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9月11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	
【望来豚のピリ辛焼き肉丼】	
望来豚もも大	52
*豚もも	
絹厚揚げミニ	14.3
*豆乳	
*植物油	
*加工澱粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤（酵素）	
たまねぎ　石狩市産	28.6
*玉ねぎ	
にんじん　石狩市産	10.4
*にんじん	
青ピーマン	5.2
*青ピーマン	
赤パプリカ	3.9
*赤パプリカ	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
緑豆もやし(年)	19.5
*緑豆	
切干大根(年)	1.95
*青首大根	
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)	0.39

献立名／食品名	可食量(g)
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
純正ごま油	0.91
*食用ごま油	
コチジャン	1.3
*味噌（大豆）	
*砂糖	
*唐辛子	
*植物油脂	
*食塩	
*米麹	
*酒精	
*調味料	
豆板醤(年)	0.52
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
北海道丸大豆醤油　10L	3.9
*大豆	
*小麦	
*食塩	
赤味噌　10kg	2.86
*大豆	
*米	
*食塩	
清酒	1.63
*米	
*米麹	
*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	

献立名／食品名	可食量(g)
みりん(年)	1.04
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
ラー油	0.01
*ごま油	
*とうもろこし油	
*香辛料抽出物	
*トウガラシ色素	
片栗粉１ｋｇ	2.6
*じゃがいもでん粉	
【石狩産キャベツ入りさつま揚げ】	
石狩産キャベツ入りさつま揚げ	55
*魚肉（イトヨリ）	
*石狩産キャベツ	
*でんぷん	
*植物油	
*砂糖	
*食塩	
*みりん	
*調味料	
【石狩産メロン】	
メロン　石狩産	63
*メロン	

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9月12日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【スパゲティ】	
☆スパゲティ85	85
*小麦粉	
*植物油	
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【チキントマトスパゲティ】	
鶏肉もも　角切り	45.5
*鶏もも	
おろし生姜（年）	1.04
*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)	0.52
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
セロリ	2.6
*セロリ	
たまねぎ	39
*たまねぎ	
にんじん	16.9
*にんじん	
ほぐししめじ	7.8
*生ぶなしめじ	
ダイストマト（レトルト）5kg	71.5
*トマト	
*トマトピューレー	
ソニオン（炒め玉葱）	23.4
*たまねぎ	
*大豆油	
乾燥パセリ	0.03
*パセリ	
トマトケチャップ学給用　3kg	35.1
*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	
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	0.09
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0.04
*ホワイトペッパー	
オリーブ油	1.04
*食用オリーブ油	
赤ワイン	3.51
*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	
北海道産米粉	3.77
*うるち米	
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト	40
*ばれいしょ	
*たまねぎ	
*上新粉	
*精製塩	
*植物油脂	
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素二ナトリウム	
キャノーラ油	4
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ハムマリネ】	
ロースハム　千切り	15.6
*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	
きゅうり	10.4
*きゅうり	
キャベツ	23.4
*キャベツ	
たまねぎ	7.8
*たまねぎ	
きび和糖　1000	1.04
*さとうきび	
米酢	2.6
*米	
*アルコール	
*食塩	
ポッカ100レモン	0.65
*レモン	
*酸味料	
*香料	
*保存料	
キャノーラ油　炒め用	0.78
*食用なたね油	
天塩	0.26
*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	
乾燥パセリ	0.01
*パセリ	

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9月13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	
【小松菜と油揚げの味噌汁】	
豆腐	23.4
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤	
冷凍油揚げカット	6.5
*だいず　［全粒・全粒製品］　全粒　国産　黄大豆　乾	
*なたね油	
*凝固剤	
*消泡剤	
にんじん	14.3
*にんじん	
こまつな	11.7
*小松菜	
茹で塩	0.1
*海水	
根深ねぎ	6.5
*根深ねぎ	
白味噌　10kg	7.8
*大豆	
*米	
*食塩	
赤味噌　10kg	2.6
*大豆	
*米	
*食塩	
かつおだしパック	2.21
*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

献立名／食品名	可食量(g)
*かたくちいわし	
*食塩	
【鮭の塩焼き】	
鮭の塩焼き　40g　(塩分0.5%)	40
*鮭	
*食塩	
【豚肉と根菜の甘辛炒め】	
豚肉もも スライス	36.4
*豚もも	
ごぼう	19.5
*ごぼう	
れんこん（いちょう）水煮(年)	13
*れんこん	
*酸化防止剤	
たまねぎ	10.4
*たまねぎ	
にんじん	9.1
*にんじん	
カットいんげん（年）	5.2
*さやいんげん若さや	
おろし生姜（年）	0.65
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
キャノーラ油　炒め用	1.04
*食用なたね油	
清酒	1.3
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖　1000	1.3
*さとうきび	

献立名／食品名	可食量(g)
みりん(年)	1.56
*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	3.25
*大豆	
*小麦	
*食塩	

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9月14日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【ミルクコッペパン】	
(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	
【ブラウンシチュー】	
豚肉もも スライス	32.5
*豚もも	
じゃがいも	39
*じゃがいも	
にんじん	15.6
*にんじん	
たまねぎ	39
*たまねぎ	
おろし生姜（年）	1.3
*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)	0.65
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	13
*たまねぎ	
*大豆油	

献立名／食品名	可食量(g)
赤ワイン	2.6
*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	
コンソメ	1.3
*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	
ハヤシルウ	13
*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	

献立名／食品名	可食量(g)
*酸味料	
デミグラスソース(年)	9.1
*ブラウンルウ	
小麦粉	
ラード	
*トマトペースト	
*ソテードオニオン	
*チキンエキス	
*にんじん	
*砂糖	
*酵母エキス	
*でん粉	
*食塩	
*香辛料	
トマトケチャップ学給用　3kg	6.5
*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	
ダイストマト（レトルト）5kg	3.9
*トマト	
*トマトピューレー	
ウスターソース（年）	1.56
*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	

献立名／食品名	可食量(g)
オリーブ油	1.04
*食用オリーブ油	
【チキンチーズ焼き】	
チキンオーブン焼き（チーズ）	50
*鶏肉	
*パン粉（小麦・大豆）	
*プロセスチーズ	
*粉末状植物性たん白（大豆）	
*砂糖	
*植物油脂	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*食塩	
*酵母エキス	
*乾燥赤ピーマン	
*乾燥パセリ	
*香辛料	
*乳化剤	
*重曹	
*増粘多糖類	
*香料（乳、大豆）	
*カロチノイド色素	
【グリーンサラダ】	
キャベツ	26
*キャベツ	
きゅうり	19.5
*きゅうり	
むきえだまめ（年）	6.5
*えだまめ	
*食塩	
イタリアンドレッシング１L（年）	5.85
*食用植物油脂	
*砂糖	
*醸造酢	
*食塩	
*発酵調味料	
*玉ねぎ	

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9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)
	*香味食用油										
	*酵母エキスパウダー										
	*香辛料										
	*トマト										
	*酸味料										
	*増粘剤										

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9月15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	
【チンゲン菜スープ】	
ショルダーベーコン	19.5
*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	
豆腐	26
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤	
チンゲンサイ	13
*チンゲンサイ	
にんじん	10.4
*にんじん	
はくさい	23.4
*はくさい	
北海道産ホールコーン(年)	6.5
*とうもろこし	
根深ねぎ	10.4
*根深ねぎ	
おろし生姜（年）	0.26
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
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	
塩ラーメンスープ	4.55
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス(小麦、大豆)	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油　10L	0.26
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0.03
*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	
【春巻(年)】	
春巻Fe50	50
*豚肉	
*野菜	
*にんじん	
*たまねぎ	
*キャベツ	
*植物油脂(大豆)	
*豚脂	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*はるさめ	
*でん粉	
*しょうがペースト	
*小麦粉	
*ポークブイヨン	
*ショートニング(大豆)	
*ポークエキス	
*発酵調味料	
*酵母エキス	
*砂糖	
*乾燥しいたけ	
*たん白加水分解物(小麦)	
*香辛料	
*＜皮＞	
*小麦粉	
*植物油脂（大豆）	
*米粉	
*粉あめ	
*ショートニング（大豆）	
*食塩	
*ソルビトール	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*増粘剤	
キャノーラ油	5
*食用なたね油	
*シリコーン	
【豚肉のキムチ炒め】	
豚肉もも スライス	39
*豚もも	
にら	3.9
*にら	
緑豆もやし(年)	31.2
*緑豆	
にんじん	6.5
*にんじん	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	
キムチ味（魚・貝なし）	4.41
*りんごパルプ	
*水あめ	
*おろしにんにく	
*アミノ酸液（大豆）	
*トマトペースト	
*醸造酢	
*食塩	
*唐辛子	
*パプリカパウダー	
*昆布	
*砂糖	
*コーンスターチ	
*しょうがパウダー	
*調味料	
*pH調整剤	
*増粘剤	
おろし生姜（年）	0.18
*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)	0.36
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
北海道丸大豆醤油　10L	1.56
*大豆	
*小麦	
*食塩	
きび和糖　1000	0.52
*さとうきび	
清酒	0.65
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	

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9月15日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
豆板醤(年)	0.48
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
片栗粉１ｋｇ	0.78
*じゃがいもでん粉	

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)