

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25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】		*米麴		なす	10.4		
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*なす			
【牛乳】		*水飴		にんじん	13		
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*にんじん			
*生乳		*コハク酸		国産もうそう干切水煮	7.8		
【けんちん汁】		みりん(年)	1.63	*もうそう筍			
鶏肉むね スライス	19.5	*本みりん		*酸化防止剤			
*鶏むね		*液状ブドウ糖		*PH調整剤			
豆腐	23.4	*醸造アルコール		赤味噌 10kg	4.16		
*大豆		*珪藻土		*大豆			
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布	1.95	*米			
*消泡剤		*日高産根昆布		*食塩			
冷凍油揚げカット	5.2	かつおだしパック	2.21	北海道丸大豆醤油 10L	1.04		
*たいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*かつお節		*大豆			
*なたね油		【いわし生姜煮】		*小麦			
*凝固剤		いわしの生姜煮 50	50	*食塩			
*消泡剤		*いわし		きび和糖 1000	1.3		
だいこん	19.5	*砂糖		*さとうきび			
*だいこん		*しょうゆ (小麦・大豆)		みりん(年)	1.3		
じゃがいも	19.5	*還元水あめ		*本みりん			
*じゃがいも		*でん粉		*液状ブドウ糖			
にんじん	10.4	*食塩		*醸造アルコール			
*にんじん		*生姜		*珪藻土			
ごぼう	10.4	*醸造酢		清酒	1.3		
*ごぼう		【豚肉と野菜のみそ炒め】		*米			
根深ねぎ	6.5	豚肉もも スライス	29.9	*米麴			
*根深ねぎ		*豚もも		*醸造アルコール			
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	おろし生姜 (年)	0.65	*水飴			
*大豆		*しょうが		*乳酸			
*小麦		*酸味料		*コハク酸			
*食塩		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.04		
天塩	0.1	*ターメリック色素		*食用なたね油			
*塩田産天日塩		青ピーマン	6.5	片栗粉 1 k g	0.65		
*塩田産にがり		*青ピーマン		*じゃがいもでん粉			
清酒	1.63	たまねぎ	29.9				
*米		*たまねぎ					

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26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)
【ラーメン】		*醸造アルコール		*ごま油		*食用なたね油	
☆ソフトラーメン125	125	*水飴		*食塩		*シリコン	
*小麦粉		*乳酸		*砂糖		【ごまきゅうり】	
*食塩		*コハク酸		*しょうが		きゅうり	45.5
*かん水		がらすープ（ポーク&チキン）	7.8	*にんにく		*きゅうり	
【牛乳】		*豚骨		*植物油（大豆）		鶏だし（顆粒）	1.56
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏骨		*ブイヨン		*鶏肉粉末	
*生乳		*豚骨油		*ソルビトール		*でん粉分解物	
【味噌バターコーンラーメン】		*酵母エキス		*調味料		*砂糖	
豚肉もも スライス	39	味噌ラーメンスープ	26	*酵母エキス		*酵母エキス粉末	
*豚もも		*味噌（大豆）		*粉末状植物性たん白		*昆布エキス粉末	
おろし生姜（年）	0.65	*畜肉エキス		*ショートニング		*でん粉	
*しょうが		*砂糖		*こしょう		醤油 和え物用	3.25
*酸味料		*動植物油脂（ごま）		キャベツ餃子	23	*大豆	
*ビタミンC		*食塩		*キャベツ		*小麦	
*ターメリック色素		*香辛野菜		*小麦粉		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.65	*ごま		*豚肉		*アルコール	
*にんにく		*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*豚脂		米酢	0.91
*食塩		*香辛料		*加工でん粉		*米	
*酸味料		*調味料		*にら		*アルコール	
にんじん	15.6	*カラメル色素		*しょうゆ（小麦、大豆）		*食塩	
*にんじん		キャノーラ油 炒め用	0.78	*でん粉（小麦、とうもろこし）		純正ごま油	0.42
たまねぎ	26	*食用なたね油		*ごま油		*食用ごま油	
*たまねぎ		バター有塩（年）	2.6	*食塩		白いりごま	0.83
緑豆もやし（年）	39	*生乳		*砂糖		*ごま	
*緑豆		*食塩		*しょうが		ラー油	0.03
たけのこ水煮 短冊（年）	13	【揚げギョーザ】		*にんにく		*ごま油	
*たけのこ水煮缶詰		キャベツ餃子	23	*植物油（大豆）		*とうもろこし油	
*クエン酸		*キャベツ		*ブイヨン		*香辛料抽出物	
北海道産ホールコーン（年）	15.6	*小麦粉		*ソルビトール		*トウガラシ色素	
*とうもろこし		*豚肉		*調味料			
根深ねぎ	10.4	*豚脂		*酵母エキス			
*根深ねぎ		*加工でん粉		*粉末状植物性たん白			
清酒	1.56	*にら		*ショートニング			
*米		*しょうゆ（小麦、大豆）		*こしょう			
*米麴		*でん粉（小麦、とうもろこし）		キャノーラ油	5		

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27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】		*ブドウ糖		*カレー粉		*玉ねぎエキス	
精白米 10kg	100	*砂糖		*トマトペースト		*小麦発酵調味料	
【牛乳】		*リンゴ加工品		*食塩		*調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*デーツピューレ		*ココアパウダー		*カラメル色素	
*生乳		*醸造酢		*粉末米酢		*酸味料	
【ポークカレー】		*香辛料		*りんごペースト		*香料	
豚肉もも スライス	39	*にんにくペースト		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
*豚もも		*食塩		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
じゃがいも	35.1	*酸味料		*香辛料		*ワイン	
*じゃがいも		ウスターソース（年）	2.34	カレーフレーク 良選カリー	6.24	*ぶどう糖	
たまねぎ	29.9	*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*アルコール	
*たまねぎ		*砂糖液糖		*小麦粉		*食塩	
ソニオン（炒め玉葱）	9.1	*高酸度ビネガー		*食塩		*果実色素	
*たまねぎ		*食塩		*砂糖		*香料	
*大豆油		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*酸味料	
にんじん	16.9	*香辛料		*でんぷん		*酸化防止剤	
*にんじん		*トマトエキス		*フライドエシャロットペースト		【ハンバーグ】	
おろし生姜（年）	0.98	*カラメル色素		*香辛料		FMうす味国産ミートハンバーグ 60g	60
*しょうが		*調味料		*ガーリック・ジンジャーソテー		*鶏肉	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*チーズパウダー（乳）		*たまねぎ	
*ビタミンC		*トマト		*チキンエキス		*豚脂	
*ターメリック色素		*トマトピューレー		*加工デンプン		*粒状植物性たん白（大豆）	
おろしにんにく（年）	0.98	粉チーズ（年）	3.9	*調味料		*豚肉	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*砂糖	
*食塩		*脱脂粉乳（乳）		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.28	*水溶性食物繊維	
*酸味料		*食塩		*小麦粉		*粉末状植物性たん白（大豆）	
バター有塩（年）	1.04	*セルロース		*豚脂		*酵母エキス	
*生乳		*香料		*砂糖		*トマトペースト	
*食塩		スキムミルク	2.99	*食塩		*ぶどう糖	
おろしりんご	5.2	*生乳		*カレーパウダー		*食塩	
*りんご		キッズカレー	11.7	*デキストリン		*にんにくペースト	
*香料		*小麦粉		*香辛料		*香辛料	
*酸味料		*パーム油		*ローストオニオンパウダー		*しょうがペースト	
*酸化防止剤		*デキストリン		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*(使用添加物)	
フルーツチャツネ	3.51	*砂糖		*脱脂大豆		*加工デンプン	
*水飴		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*セルロース	

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27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)
*炭酸Ca							
*ピロリン酸第二鉄							
【キャベツサラダ】							
ロースハム 千切り	10.4						
*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							
にんじん	10.4						
*にんじん							
キャベツ	42.9						
*キャベツ							
玉ねぎドレッシング（年）	5.98						
*玉ねぎ							
*植物油脂							
*しょうゆ（大豆・小麦）							
*砂糖類							
*醸造酢							
*食塩							
*調味料							
*かつおエキス（かつお）							
*香辛料							
*しいたけエキス							
*しいたけ							
*酵母エキス							
*赤ピーマン							
*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28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)
【イエスクリーン米】		*鶏肉		*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	2.86
イエスクリーン米 10kg	100	*植物油脂(大豆)		*小麦		*大豆	
【牛乳】		*小麦粉加工品(小麦、大豆)		*食塩		*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	*植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	3	*食塩	
*生乳		*パン粉(小麦、大豆)		*さとうきび		純正ごま油	0.65
【白菜とえのきの味噌汁】		*フライミックス粉(小麦、大豆)		みりん(年)	1	*食用ごま油	
はくさい	43	*<調味料>		*本みりん		白いりごま	0.65
*はくさい		食塩		*液状ブドウ糖		*ごま	
ほぐしえのき	14	調味エキス		*醸造アルコール		【月見デザート】	
*生えのき茸		香辛料		*珪藻土		お月見だんご(みたらし)	30
冷凍油揚げカット	9	加工デンプン		【変わりきんぴら】		*上新粉	
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		炭酸カルシウム		ごぼう	23.4	*砂糖	
*なたね油		膨張剤		*ごぼう		*水あめ	
*凝固剤		ピロリン酸鉄		にんじん	13	*醤油(大豆)	
*消泡剤		乳化剤(大豆)		*にんじん		*増粘剤	
にんじん	7.8	キャノーラ油	6	豚肉もも スライス	19.5	*酵素	
*にんじん		*食用なたね油		*豚もも			
根深ねぎ	6.5	*シリコーン		しらたき	15.6		
*根深ねぎ		ウスターソース(年)	1.5	*こんにやく粉			
白味噌 10kg	7.8	*果糖ぶどう糖液糖		*水酸化カルシウム			
*大豆		*砂糖液糖		ポイル刻み昆布冷凍	4.42		
*米		*高酸度ビネガー		*昆布			
*食塩		*食塩		清酒	1.3		
赤味噌 10kg	3.9	*オニオンエキス		*米			
*大豆		*香辛料		*米麴			
*米		*トマトエキス		*醸造アルコール			
*食塩		*カラメル色素		*水飴			
かつおだしパック	2.21	*調味料		*乳酸			
*かつお節		清酒	2	*コハク酸			
煮干しダシパック	0.52	*米		みりん(年)	1.3		
*かたくちいわし		*米麴		*本みりん			
煮干しパック	0.52	*醸造アルコール		*液状ブドウ糖			
*かたくちいわし		*水飴		*醸造アルコール			
*食塩		*乳酸		*珪藻土			
【チキンたれカツ】		*コハク酸		きび和糖 1000	1.3		
国産鶏肉のチキンカツ60	60	北海道丸大豆醤油 10L	4	*さとうきび			

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29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】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*酸味料		*酸味料	
精白米 10kg	100	*調味料		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	0.65
【牛乳】		*酸化防止剤		*ターメリック色素		*食用なたね油	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	0.78	おろしにんにく(年)	0.44	白いりごま	0.98
*生乳		*米		*にんにく		*ごま	
【もずくスープ(3釜)】		*米麴		*食塩		純正ごま油	0.65
冷凍 もずく	7.8	*醸造アルコール		*酸味料		*食用ごま油	
*もずく		*水飴		にんじん	15.6	【ミニトマト】	
豆腐	20.8	*乳酸		*にんじん		ミニトマト 石狩産	10
*大豆		*コハク酸		国産もうそう千切水煮	10.4	*ミニトマト	
*粗製海水塩化マグネシウム		がらスープ(ポーク&チキン)	3.9	*もうそう筍		ミニトマト 石狩産	10
*消泡剤		*豚骨		*酸化防止剤		*ミニトマト	
にんじん	10.4	*鶏骨		こまつな	13.52		
*にんじん		*豚骨油		*小松菜			
はくさい	26	*酵母エキス		茹で塩	0.08		
*はくさい		白こしょう	0.01	*海水			
根深ねぎ	7.8	*ホワイトペッパー		緑豆もやし(年)	36.4		
*根深ねぎ		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*緑豆			
ロースハム 千切り	18.2	*大豆		根深ねぎ	9.75		
*豚ロース肉		*小麦		*根深ねぎ			
*食塩		*食塩		きび和糖 1000	2.34		
*砂糖		【ビビンバ丼】		*さとうきび			
*香辛料		豚肉もも ひき肉	44.2	みりん(年)	1.82		
*ナツメグ		*豚もも		*本みりん			
*コリアンダー		大豆ミート	10.4	*液状ブドウ糖			
*カルダモン		*大豆		*醸造アルコール			
*オールスパイス		*クエン酸鉄		*珪藻土			
塩ラーメンスープ	2.99	清酒	5.2	北海道丸大豆醤油 10L	7.8		
*食塩		*米		*大豆			
*醤油(小麦、大豆)		*米麴		*小麦			
*香味油		*醸造アルコール		*食塩			
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*水飴		豆板醤(年)	0.91		
*砂糖		*乳酸		*唐辛子			
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*コハク酸		*食塩			
*昆布		おろし生姜(年)	0.44	*味噌(大豆)			
*かつお削りぶし		*しょうが					