき	4.55	*酵母エキス		*水飴			
*生えのき茸		*液状混合調味料		*乳酸			
根深ねぎ	6.5	*ごま		*コハク酸			
*根深ねぎ		*香辛料		みりん（年）	1.3		
白味噌 10kg	7.8	*加工でんぷん		*本みりん			
*大豆		*セルロース		*液状ブドウ糖			
*米		*凝固剤		*醸造アルコール			
*食塩		*安定剤		*珪藻土			
赤味噌 10kg	2.6	*ピロリン酸第二鉄		キャノーラ油 炒め用	1.95		
*大豆		【豚肉のしょうが煮】		*食用なたね油			
*米		豚肉もも スライス	46.8	【のりふりかけ】			
*食塩		*豚もも		のりふりかけ	1.6		
かつおだしパック	2.34	たまねぎ	15.6	*白ごま			
*かつお節		*たまねぎ		*黒ごま			
煮干しダシパック	1.04	にんじん	13	*黒のり			
*かたくちいわし		*にんじん		*砂糖			
煮干しパック	0.52	しらたき	16.9	*食塩			
*かたくちいわし		*こんにやく粉		*しょうゆ（小麦、大豆）			
*食塩		*水酸化カルシウム		*青のり			
【和風きんぴら包み焼き】		おろし生姜（年）	1.3	*調味料			

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11月24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	1.56	*食塩			
精白米 10kg	100	*米		*コーンスターチ			
【牛乳】		*米麹		*香辛料			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*昆布			
*生乳		*水飴		【もやしといんげんのごまあえ】			
【おでん】		*乳酸		カットいんげん（年）	9.1		
鶏肉もも 角切り	35.1	*コハク酸		*さやいんげん若さや			
*鶏もも		北海道丸大豆醤油 10L	5.2	緑豆もやし（年）	39		
だいこん	19.5	*大豆		*緑豆			
*だいこん		*小麦		にんじん	6.5		
にんじん	13	*食塩		*にんじん			
*にんじん		天塩	0.13	白すりごま	3.51		
角切りこんにゃく	13	*塩田産天日塩		*ごま			
*こんにゃく粉		*塩田産にがり		醤油 和え物用	1.3		
*水酸化カルシウム		かつおだしパック	3.25	*大豆			
焼き竹輪	15.6	*かつお節		*小麦			
*たらすりみ		【ぶりフライ】		*食塩			
*馬鈴薯澱粉		国産ぶりフライ	50	*アルコール			
*砂糖		*ぶり		白味噌 和え用	1.56		
*みりん		*【衣】		*大豆			
*塩		*パン粉（小麦）		*米			
生揚げ	26	*バター粉		*食塩			
*大豆		小麦粉		きび和糖 1000	1.3		
*食用こめ油		食塩		*さとうきび			
*凝固剤		増粘剤製剤					
生しいたけ 石狩産	5.2	キャノーラ油	5				
*しいたけ		*食用なたね油					
角切り昆布	1.56	*シリコーン					
*昆布		【中濃ソース(160ml)】					
きび和糖 1000	1.56	ソース（中濃）160ml	6				
*さとうきび		*トマト					
みりん（年）	1.56	*デーツ					
*本みりん		*たまねぎ					
*液状ブドウ糖		*砂糖					
*醸造アルコール		*ぶどう糖					
*珪藻土		*醸造酢					