

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6月5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】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*醤油(大豆、小麦)		*食塩	
精白米 10kg	100	*調味料		*でん粉		*酸味料	
【牛乳】		*酸化防止剤		*パン粉(小麦)		純正ごま油	0.91
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*長葱		*食用ごま油	
*生乳		*米		*砂糖		コチジャン	1.3
【わかめスープ】		*米麴		*生姜		*味噌(大豆)	
国内産カットわかめ(年)	1.3	*醸造アルコール		*植物油脂(ごま・大豆)		*砂糖	
*湯通し塩蔵わかめ		*水飴		*醸造酢(小麦)		*唐辛子	
豆腐	32.5	*乳酸		*香辛料		*植物油脂	
*大豆		*コハク酸		*食塩		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	【ピリ辛焼き肉丼】		*米麴	
*消泡剤		*豚骨		豚肉もも スライス	52	*酒精	
にんじん	13	*鶏骨		*豚もも		*調味料	
*にんじん		*豚骨油		たまねぎ	32.5	豆板醤(年)	0.52
はくさい	32.5	*酵母エキス		*たまねぎ		*唐辛子	
*はくさい		白こしょう	0.03	にんじん	9.1	*食塩	
根深ねぎ	13	*ホワイトペッパー		*にんじん		*味噌(大豆)	
*根深ねぎ		【あらびき肉シューマイ】		青ピーマン	6.5	*酸味料	
ショルダーベーコン	15.6	粗挽肉シュウマイ	30	*青ピーマン		北海道丸大豆醤油 10L	3.9
*豚肩肉		*豚肉		赤パプリカ	3.9	*大豆	
*食塩		*玉ねぎ		*赤パプリカ		*小麦	
*砂糖		*しゅうまいの皮(小麦)		国産もうそう千切水煮	13	*食塩	
*香辛料		*醤油(大豆、小麦)		*もうそう筍		赤味噌 10kg	2.86
*ナツメグ		*でん粉		*酸化防止剤		*大豆	
*コリアンダー		*パン粉(小麦)		*PH調整剤		*米	
*カルダモン		*長葱		緑豆もやし(年)	26	*食塩	
*オールスパイス		*砂糖		*緑豆		清酒	1.63
塩ラーメンスープ	5.59	*生姜		切干大根(年)	1.95	*米	
*食塩		*植物油脂(ごま・大豆)		*青首大根		*米麴	
*醤油(小麦、大豆)		*醸造酢(小麦)		おろし生姜(年)	0.44	*醸造アルコール	
*香味油		*香辛料		*しょうが		*水飴	
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*食塩		*酸味料		*乳酸	
*砂糖		粗挽肉シュウマイ	30	*ビタミンC		*コハク酸	
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*豚肉		*ターメリック色素		きび和糖 1000	1.17
*昆布		*玉ねぎ		おろしにんにく(年)	0.39	*さとうきび	
*かつお削りぶし		*しゅうまいの皮(小麦)		*にんにく		みりん(年)	1.04

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6月6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】		スパ味（和風スパゲティのたれ）	20.2	*食用なたね油			
☆スパゲティ85	85	*しょうゆ〈大豆・小麦〉		*シリコーン			
*小麦粉		*砂糖		【フルーツ白玉】			
*植物油		*食塩		国産みかん レトルト	15.6		
【牛乳】		*ぶどう糖		*みかん			
サツラク牛乳 200ml	206	*米発酵調味料		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*生乳		*粉末(かつお節、煮干し)		*クエン酸			
【和風スパゲティ（スパ味）】		*たん白加水分解物		国産白桃ダイス缶	15.6		
豚肉もも スライス	45.5	*酵母エキス		*白桃			
*豚もも		*昆布エキス		*砂糖			
ショルダーベーコン	6.5	*調味料		*酸味料			
*豚肩肉		*アルコール		*酸化防止剤			
*食塩		*カラメル色素		国産パイン缶（ピーセス）	15.6		
*砂糖		*甘味料		*パインアップル			
*香辛料		*水		*砂糖			
*ナツメグ		北海道丸大豆醤油 10L	1.95	冷凍白玉（自然解凍）	19.5		
*コリアンダー		*大豆		*もち米			
*カルダモン		*小麦		*加工でん粉			
*オールスパイス		*食塩					
にんじん	19.5	おろしにんにく（年）	1.3				
*にんじん		*にんにく					
たまねぎ	36.4	*食塩					
*たまねぎ		*酸味料					
ほうれんそう	6.5	白こしょう	0.01				
*ほうれん草		*ホワイトペッパー					
茹で塩	0.1	片栗粉	3.25				
*海水		*じゃがいもでん粉					
ほぐししめじ	19.5	オリーブ油	2.08				
*生ぶなしめじ		*食用オリーブ油					
清酒	1.3	【フライドポテト】					
*米		ナチュラルカットポテト	65				
*米麴		*ばれいしょ					
*醸造アルコール		*揚げ油（パーム油）					
*水飴		茹で塩	0.33				
*乳酸		*海水					
*コハク酸		キャノーラ油	6.5				

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6月7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】		煮干しパック	0.65	*醸造アルコール			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*珪藻土			
【牛乳】		*食塩		きび和糖 1000	0.91		
サツラク牛乳 200ml	206	【さんまおかか煮】		*さとうきび			
*生乳		さんまおかか煮 30g	30	北海道丸大豆醤油 10L	3.12		
【きのこのみそ汁】		*さんま		*大豆			
なめこ 生	11.7	*しょうゆ（大豆、小麦）		*小麦			
ほぐしえのき	10.4	*砂糖		*食塩			
*生えのき茸		*みりん		白いりごま	0.65		
ほぐしまいたけ	9.1	*かつお節		*ごま			
*まいたけ		*昆布エキス		キャノーラ油 炒め用	0.52		
冷凍油揚げカット	11.7	*増粘剤		*食用なたね油			
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*水					
*なたね油		【きんぴらごぼう】					
*凝固剤		豚肉もも スライス	23.4				
*消泡剤		*豚もも					
だいこん	19.5	ごぼう	26				
*だいこん		*ごぼう					
こまつな	9.1	にんじん	10.4				
*小松菜		*にんじん					
茹で塩	0.07	しらたき	15.6				
*海水		*こんにやく粉					
根深ねぎ	10.4	*水酸化カルシウム					
*根深ねぎ		むきえだまめ（年）	3.9				
白味噌 10kg	8.19	*えだまめ					
*大豆		*食塩					
*米		清酒	1.04				
*食塩		*米					
赤味噌 10kg	2.73	*米麴					
*大豆		*醸造アルコール					
*米		*水飴					
*食塩		*乳酸					
かつおだしパック	2.21	*コハク酸					
*かつお節		みりん（年）	1.04				
煮干しダシパック	0.65	*本みりん					
*かたくちいわし		*液状ブドウ糖					

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6月8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)
【ごはん】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
鶏肉むね スライス	29.25	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*鶏むね		がらスープ（ポーク&チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	35.1	*豚骨		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	0.65
たまねぎ	29.9	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	2.34	こくまるカレーフレーク プロブレンド	6.5	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	0.65
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【トンカツ（ヒレ）】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		国産豚ヒレカツ 30g	30
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*小麦発酵調味料		*豚肉（ひれ）	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*パン粉（小麦・大豆）	
*植物油（パーム油、コーン油）		*脱脂粉乳（乳）		*カラメル色素		*バターミックス	
*クミン		*食塩		*酸味料		澱粉（とうもろこし）	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		食塩	
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.29	香辛料（黒コショウ）	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		加工澱粉	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		トレハロース	
*唐辛子		キッズカレー	9.75	*食塩		増粘多糖類	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*大豆蛋白	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		*食塩	

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6月8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)
キャノーラ油	3						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【海藻サラダ】							
キャベツ	26						
*キャベツ							
きゅうり	15.6						
*きゅうり							
にんじん	3.9						
*にんじん							
国産海藻サラダ(年)	0.78						
*わかめ							
*昆布							
*茎わかめ							
*赤とさかのり							
*白とさかのり							
ノンオイル 香味青じそ(年)	5.2						
*砂糖類							
*しょうゆ(小麦・大豆)							
*醸造酢							
*食塩							
*こんぶだし							
*かつお節エキス							
*塩蔵青じそ							
*香辛料							
*調味料							
*増粘剤							
*香料							

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6月9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)		*醤油(大豆、小麦)		*食塩	
精白米 10kg	100	*調味料		*でん粉		*酸味料	
【牛乳】		*酸化防止剤		*パン粉(小麦)		純正ごま油	0.91
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*長葱		*食用ごま油	
*生乳		*米		*砂糖		コチジャン	1.3
【わかめスープ】		*米麴		*生姜		*味噌(大豆)	
国内産カットわかめ(年)	1.3	*醸造アルコール		*植物油脂(ごま・大豆)		*砂糖	
*湯通し塩蔵わかめ		*水飴		*醸造酢(小麦)		*唐辛子	
豆腐	32.5	*乳酸		*香辛料		*植物油脂	
*大豆		*コハク酸		*食塩		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	【ピリ辛焼き肉丼】		*米麴	
*消泡剤		*豚骨		豚肉もも スライス	52	*酒精	
にんじん	13	*鶏骨		*豚もも		*調味料	
*にんじん		*豚骨油		たまねぎ	32.5	豆板醤(年)	0.52
はくさい	32.5	*酵母エキス		*たまねぎ		*唐辛子	
*はくさい		白こしょう	0.03	にんじん	9.1	*食塩	
根深ねぎ	13	*ホワイトペッパー		*にんじん		*味噌(大豆)	
*根深ねぎ		【あらびき肉シューマイ】		青ピーマン	6.5	*酸味料	
シュルダールベーコン	15.6	粗挽肉シューマイ	30	*青ピーマン		北海道丸大豆醤油 10L	3.9
*豚肩肉		*豚肉		赤パプリカ	3.9	*大豆	
*食塩		*玉ねぎ		*赤パプリカ		*小麦	
*砂糖		*しゅうまいの皮(小麦)		国産もうそう千切水煮	13	*食塩	
*香辛料		*醤油(大豆、小麦)		*もうそう筍		赤味噌 10kg	2.86
*ナツメグ		*でん粉		*酸化防止剤		*大豆	
*コリアンダー		*パン粉(小麦)		*PH調整剤		*米	
*カルダモン		*長葱		緑豆もやし(年)	26	*食塩	
*オールスパイス		*砂糖		*緑豆		清酒	1.63
塩ラーメンスープ	5.59	*生姜		切干大根(年)	1.95	*米	
*食塩		*植物油脂(ごま・大豆)		*青首大根		*米麴	
*醤油(小麦、大豆)		*醸造酢(小麦)		おろし生姜(年)	0.44	*醸造アルコール	
*香味油		*香辛料		*しょうが		*水飴	
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*食塩		*酸味料		*乳酸	
*砂糖		粗挽肉シューマイ	30	*ビタミンC		*コハク酸	
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*豚肉		*ターメリック色素		きび和糖 1000	1.17
*昆布		*玉ねぎ		おろしにんにく(年)	0.39	*さとうきび	
*かつお削りぶし		*しゅうまいの皮(小麦)		*にんにく		みりん(年)	1.04

アレルギー明示献立表

