

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7月10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)
【イエスクリーン米】		*米		【もやしの磯あえ】			
イエスクリーン米 10kg	100	*米麴		緑豆もやし(年)	52		
【牛乳】		*醸造アルコール		*緑豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		こまつな	13		
*生乳		*乳酸		*小松菜			
【みそけんちん汁】		*コハク酸		茹で塩	0.1		
鶏肉むね スライス	33.8	カット昆布	1.95	*海水			
*鶏むね		*日高産根昆布		醤油 和え物用	3.1		
豆腐	23.4	かつおだしパック	2.21	*大豆			
*大豆		*かつお節		*小麦			
*粗製海水塩化マグネシウム		【和風きんぴら包み焼き】		*食塩			
*消泡剤		和風きんぴら包み焼き	50	*アルコール			
冷凍油揚げカット	9.75	*鶏肉		焼もみのり	0.45		
*だいたず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*たまねぎ		*あまのり 焼きのり			
*なたね油		*ごぼう		【スティック納豆】			
*凝固剤		*豆腐(大豆)		スティック納豆	15		
*消泡剤		*鶏皮		*納豆			
にんじん	7.8	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		大豆			
*にんじん		*にんじん		納豆菌			
だいこん	10.4	*砂糖		*【たれ】			
*だいこん		*みりん		ぶどう糖果糖液糖			
じゃがいも	26	*粒状植物性たん白(大豆)		食塩			
*じゃがいも		*植物油(ごま)		醤油(大豆、小麦)			
ごぼう	7.8	*ぶどう糖		かつおエキス			
*ごぼう		*しょうがペースト		発酵調味料			
根深ねぎ	7.8	*食塩		醸造酢			
*根深ねぎ		*豚ゼラチン		こんぶエキス			
白味噌 10kg	7.54	*酵母エキス		砂糖			
*大豆		*液状混合調味料		調味料			
*米		*ごま		*粉末醤油(小麦)			
*食塩		*香辛料		*砂糖			
赤味噌 10kg	2.6	*加工でんぷん		*酵母エキス			
*大豆		*セルロース		*L-グルタミン酸Na			
*米		*凝固剤					
*食塩		*安定剤					
清酒	1.3	*ピロリン酸第二鉄					

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7月11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】		*麦芽糖		*カラメル色素			
☆スパゲティ85	85	*チキンコンソメパウダー		*調味料			
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン	5.85		
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料			
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン			
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖			
*生乳		*鶏脂		*アルコール			
【スパゲティミートソース】		*砂糖		*食塩			
豚肉もも ひき肉	39	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素			
*豚もも		*香辛料		*香料			
大豆ミート	7.8	*トマトパウダー		*酸味料			
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤			
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉 北海道産	2.34		
おろし生姜（年）	0.44	*酸味料		*小麦粉（きたほなみ）			
*しょうが		ダイストマト（レトルト）	54.6	オリーブ油	0.65		
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油			
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩	0.09		
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*塩田産天日塩			
おろしにんにく（年）	0.44	*トマト		*塩田産にがり			
*にんにく		*糖類		白こしょう	0.03		
*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー			
*酸味料		*ぶどう糖		【ハッシュポテト】			
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ハッシュポテト	40		
*たまねぎ		*食塩		*ばれいしょ			
にんじん	29.9	*たまねぎ		*たまねぎ			
*にんじん		*香辛料		*上新粉			
セロリ	5.2	トマトピューレー（年）	11.7	*精製塩			
*セロリ		*トマトペースト		*植物油脂			
乾燥パセリ	0.03	ウスターソース（年）	5.85	*ビタミンC			
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*ピロリン酸二水素ナトリウム			
ソニオン（炒め玉葱）	23.4	*砂糖液糖		キャノーラ油	4		
*たまねぎ		*高酸度ビネガー		*食用なたね油			
*大豆油		*食塩		*シリコーン			
コンソメ	0.59	*オニオンエキス		【すいか】			
*食塩		*香辛料		すいか 赤肉種 生	60		
*デキストリン		*トマトエキス		*すいか			

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7月12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】		*豚骨		肉だんご（みそだれ）	40	*粉末状植物性たんぱく（大豆）	
精白米 10kg	100	*鶏骨		*鶏肉		*粒状植物性たんぱく（大豆）	
【牛乳】		*豚骨油		*豚肉		*豚脂	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*玉ねぎ		*食塩	
*生乳		清酒	2.6	*パン粉（小麦）		*たんぱく自己消化物（かたくちいわし）	
【豆腐の中華煮】		*米		*加工デンプン		*植物油脂（ごま）	
豚肉もも スライス	26	*米麴		*粉末状植物性たんぱく（大豆）		*香辛料	
*豚もも		*醸造アルコール		*粒状植物性たんぱく（大豆）		*調味料	
マーボー用豆腐	71.5	*水飴		*豚脂		*カラメル色素	
*大豆		*乳酸		*食塩		*ピロリン酸第二鉄	
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		*たんぱく自己消化物（かたくちいわし）		*＜ソース＞	
*消泡剤		きび和糖 1000	1.3	*植物油脂（ごま）		*砂糖	
むらさきいか短冊	10.4	*さとうきび		*香辛料		*みそ（大豆）	
*むらさきいか		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*調味料		*水あめ	
おろし生姜（年）	0.98	*大豆		*カラメル色素		*発酵調味料	
*しょうが		*小麦		*ピロリン酸第二鉄		*ごま	
*酸味料		*食塩		*＜ソース＞		*醸造酢（りんご）	
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	*砂糖		*植物油脂（ごま）	
*ターメリック色素		*食塩		*みそ（大豆）		*酵母エキス	
おろしにんにく（年）	0.52	*醤油（小麦、大豆）		*水あめ		*みそ調味料（小麦・大豆）	
*にんにく		*香味油		*発酵調味料		*おろし生姜	
*食塩		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*ごま		*増粘剤	
*酸味料		*砂糖		*醸造酢（りんご）		*カラメル色素	
にんじん	14.3	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*植物油脂（ごま）		*菜種油	
*にんじん		*昆布		*酵母エキス		【白菜の華風あえ】	
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*みそ調味料（小麦・大豆）		はくさい	26
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦、大豆）		*おろし生姜		*はくさい	
チンゲンサイ	9.1	*調味料		*増粘剤		きゅうり	26
*こまつな		*酸化防止剤		*カラメル色素		*きゅうり	
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	*菜種油		にんじん	5.2
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		肉だんご（みそだれ）	40	*にんじん	
国産もうそう千切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	*鶏肉		きび和糖 1000	0.78
*もうそう筍		*食用なたね油		*豚肉		*さとうきび	
*酸化防止剤		片栗粉1kg	3.9	*玉ねぎ		米酢	1.3
*PH調整剤		*馬鈴薯		*パン粉（小麦）		*米	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.72	【みそだれ肉団子】		*加工デンプン		*アルコール	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*食塩	
	醤油 和え物用	3.25
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
	*アルコール	
	純正ごま油	0.78
	*食用ごま油	
	白いりごま	0.78
	*ごま	

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7月13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)黒糖コッペパン】		*豚骨油		北海道かぼちゃコロッケ60	60	おろしにんにく(年)	0.36
(道)黒糖コッペパン65	97	*酵母エキス		*かぼちゃ		*にんにく	
*小麦粉		コンソメ	2.73	*パン粉(小麦・大豆)		*食塩	
*食塩		*食塩		*小麦粉		*酸味料	
*イースト		*デキストリン		*ばれいしょ		北海道丸大豆醤油 10L	2.34
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*小麦粉加工品		*大豆	
*ショートニング(大豆)		*チキンコンソメパウダー		*玉ねぎ		*小麦	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*ぶどう糖		*砂糖		*食塩	
*鶏卵 3.6%		*酵母エキスパウダー		*食用食物油脂		天塩	0.07
*黒砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*片栗粉		*塩田産天日塩	
【牛乳】		*チキンエキスパウダー		*貝C a		*塩田産にがり	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏脂		*食塩		バター有塩(年)	2.6
*生乳		*砂糖		*酵母粉末		*生乳	
【野菜スープ】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		キャノーラ油	6	*食塩	
ミニウインナー(1cm カット)	23.4	*香辛料		*食用なたね油		黒こしょう	0.03
*豚肉(豚脂含む)		*トマトパウダー		*シリコン		*ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｯﾊﾟｰ	
*食塩		*オニオンエキスパウダー		【ペンネソテー】			
*砂糖		*香辛料抽出物		シオルダーベーコン	19.5		
*香辛料		*酸味料		*豚肩肉			
*白こしょう		天塩	0.13	*食塩			
*キャラウエー		*塩田産天日塩		*砂糖			
*マスタード		*塩田産にがり		*香辛料			
にんじん	11.7	白こしょう	0.01	*ナツメグ			
*にんじん		*ホワイトペッパー		*コリアンダー			
たまねぎ	20.8	乾燥パセリ	0.04	*カルダモン			
*たまねぎ		*パセリ		*オールスパイス			
キャベツ	26	白ワイン	1.04	たまねぎ	19.5		
*キャベツ		*米発酵調味料		*たまねぎ			
セロリ	3.25	*ワイン		にんじん	7.8		
*セロリ		*ぶどう糖		*にんじん			
ソニオン(炒め玉葱)	5.2	*アルコール		ペンネマカロニ 2kg	10.14		
*たまねぎ		*食塩		*小麦粉			
*大豆油		*香料		茹で塩	0.13		
がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*酸味料		*海水			
*豚骨		*酸化防止剤		青ピーマン	5.2		
*鶏骨		【北海道かぼちゃコロッケ】		*青ピーマン			

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7月14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】		*米		*さやいんげん若さや			
精白米 10kg	100	*米麴		きび和糖 1000	1.56		
【牛乳】		*醸造アルコール		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		清酒	1.3		
*生乳		*乳酸		*米			
【鶏汁】		*コハク酸		*米麴			
鶏肉もも 角切り	26	【さんまの梅煮】		*醸造アルコール			
*鶏もも		さんまの梅煮 30g	30	*水飴			
じゃがいも	16.9	*さんま		*乳酸			
*じゃがいも		*砂糖		*コハク酸			
にんじん	9.1	*梅肉ペースト		みりん(年)	1.3		
*にんじん		*しょうゆ(大豆・小麦)		*本みりん			
たまねぎ	18.2	*昆布エキス		*液状ブドウ糖			
*たまねぎ		*増粘多糖類		*醸造アルコール			
だいこん	15.6	*香料		*珪藻土			
*だいこん		*その他キャリーオーバー等		白いりごま	0.46		
ごぼう	6.5	【豚肉の生姜煮】		*ごま			
*ごぼう		豚肉もも スライス	44.2	キャノーラ油 炒め用	1.04		
根深ねぎ	7.8	*豚もも		*食用なたね油			
*根深ねぎ		たまねぎ	15.6				
おろし生姜(年)	0.39	*たまねぎ					
*しょうが		にんじん	13				
*酸味料		*にんじん					
*ビタミンC		しらたき	15.6				
*ターメリック色素		*こんにやく粉					
白味噌 10kg	7.8	*水酸化カルシウム					
*大豆		おろし生姜(年)	1.3				
*米		*しょうが					
*食塩		*酸味料					
赤味噌 10kg	2.6	*ビタミンC					
*大豆		*ターメリック色素					
*米		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
*食塩		*大豆					
かつおだしパック	2.99	*小麦					
*かつお節		*食塩					
清酒	1.3	カットいんげん(年)	6.5				