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5月15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	
【かぼちゃ団子汁(醤油)】	
プチかぼちゃもち	33.8
*かぼちゃ	
*じゃがいも	
*じゃがいもでん粉	
*砂糖	
*食塩	
*加工でん粉	
鶏肉むね　スライス	15.6
*鶏むね	
冷凍油揚げカット	5.2
*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	10.4
*にんじん	
だいこん	23.4
*だいこん	
根深ねぎ	10.4
*根深ねぎ	
ほぐししめじ	6.5
*生ぶなしめじ	
北海道丸大豆醤油　10L	6.11
*大豆	
*小麦	
*食塩	
清酒	1.04
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	

献立名／食品名	可食量(g)
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
みりん(年)	1.3
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
天塩	0.05
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
かつおだしパック	2.21
*かつお節	
カット昆布	1.95
*日高産根昆布	
【さんまの梅煮】	
さんま梅煮　３０ｇ	40
*さんま	
*砂糖	
*梅肉ペースト	
*しょうゆ（大豆・小麦）	
*昆布エキス	
*増粘多糖類	
*香料	
*その他キャリーオーバー等	
【望来豚とごぼうのごまみそ煮】	
望来豚もも大	35.1
*豚もも	
にんじん	11.7
*にんじん	
ごぼう	20.8
*ごぼう	
おろし生姜（年）	0.2
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	

献立名／食品名	可食量(g)
*ターメリック色素	
赤味噌　10kg	2.93
*大豆	
*米	
*食塩	
北海道丸大豆醤油　10L	0.65
*大豆	
*小麦	
*食塩	
きび和糖　1000	1.56
*さとうきび	
清酒	1.3
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
みりん(年)	1.3
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
白すりごま	1.56
*ごま	
キャノーラ油　炒め用	0.78
*食用なたね油	

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5月16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	35.1
*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	9.1
*生ぶなしめじ	
ダイストマト（レトルト）	72
*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	
*サラダ油(大豆、なたね)	
乾燥パセリ	0.03
*パセリ	
トマトケチャップ学給用　3kg	35

献立名／食品名	可食量(g)
*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	3.9
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	

献立名／食品名	可食量(g)
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤	
小麦粉　北海道産	3.77
*小麦粉（きたほなみ）	
【コロッケ】	
男爵コロッケ	55
*馬鈴薯	
*玉ねぎ	
*水あめ	
*砂糖	
*パン粉	
*植物油脂	
*食塩	
*タバスコ	
*【衣】	
*パン粉	
*バッターミックス	
*加工油脂	
キャノーラ油	5.5
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ハムマリネ】	
ロースハム　千切り	13
*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	11.7

献立名／食品名	可食量(g)
*きゅうり	
キャベツ	24.7
*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5月17日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【わかめごはん】	
精白米 10kg	100
国産　わかめごはんの素	2.99
*わかめ	
*還元水あめ	
*食塩	
*昆布エキス	
*酵母エキスパウダー	
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【豆腐のみそ汁】	
豆腐	31.2
*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	10.4
*にんじん	
だいこん	23.4
*だいこん	
根深ねぎ	10.4
*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
*かたくちいわし	
*食塩	
【発芽玄米入りつくね】	
発芽玄米入り平つくね	50
*鶏肉	
*〈つなぎ〉	
*パン粉（小麦）	
*粉末状大豆たん白	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*発芽玄米	
*食塩	
*砂糖	
*酵母エキス	
*香辛料	
*でん粉	
*〈ソース〉	
*果糖ぶどう糖液糖	
*濃口しょうゆ（小麦・大豆）	
*酵母エキス	
*発酵調味料	
*かつお節エキス（小麦・大豆）	
*しょうゆ調味料（小麦・大豆）	
*増粘剤	
【変わりきんぴら】	
ごぼう	23.4
*ごぼう	
にんじん	13
*にんじん	
豚肉もも スライス	19.5
*豚もも	
しらたき	13
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
ボイル刻み昆布冷凍	4.42
*昆布	
清酒	1.3
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
みりん(年)	1.3
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
きび和糖　1000	1.3
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油　10L	2.86
*大豆	
*小麦	
*食塩	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	
白いりごま	0.65
*ごま	

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5月18日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【(道)黒角食】	
(道)黒角食パン65	88
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳(乳)	
*ショートニング（大豆）	
*無塩マーガリン（乳・大豆）	
*鶏卵　3.6%	
*黒砂糖	
【牛乳】	
サツラク牛乳　200ml	206
*生乳	
【コーンポタージュ】	
にんじん	23.4
*にんじん	
たまねぎ	39
*たまねぎ	
ソニオン（炒め玉葱）	13
*たまねぎ	
*サラダ油(大豆、なたね)	
北海道産ホールコーン(年)	13
*とうもろこし	
コーンピューレ	19.5
*とうもろこし	
コーンクリーム　缶詰	19.5
*とうもろこし	
*食塩	
野菜ベース	19.5
*たまねぎ	
*馬鈴薯	
*バター	
バター有塩（年）	6.5
*生乳	
*食塩	
北海道産米粉	5.98

献立名／食品名	可食量(g)
*うるち米	
サツラク牛乳　10kg	71.5
*生乳	
コンソメ	3.38
*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	0.1
*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	
【チキンナゲット】	
チキンナゲット（乳卵不使用）Ｆｅ強化	20
*鶏肉	
*〈つなぎ〉	
*コーンスターチ	
*パン粉	
*豚脂	
*粉末状植物たん白（大豆）	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*食塩	
*チキンスープ	

献立名／食品名	可食量(g)
*香辛料	
*たん白加水分解物（小麦）	
*おろしにんにく	
*デキストリン	
*酵母エキス	
*〈衣〉	
*パン粉(小麦)	
*小麦粉（小麦）	
*コーングリッツ	
*コーンスターチ	
*食塩	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*香辛料	
*〈揚げ油〉	
*なたね油	
*パーム油	
*ピロリン酸第二鉄	
*加工でんぷん(小麦)	
*増粘多糖類	
チキンナゲット（乳卵不使用）Ｆｅ強化	20
*鶏肉	
*〈つなぎ〉	
*コーンスターチ	
*パン粉	
*豚脂	
*粉末状植物たん白（大豆）	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*食塩	
*チキンスープ	
*香辛料	
*たん白加水分解物（小麦）	
*おろしにんにく	
*デキストリン	
*酵母エキス	
*〈衣〉	
*パン粉(小麦)	

献立名／食品名	可食量(g)
*小麦粉（小麦）	
*コーングリッツ	
*コーンスターチ	
*食塩	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*香辛料	
*〈揚げ油〉	
*なたね油	
*パーム油	
*ピロリン酸第二鉄	
*加工でんぷん(小麦)	
*増粘多糖類	
チキンナゲット（乳卵不使用）Ｆｅ強化	20
*鶏肉	
*〈つなぎ〉	
*コーンスターチ	
*パン粉	
*豚脂	
*粉末状植物たん白（大豆）	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*食塩	
*チキンスープ	
*香辛料	
*たん白加水分解物（小麦）	
*おろしにんにく	
*デキストリン	
*酵母エキス	
*〈衣〉	
*パン粉(小麦)	
*小麦粉（小麦）	
*コーングリッツ	
*コーンスターチ	
*食塩	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*香辛料	
*〈揚げ油〉	

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5月18日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
*なたね油	
*パーム油	
*ピロリン酸第二鉄	
*加工でんぷん(小麦)	
*増粘多糖類	
キャノーラ油	4
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ケチャップ】	
トマトケチャップ　180ml	5
*トマト	
*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	
【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	
*香味食用油	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*トマト	

献立名／食品名	可食量(g)
*酸味料	
*増粘剤	

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5月19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	
【春雨スープ】	
豚肉もも スライス	23.4
*豚もも	
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	9.1
*こまつな	
にんじん	10.4
*にんじん	
新食感春雨（9cmカット）	4.55
*甘藷澱粉	
*えんどう澱粉	
根深ねぎ	9.1
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
塩ラーメンスープ	7.28
*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)	

献立名／食品名	可食量(g)
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油　10L	0.65
*大豆	
*小麦	
*食塩	
清酒	1.17
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
天塩	0.1
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【にらまんじゅう】	
北海道にらまんじゅう	25
*豚肉	
*にら	
*キャベツ	
*長ねぎ	
*豚脂	
*しょうゆ（小麦､大豆）	
*酵母エキス	
*ごま油	
*にんにく	
*しょうが	
*ラード	
*発酵調味料	
*食塩	
*こしょう	
*〈皮〉	
小麦粉	

献立名／食品名	可食量(g)
食塩	
砂糖	
北海道にらまんじゅう	25
*豚肉	
*にら	
*キャベツ	
*長ねぎ	
*豚脂	
*しょうゆ（小麦､大豆）	
*酵母エキス	
*ごま油	
*にんにく	
*しょうが	
*ラード	
*発酵調味料	
*食塩	
*こしょう	
*〈皮〉	
小麦粉	
食塩	
砂糖	
【鶏肉とピーマンのピリ辛炒め】	
鶏肉もも　角切り	44.2
*鶏もも	
清酒	1.04
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
キャノーラ油　炒め用	1.04
*食用なたね油	
おろし生姜（年）	0.2
*しょうが	
*酸味料	

献立名／食品名	可食量(g)
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0.1
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
青ピーマン	10.4
*青ピーマン	
国産もうそう千切水煮	23.4
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
にんじん	15.6
*にんじん	
北海道丸大豆醤油　10L	2.34
*大豆	
*小麦	
*食塩	
牡蠣味オイスターソース	0.91
*かき	
*水あめ	
*醤油（大豆､小麦）	
*砂糖液糖	
*食塩	
*加工でん粉	
*酒精	
きび和糖　1000	1.3
*さとうきび	
豆板醤(年)	0.07
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
コチジャン	0.26
*味噌（大豆）	
*砂糖	

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5月19日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
*唐辛子	
*植物油脂	
*食塩	
*米麹	
*酒精	
*調味料	
がらスープ（ポーク＆チキン）	1.04
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
白いりごま	0.65
*ごま	
片栗粉1kg	0.78
*馬鈴薯	
純正ごま油	1.04
*食用ごま油	

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)