

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19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】		*本みりん		*果糖ぶどう糖液糖		*なす	
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*砂糖液糖		たまねぎ	23.4
【牛乳】		*醸造アルコール		*高酸度ビネガー		*たまねぎ	
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*食塩		にんじん	9.1
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*オニオンエキス		*にんじん	
【たぬき汁】		*大豆		*香辛料		国産もうそう千切水煮	7.8
さつま揚げ	10.4	*小麦		*トマトエキス		*もうそう筍	
*たらすりみ		*食塩		*カラメル色素		*酸化防止剤	
*にんじん		天塩	0.31	*調味料		*PH調整剤	
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		清酒	2	赤味噌 10kg	4.16
*揚げ油		*塩田産にがり		*米		*大豆	
*砂糖		カット昆布	2.21	*米麴		*米	
*みりん		*日高産根昆布		*醸造アルコール		*食塩	
*塩		かつおだしパック	2.86	*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	1.04
冷凍油揚げカット	10.4	*かつお節		*乳酸		*大豆	
*だいず 【全粒・全粒製品】 全粒 国産 黄大豆 乾		【チキンたれカツ】		*コハク酸		*小麦	
*なたね油		国産鶏肉のチキンカツ60	60	北海道丸大豆醤油 10L	4	*食塩	
*凝固剤		*鶏肉		*大豆		きび和糖 1000	1.3
*消泡剤		*植物油脂(大豆)		*小麦		*さとうきび	
にんじん	16.9	*小麦粉加工品(小麦、大豆)		*食塩		みりん(年)	1.3
*にんじん		*植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	3	*本みりん	
こんにやく サラダ用	23.4	*パン粉(小麦、大豆)		*さとうきび		*液状ブドウ糖	
*こんにやく粉		*フライミックス粉(小麦、大豆)		みりん(年)	1	*醸造アルコール	
*水酸化カルシウム		*＜調味料＞		*本みりん		*珪藻土	
ほぐしえのき	10.4	食塩		*液状ブドウ糖		清酒	1.3
*生えのき茸		調味エキス		*醸造アルコール		*米	
根深ねぎ	9.1	香辛料		*珪藻土		*米麴	
*根深ねぎ		加工デンプン		【なすの肉みそ炒め】		*醸造アルコール	
清酒	1.3	炭酸カルシウム		豚肉もも スライス	23.4	*水飴	
*米		膨張剤		*豚もも		*乳酸	
*米麴		ピロリン酸鉄		おろし生姜(年)	0.65	*コハク酸	
*醸造アルコール		乳化剤(大豆)		*しょうが		キャノーラ油 炒め用	0.65
*水飴		キャノーラ油	6	*酸味料		*食用なたね油	
*乳酸		*食用なたね油		*ビタミンC		片栗粉	0.65
*コハク酸		*シリコーン		*ターメリック色素		*じゃがいもでん粉	
みりん(年)	1.04	ウスターソース(年)	1.5	なす	15.6		

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20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】		*米		*たん白加水分解物（豚肉）		*でん粉	
☆ソフトラーメン125	125	*米麴		*清酒		*たん白加水分解物(大豆)	
*小麦粉		*醸造アルコール		*唐辛子		*もち米粉	
*食塩		*水飴		*ほたてエキス		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*かん水		*乳酸		*水あめ		*香辛料	
【牛乳】		*コハク酸		*しょうが		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)	
サツラク牛乳 200ml	206	がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*パブリカ		*大豆粉	
*生乳		*豚骨		*酵母エキス		*砂糖	
【ピリ辛野菜ラーメン】		*鶏骨		*魚介エキス（オキアミ）		*酵母エキス	
豚肉もも ひき肉	32.5	*豚骨油		*オニオンエキス		*サフラワー油	
*豚もも		*酵母エキス		*こんぶエキスパウダー		*加工でん粉	
にんじん	13	味噌ラーメンスープ	25.35	*しいたけエキスパウダー		*調味料	
*にんじん		*味噌（大豆）		*ラー油（ごま）		*トレハロース	
たまねぎ	26	*畜肉エキス		*調味料		*キシロース	
*たまねぎ		*砂糖		*増粘剤		*乳化剤(大豆)	
緑豆もやし(年)	45.5	*動植物油脂（ごま）		*パブリカ色素		*グリシン	
*緑豆		*食塩		豆板醤(年)	0.48	*ピロリン酸Na	
キャベツ	26	*香辛野菜		*唐辛子		*増粘剤	
*キャベツ		*ごま		*食塩		焼ギョーザ24	24
根深ねぎ	13	*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*味噌(大豆)		*キャベツ	
*根深ねぎ		*香辛料		*酸味料		*小麦粉	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*調味料		【ギョーザ】		*鶏肉	
*たけのこ水煮缶詰		*カラメル色素		焼ギョーザ24	24	*豚肉	
*クエン酸		唐辛子スープの素	4.55	*キャベツ		*豚脂	
おろし生姜（年）	0.22	*しょうゆ(小麦、大豆)		*小麦粉		*たまねぎ	
*しょうが		*ポークエキス(豚肉)		*鶏肉		*にら	
*酸味料		*チキンエキス（鶏肉）		*豚肉		*粒状大豆たん白（大豆）	
*ビタミンC		*コチュジャン(大豆)		*豚脂		*なたね油	
*ターメリック色素		*みそ（大豆）		*たまねぎ		*ごま油	
おろしにんにく(年)	0.22	*すりごま		*にら		*食塩	
*にんにく		*食塩		*粒状大豆たん白（大豆）		*清酒	
*食塩		*みりん		*なたね油		*オイスターソース(小麦・大豆・カキ・かつお)	
*酸味料		*にんにく		*ごま油		*でん粉	
キャノーラ油 炒め用	0.65	*砂糖		*食塩		*たん白加水分解物(大豆)	
*食用なたね油		*食用ごま油		*清酒		*もち米粉	
清酒	1.56	*りんご果汁		*オイスターソース(小麦・大豆・カキ・かつお)		*しょうゆ(小麦・大豆)	

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20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)
*香辛料							
*ボーケエキス調味料(大豆・豚肉)							
*大豆粉							
*砂糖							
*酵母エキス							
*サフラワー油							
*加工でん粉							
*調味料							
*トレハロース							
*キシロース							
*乳化剤(大豆)							
*グリシン							
*ピロリン酸Na							
*増粘剤							
【大根のナムル風サラダ】							
だいこん	36.4						
*だいこん							
国内産カットわかめ(年)	0.78						
*湯通し塩蔵わかめ							
にんじん	7.8						
*にんじん							
醤油 和え物用	2.34						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
*アルコール							
きび和糖 1000	1.04						
*さとうきび							
米酢	0.78						
*米							
*アルコール							
*食塩							
純正ごま油	0.78						
*食用ごま油							
白いりごま	0.78						
*ごま							

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21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)
【イエスクリーン米】		*液状ブドウ糖		*ブロッコリー			
イエスクリーン米 10kg	100	*醸造アルコール		茹で塩	0.18		
【牛乳】		*珪藻土		*海水			
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	10.4	にんじん	10.4		
*生乳		*大豆		*にんじん			
【肉鍋風煮】		*小麦		きゅうり	19.5		
豚肉もも スライス	39	*食塩		*きゅうり			
*豚もも		キャノーラ油 炒め用	0.91	和風ドレッシング セパレート	5.85		
生揚げ	19.5	*食用なたね油		*分離液状ドレッシング			
*大豆		【石狩産にしんフライ】		*しょうゆ（小麦・大豆）			
*食用こめ油		石狩産にしんフライ	45	*醸造酢（小麦）			
*凝固剤		*にしん		*食用植物油脂			
にんじん	13	*パン粉（小麦）		*砂糖			
*にんじん		*小麦粉		*食塩			
たまねぎ	26	*でんぶん		*発酵調味料			
*たまねぎ		*しょうが		*香味油			
はくさい	28.6	*食塩		*調味料			
*はくさい		*香辛料		*増粘多糖類			
突きこんにやく	20.8	キャノーラ油	4	*香辛料抽出物			
*こんにやく粉		*食用なたね油					
*水酸化カルシウム		*シリコーン					
干椎茸 スライス	0.52	【中濃ソース(160ml)】					
*乾燥椎茸		ソース（中濃）160ml	6				
根深ねぎ	10.4	*トマト					
*根深ねぎ		*デーツ					
きび和糖 1000	2.99	*たまねぎ					
*さとうきび		*その他					
清酒	1.56	*砂糖					
*米		*ぶどう糖					
*米麹		*醸造酢					
*醸造アルコール		*食塩					
*水飴		*コーンスターチ					
*乳酸		*香辛料					
*コハク酸		*昆布					
みりん(年)	1.56	【ブロッコリーサラダ】					
*本みりん		ブロッコリー 石狩産	15.6				

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22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)ココアコップ】		*チキンコンソメパウダー		*たまねぎ		*ナツメグ	
(道)ココアコップパン65	96	*ぶどう糖		*砂糖		*コリアンダー	
*小麦粉		*酵母エキスパウダー		*白ワイン		*カルダモン	
*食塩		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*りんご		*オールスパイス	
*イースト		*チキンエキスパウダー		*食塩		メークイーン	54.6
*脱脂粉乳(乳)		*鶏脂		*たんぱく加水分解物(大豆)		*メークイン	
*砂糖		*砂糖		*おろしにんにく		茹で塩	0.26
*ショートニング(大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*豆板醤(大豆・小麦)		*海水	
*鶏卵 3.7%		*香辛料		*酵母エキス		たまねぎ	19.5
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*トマトパウダー		*オニオンパウダー(小麦)		*たまねぎ	
*ミルクココア(乳)		*オニオンエキスパウダー		*ナツメグ 粉		バター有塩(年)	1.95
*ココアパウダー		*香辛料抽出物		*デキストリン		*生乳	
【牛乳】		*酸味料		*パン粉(小麦)		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.04	*粒状植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	0.52
*生乳		*塩田産天日塩		*しょうゆ(小麦・大豆)		*さとうきび	
【ABCマカロニスープ】		*塩田産にがり		*香辛料		天塩	0.04
ミニウインナー(1cm カット)	19.5	がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*酵母エキス		*塩田産天日塩	
*豚肉(豚脂含む)		*豚骨		*【衣】片栗粉		*塩田産にがり	
*食塩		*鶏骨		*【衣】小麦粉		白こしょう	0.01
*砂糖		*豚骨油		*【衣】ぶどう糖		*ホワイトペッパー	
*香辛料		*酵母エキス		*【衣】大豆粉		乾燥パセリ	0.01
*白こしょう		白こしょう	0.04	*【衣】植物油脂		*パセリ	
*キャラウェイ		*ホワイトペッパー		*揚げ油(菜種油、パーム油)		コンソメ	0.26
*マスタード		白ワイン	0.85	*加エデンプン		*食塩	
アルファベットマカロニ	9.1	*米発酵調味料		*増粘剤		*デキストリン	
*小麦粉		*ワイン		*重曹		*麦芽糖	
たまねぎ	32.5	*ぶどう糖		*香料		*チキンコンソメパウダー	
*たまねぎ		*アルコール		*酸味料		*ぶどう糖	
にんじん	13	*食塩		*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー	
*にんじん		*香料		*キャリーオーバー等		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
キャベツ	18.2	*酸味料		【ジャーマンポテト】		*チキンエキスパウダー	
*キャベツ		*酸化防止剤		シュルダーベーコン	15.6	*鶏脂	
コンソメ	2.73	【チキンのケチャップ煮】		*豚肩肉		*砂糖	
*食塩		めぐみ鶏やわらかチキンロイヤル	60	*食塩		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*デキストリン		*鶏肉		*砂糖		*香辛料	
*麦芽糖		*トマトケチャップ		*香辛料		*トマトパウダー	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*オニオンエキスパウダー	
	*香辛料抽出物	
	*酸味料	
【【中のみ】瀬戸内レモンゼリー】		
	瀬戸内産レモンゼリー（はちみつ風味）	40
	*糖類	
	*砂糖	
	*水あめ	
	*ぶどう糖	
	*レモン果汁（瀬戸内産）	
	*デキストリン	
	*寒天	
	*ゲル化剤	
	*香料	
	*ビタミンC	
	*酸味料	
	*着色料	

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23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】		*鶏骨		*小麦でんぶん		*食塩	
精白米 10kg	100	*豚骨油		*粉末状小麦たん白		*クエン酸カルシウム	
【牛乳】		*酵母エキス		*【食肉】		*ピロリン酸第二鉄	
サツラク牛乳 200ml	206	塩ラーメンスープ	5.2	*豚肉		【豚肉のキムチ炒め】	
*生乳		*食塩		*豚レバー		豚肉もも スライス	44.2
【チンゲン菜スープ】		*醤油（小麦、大豆）		*豚脂		*豚もも	
ロースハム 千切り	22.1	*香味油		*塩こうじ		にら	3.9
*豚ロース肉		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*酵母エキス		*にら	
*食塩		*砂糖		*コーンスターチ		緑豆もやし（年）	31.2
*砂糖		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*しょうゆ（小麦・大豆）		*緑豆	
*香辛料		*昆布		*発酵調味液		にんじん	6.5
*ナツメグ		*かつお削りぶし		*食塩		*にんじん	
*コリアンダー		*野菜エキス（小麦、大豆）		*クエン酸カルシウム		純正ごま油	1.3
*カルダモン		*調味料		*ピロリン酸第二鉄		*食用ごま油	
*オールスパイス		*酸化防止剤		鉄カルパオパオ	25	キムチ味（魚・貝なし）	4.41
豆腐	28.6	北海道丸大豆醤油 10L	0.26	*【野菜】		*りんごバルブ	
*大豆		*大豆		*キャベツ		*水あめ	
*粗製海水塩化マグネシウム		*小麦		*長ねぎ		*おろしにんにく	
*消泡剤		*食塩		*しょうが		*アミノ酸液（大豆）	
チンゲンサイ	13	天塩	0.03	*【皮】		*トマトペースト	
*こまつな		*塩田産天日塩		*小麦粉		*醸造酢	
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*こんにやく粉		*食塩	
*にんじん		白こしょう	0.01	*大豆粉末		*唐辛子	
はくさい	23.4	*ホワイトペッパー		*食塩		*パプリカパウダー	
*はくさい		【焼きパオパオ】		*砂糖		*昆布	
北海道産ホールコーン（年）	7.8	鉄カルパオパオ	25	*小麦でんぶん		*砂糖	
*とうもろこし		*【野菜】		*粉末状小麦たん白		*コーンスターチ	
根深ねぎ	10.4	*キャベツ		*【食肉】		*しょうがパウダー	
*根深ねぎ		*長ねぎ		*豚肉		*調味料	
おろし生姜（年）	0.26	*しょうが		*豚レバー		*pH調整剤	
*しょうが		*【皮】		*豚脂		*増粘剤	
*酸味料		*小麦粉		*塩こうじ		おろし生姜（年）	0.18
*ビタミンC		*こんにやく粉		*酵母エキス		*しょうが	
*ターメリック色素		*大豆粉末		*コーンスターチ		*酸味料	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*食塩		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ビタミンC	
*豚骨		*砂糖		*発酵調味液		*ターメリック色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	
*米麴	
*醸造アルコール	
*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	0.78
*じゃがいもでん粉	