

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10月23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】		*水飴		*大豆			
精白米 10kg	100	*乳酸		*米			
【牛乳】		*コハク酸		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	白味噌 10kg	7.41	きび和糖 1000	1.3		
*生乳		*大豆		*さとうきび			
【豚汁】		*米		【わかめばっぱ】			
豚肉もも スライス	23.4	*食塩		わかめばっぱ	2.5		
*豚もも		赤味噌 10kg	2.34	*わかめ			
豆腐	16.9	*大豆		*砂糖			
*大豆		*米		*ごま			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*ドロマイト			
*消泡剤		かつおだしパック	2.6	*ちりめん（いわし）			
突きこんにやく	10.4	*かつお節		*鯉節エキス			
*こんにやく粉		【さばの塩焼き】		*酵母エキス			
*水酸化カルシウム		さば塩焼き40g	40	*食塩			
にんじん	9.1	*さば		*赤しそ			
*にんじん		*天塩		*酵母			
だいこん	16.9	【三色ごまあえ】		*梅酢			
*だいこん		ほうれんそう	11.7	*クエン酸鉄Na			
たまねぎ	13	*ほうれん草					
*たまねぎ		茹で塩	0.09				
ごぼう	6.5	*海水					
*ごぼう		緑豆もやし(年)	36.4				
じゃがいも	23.4	*緑豆					
*じゃがいも		にんじん	6.5				
根深ねぎ	7.8	*にんじん					
*根深ねぎ		白すりごま	2.6				
おろし生姜（年）	0.3	*ごま					
*しょうが		白いりごま	1.95				
*酸味料		*ごま					
*ビタミンC		醤油 和え物用	1.17				
*ターメリック色素		*大豆					
清酒	1.3	*小麦					
*米		*食塩					
*米麹		*アルコール					
*醸造アルコール		白味噌 和え用	1.56				

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10月24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】		*香料		*アルコール		*ミニトマト	
☆スパゲティ 85	85	スキムミルク	3.12	*食塩			
*小麦粉		*生乳		*香料			
*植物油		バター有塩（年）	5.33	*酸味料			
【牛乳】		*生乳		*酸化防止剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		【ささみチーズフライ】			
*生乳		北海道産米粉	8.45	国産ササミチーズフライ 60g	60		
【クリームスパゲティ（米粉）】		*うるち米		*鶏肉			
シオルダーベーコン	3.9	サツラク牛乳 10kg	71.5	*（衣）パン粉（小麦）			
*豚肩肉		*生乳		*（衣）小麦粉			
*食塩		コンソメ	3.64	*（衣）コーンスターチ			
*砂糖		*食塩		*（衣）香辛料			
*香辛料		*デキストリン		*（衣）砂糖			
*ナツメグ		*麦芽糖		*（衣）食塩			
*コリアンダー		*チキンコンソメパウダー		*（衣）小麦たん白			
*カルダモン		*ぶどう糖		*プロセスチーズ			
*オールスパイス		*酵母エキスパウダー		*チキンスープ			
鶏肉むね スライス	32.5	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*食塩			
*鶏むね		*チキンエキスパウダー		*しょうゆ（小麦・大豆）			
たまねぎ	39	*鶏脂		*りんご発酵調味液			
*たまねぎ		*砂糖		*発酵調味料			
にんじん	19.5	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*おろし生姜			
*にんじん		*香辛料		*酵母エキス			
ほぐししめじ	10.4	*トマトパウダー		*おろしにんにく			
*生ぶなしめじ		*オニオンエキスパウダー		*乳化剤			
乾燥パセリ	0.04	*香辛料抽出物		*増粘多糖類			
*パセリ		*酸味料		*膨張剤			
野菜ベース	13	天塩	0.13	キャノーラ油	6		
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*食用なたね油			
*馬鈴薯		*塩田産にがり		*シリコーン			
*バター		白こしょう	0.03	【ミニトマト】			
粉チーズ（年）	3.12	*ホワイトペッパー		ミニトマト	10		
*ナチュラルチーズ（乳）		白ワイン	1.69	*ミニトマト			
*脱脂粉乳（乳）		*米発酵調味料		ミニトマト	10		
*食塩		*ワイン		*ミニトマト			
*セルロース		*ぶどう糖		ミニトマト	10		

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10月25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】		*鶏骨		*豚脂		*粉末大豆	
精白米 10kg	100	*豚骨油		*つなぎ		*炭酸Ca	
【牛乳】		*酵母エキス		でん粉		【中華風ピリ辛炒め】	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	粉末状植物性たん白（大豆）		豚肉もも スライス	35.1
*生乳		*米		*えびペースト		*豚もも	
【肉団子スープ】		*米麴		*チキンブイヨン		たまねぎ	32.5
鶏団子	39	*醸造アルコール		*砂糖		*たまねぎ	
*鶏肉		*水飴		*食塩		にんじん	9.1
*玉ねぎ		*乳酸		*魚介エキス（いわし、白身魚）		*にんじん	
*豚脂		*コハク酸		*香辛料		青ピーマン	6.5
*パン粉（小麦）		塩ラーメンスープ	4.55	*しょうがペースト		*青ピーマン	
*大豆油		*食塩		*く皮		なす	13
*粒状大豆たん白		*醤油（小麦、大豆）		*小麦粉		*なす	
*でん粉		*香味油		*でん粉（小麦）		おろし生姜（年）	0.26
*砂糖		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*乳化油脂		*しょうが	
*しょうゆ（小麦・大豆）		*砂糖		*粉末大豆		*酸味料	
*食塩		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*炭酸Ca		*ビタミンC	
*粉末状大豆たん白		*昆布		えびシューマイ（年）	16	*ターメリック色素	
*みりん		*かつお削りぶし		*たらしり身		おろしにんにく（年）	0.2
*香辛料		*野菜エキス（小麦、大豆）		*えび		*にんにく	
新食感春雨（9cmカット）	3.51	*調味料（アミノ酸等）		*たまねぎ		*食塩	
*甘藷澱粉		*酸化防止剤（ビタミンE）		*豚脂		*酸味料	
*えんどう澱粉		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*つなぎ		純正ごま油	1.3
にんじん	10.4	*大豆		でん粉		*食用ごま油	
*にんじん		*小麦		粉末状植物性たん白（大豆）		牡蠣味オイスターソース	1.04
はくさい	19.5	*食塩		*えびペースト		*かき	
*はくさい		天塩	0.03	*チキンブイヨン		*水あめ	
根深ねぎ	9.1	*塩田産天日塩		*砂糖		*醤油（大豆、小麦）	
*根深ねぎ		*塩田産にがり		*食塩		*砂糖液糖	
おろし生姜（年）	0.2	白こしょう	0.03	*魚介エキス（いわし、白身魚）		*食塩	
*しょうが		*ホワイトペッパー		*香辛料		*加工でん粉	
*酸味料		【えびシューマイ】		*しょうがペースト		*酒精	
*ビタミンC		えびシューマイ（年）	16	*く皮		豆板醤（年）	0.33
*ターメリック色素		*たらしり身		*小麦粉		*唐辛子	
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8	*えび		*でん粉（小麦）		*食塩	
*豚骨		*たまねぎ		*乳化油脂		*味噌（大豆）	

献立名／食品名		可食量 (g)
*酸味料		
北海道丸大豆醤油 10L		1.3
*大豆		
*小麦		
*食塩		
清酒		1.95
*米		
*米麴		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
きび和糖 1000		1.17
*さとうきび		
みりん(年)		1.3
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
片栗粉1kg		0.78
*馬鈴薯		

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10月26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)ココアコッペパン】							
(道)ココアコッペパン65	96	*たまねぎ		*酸味料		*鶏むね	
*小麦粉		*大豆油		*酸化防止剤		ペンネマカロニ 2 k g	7.8
*食塩		がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	【とりのピカタ】		*小麦粉	
*イースト		*豚骨		鶏のピカタ	50	茹で塩	0.49
*脱脂粉乳(乳)		*鶏骨		*鶏肉		*海水	
*砂糖		*豚骨油		*パン粉（小麦、大豆）		たまねぎ	39
*ショートニング（大豆）		*酵母エキス		*粉末状植物性たん白（大豆）		*たまねぎ	
*鶏卵 3.7%		コンソメ	2.73	*でん粉		北海道産米粉	4.16
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*食塩		*粒状植物性たん白（大豆）		*うるち米	
*ミルクココア（乳）		*デキストリン		*砂糖		バター有塩（年）	5.2
*ココアパウダー		*麦芽糖		*チキンエキス調味料（小麦、大豆、豚肉、ゼラチン）		*生乳	
【牛乳】		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*ぶどう糖		*しょうゆ（小麦、大豆）		サツラク牛乳 10kg	39
*生乳		*酵母エキスパウダー		*植物油脂		*生乳	
【野菜コンソメスープ】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		粉チーズ（年）	1.95
ショルダーベーコン	15.6	*チキンエキスパウダー		*〈衣〉		*ナチュラルチーズ（乳）	
*豚肩肉		*鶏脂		*全卵5.9%		*脱脂粉乳（乳）	
*食塩		*砂糖		*植物油脂（大豆）		*食塩	
*砂糖		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*パン粉（小麦）		*セルロース	
*香辛料		*香辛料		*還元水あめ		*香料	
*ナツメグ		*トマトパウダー		*小麦粉		コンソメ	1.56
*コリアンダー		*オニオンエキスパウダー		*米粉		*食塩	
*カルダモン		*香辛料抽出物		*でん粉		*デキストリン	
*オールスパイス		*酸味料		*粉末状植物性たん白（大豆）		*麦芽糖	
にんじん	10.4	天塩	0.07	*たん白加水分解物		*チキンコンソメパウダー	
*にんじん		*塩田産天日塩		*食塩		*ぶどう糖	
たまねぎ	23.4	*塩田産にがり		*チーズ		*酵母エキスパウダー	
*たまねぎ		白こしょう	0.01	*パセリ		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
だいこん	32.5	*ホワイトペッパー		*パーム油		*チキンエキスパウダー	
*だいこん		白ワイン	1.04	*トレハロース		*鶏脂	
キャベツ	19.5	*米発酵調味料		*増粘多糖類		*砂糖	
*キャベツ		*ワイン		*カロチノイド色素		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
セロリ	2.6	*ぶどう糖		*重曹		*香辛料	
*セロリ		*アルコール		*加工デンプン		*トマトパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*食塩		【マカロニグラタン】		*オニオンエキスパウダー	
		*香料		鶏肉むね スライス	23.4	*香辛料抽出物	

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10月26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)
*酸味料							
天塩	0.08						
*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							
バター有塩（年）	0.65						
*生乳							
*食塩							
白ワイン	1.3						
*米発酵調味料							
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
ドライパン粉 1kg	3.9						
*小麦粉							
*砂糖（上白糖）							
*ショートニング							
*イースト							
*食塩							
*パン改良剤（アセロラ）							
乾燥パセリ	0.05						
*パセリ							
キャノーラ油 炒め用	1.3						
*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10月27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】		おろしりんご	5.2	*酸味料		*トマトペースト	
精白米 10kg	100	*りんご		ウスターソース（年）	3.9	*ぶどう糖	
【牛乳】		*香料		*果糖ぶどう糖液糖		*にんにくペースト	
サツラク牛乳 200ml	206	*酸味料		*砂糖液糖		*香辛料	
*生乳		*酸化防止剤		*高酸度ビネガー		*しょうがペースト	
【ハヤシライス】		フルーツチャツネ	1.94	*食塩		*加工デンプン	
豚肉もも スライス	32.5	*水飴		*オニオンエキス		*炭酸Ca	
*豚もも		*ブドウ糖		*香辛料		*セルロース	
赤ワイン	1.76	*砂糖		*トマトエキス		*ピロリン酸第二鉄	
*米発酵調味料		*リンゴ加工品		*カラメル色素		【ハロウィンフルーツあえ】	
*ワイン		*デーツピューレ		*調味料		国産黄桃ダイス缶	23.4
*ぶどう糖		*醸造酢		トマトケチャップ学給用 3kg	2.99	*もも	
*アルコール		*香辛料		*トマト		*上白糖	
*食塩		*にんにくペースト		*糖類		*クエン酸	
*果実色素		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ビタミンC	
*香料		*酸味料		*ぶどう糖		国産みかん レトルト	23.4
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*醸造酢		*みかん	
*酸化防止剤		*トマト		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
おろしにんにく（年）	0.39	*トマトピューレー		*たまねぎ		*クエン酸	
*にんにく		スキムミルク	2.99	*香辛料		ダイスゼリー（国産ぶどう）	19.5
*食塩		*生乳		バター有塩（年）	1.3	*果糖ぶどう糖液糖	
*酸味料		粉チーズ（年）	2.99	*生乳		*砂糖	
おろし生姜（年）	0.39	*ナチュラルチーズ（乳）		*食塩		*果糖	
*しょうが		*脱脂粉乳（乳）		【かぼちゃ型のハンバーグ】		*ぶどう果汁	
*酸味料		*食塩		FMうす味かぼちゃ型ハンバーグ 60g	60	*ゲル化剤	
*ビタミンC		*セルロース		*鶏肉		*酸味料	
*ターメリック色素		*香料		*たまねぎ		*香料	
にんじん	16.9	ハヤシルウ	21.58	*豚脂		*ビタミンC	
*にんじん		*小麦粉		*かぼちゃ		*クエン酸鉄Na	
たまねぎ	32.5	*パーム油		*粒状植物性たん白（大豆）		*着色料	
*たまねぎ		*砂糖		*豚肉		ポッカ100レモン	1.3
じゃがいも	35.1	*食塩		*砂糖		*レモン	
*じゃがいも		*トマトペースト		*水溶性食物繊維		*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*香辛料		*粉末状植物性たん白（大豆）		*香料	
*たまねぎ		*カラメル色素		*酵母エキス		*保存料	
*大豆油		*調味料		*食塩			