

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4月24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】		*醸造アルコール		片栗粉1kg	5.85	*キャベツ	
精白米 10kg	100	*水飴		*馬鈴薯		*小麦粉	
【牛乳】		*乳酸		【ギョーザ】		*鶏肉	
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		焼ギョーザ24	24	*豚肉	
*生乳		きび和糖 1000	2.6	*キャベツ		*豚脂	
【マーボー豆腐】		*さとうきび		*小麦粉		*たまねぎ	
マーボー用豆腐	101.4	赤味噌 10kg	5.85	*鶏肉		*にら	
*大豆		*大豆		*豚肉		*粒状大豆たん白（大豆）	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米		*豚脂		*なたね油	
*消泡剤		*食塩		*たまねぎ		*ごま油	
*水		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*にら		*食塩	
豚肉もも ひき肉	23.4	*大豆		*粒状大豆たん白（大豆）		*清酒	
*豚もも		*小麦		*なたね油		*オイスターソース(小麦・大豆・カキ・かつお)	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*ごま油		*でん粉	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.56	*食塩		*たん白加水分解物（大豆）	
*酸味料		*味噌（大豆）		*清酒		*もち米粉	
*ビタミンC		*畜肉エキス		*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）	
*ターメリック色素		*砂糖		*でん粉		*香辛料	
おろしにんにく（年）	0.44	*動植物油脂（ラード、ごま）		*たん白加水分解物（大豆）		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）	
*にんにく		*食塩		*もち米粉		*大豆粉	
*食塩		*香辛野菜		*しょうゆ（小麦・大豆）		*砂糖	
*酸味料		*ごま		*香辛料		*酵母エキス	
根深ねぎ	10.4	*たん白酵素分解物（さば・小麦）		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）		*サフラワー油	
*根深ねぎ		*香辛料		*大豆粉		*加工でん粉	
にんじん	19.5	*調味料		*砂糖		*調味料	
*にんじん		*カラメル色素		*酵母エキス		*トレハロース	
キャノーラ油 炒め用	0.65	豆板醤（年）	0.44	*サフラワー油		*キシロース	
*食用なたね油		*唐辛子		*加工でん粉		*乳化剤（大豆）	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*食塩		*調味料		*グリシン	
*豚骨		*味噌		*トレハロース		*ピロリン酸Na	
*鶏骨		*酸味料		*キシロース		*増粘剤	
*豚骨油		甜麺醤	0.87	*乳化剤（大豆）		【ナムル】	
*酵母エキス		*味噌（大豆）		*グリシン		緑豆もやし（年）	32.5
清酒	1.95	*砂糖		*ピロリン酸Na		*緑豆	
*米		*カラメル色素		*増粘剤		きゅうり	13
*米麴		*酒精		焼ギョーザ24	24	*きゅうり	

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4月25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】		*ビタミンC		*砂糖		*香辛料	
☆スパゲティ85	85	*ターメリック色素		*食用精製加工油脂		コンソメ	1.56
*小麦粉		ナポリタンソース(フィルム3kg)	19.5	*トマトパウダー		*食塩	
*植物油		*トマト		*食塩		*デキストリン	
【牛乳】		*たまねぎ		*ぶどう糖		*麦芽糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんじん		*デキストリン		*チキンコンソメパウダー	
*生乳		*砂糖		*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖	
【ナポリタンスパゲティ(林'リソース使用)】		*大豆油		*粉末しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキスパウダー	
鶏肉むね スライス	23.4	*にんにく		*粉末ソース(りんご)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*鶏むね		*食塩		*ガーリックパウダー		*チキンエキスパウダー	
ミニウインナー(1cm カット)	7.8	*香辛料抽出物		*オニオンパウダー		*鶏脂	
*豚肉(豚脂含む)		*調味料		*オニオンエキスパウダー		*砂糖	
*食塩		*増粘剤		*こんぶエキスパウダー		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*砂糖		*クエン酸		*魚醤パウダー(ほっけ、すけそうだら)		*香辛料	
*香辛料		*パプリカ色素		*にんじんエキスパウダー		*トマトパウダー	
*白こしょう		野菜ケチャップ	3.9	*香辛料		*オニオンエキスパウダー	
*キャラウエー		*トマトペースト		*トマトエキスパウダー		*香辛料抽出物	
*マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖		*ポークエキスパウダー		*酸味料	
たまねぎ	39	*たまねぎ、にんじん		*チキンエキスパウダー		ウスターソース(年)	4.94
*たまねぎ		*調味料		*乳等を主要原料とする食品		*果糖ぶどう糖液糖	
ソニオン(炒め玉葱)	16.9	醸造酢(みかん)		*カラメル色素		*砂糖液糖	
*たまねぎ		食塩		ダイストマト(レトルト)	39	*高酸度ピネガー	
*サラダ油(大豆、なたね)		オニオンパウダー		*トマト		*食塩	
にんじん	26	香辛料		*トマトピューレー		*オニオンエキス	
*にんじん		*増粘多糖類(レモン、ライム、グレープフルーツ)		デミグラスソース(年)	5.98	*香辛料	
エリンギスライス	7.8	トマトケチャップ学給用 3kg	5.85	*ブラウルウ		*トマトエキス	
*エリンギ		*トマト		小麦粉		*カラメル色素	
青ピーマン	6.5	*糖類		ラード		*調味料	
*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*トマトペースト		天塩	0.13
おろしにんにく(年)	0.39	*ぶどう糖		*ソテードオニオン		*塩田産天日塩	
*にんにく		*醸造酢		*チキンエキス		*塩田産にがり	
*食塩		*食塩		*にんじん		白こしょう	0.08
*酸味料		*たまねぎ		*砂糖		*ホワイトペッパー	
おろし生姜(年)	0.33	*香辛料		*酵母エキス		小麦粉 北海道産	5.46
*しょうが		エスパニョールソース	2.99	*でん粉		*小麦粉(きたほなみ)	
*酸味料		*小麦粉		*食塩		バター有塩(年)	0.91

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4月25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)
*生乳		ヨーグルト 生乳100%	26				
*食塩		*生乳					
赤ワイン	1.56	*乳酸菌スターター					
*米発酵調味料		*ビフィズス菌					
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*果実色素							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
【青のりポテト】							
ナチュラルカットポテト	65						
*じゃがいも							
*植物油脂							
あおのり 粉末	0.2						
*あおさ							
茹で塩	0.2						
*海水							
キャノーラ油	5						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【フルーツヨーグルト和え】							
国産みかん レトルト	20.8						
*みかん							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*クエン酸							
国産黄桃ダイス缶	13						
*もも							
*ざらめ糖 グラニュー糖							
*クエン酸							
*酸化防止剤							
国産パイン缶（ピース）	13						
*パインアップル							
*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4月26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)
【わかめごはん】		*米		*米			
精白米 10kg	100	*食塩		*米麴			
国産 わかめごはんの素	2.99	かつおだしパック	2.21	*醸造アルコール			
*わかめ		*かつお節		*水飴			
*還元水あめ		煮干しダシパック	0.65	*乳酸			
*食塩		*かたくちいわし		*コハク酸			
*昆布エキス		煮干しパック	0.65	きび和糖 1000	1.3		
*酵母エキスパウダー		*かたくちいわし		*さとうきび			
【牛乳】		*食塩		みりん(年)	1.56		
サツラク牛乳 200ml	206	【さばの塩焼き】		*本みりん			
*生乳		さば塩焼き40g	40	*液状ブドウ糖			
【きのこのみそ汁】		*さば		*醸造アルコール			
なめこ 生	13	*天塩		*珪藻土			
ほぐしえのき	6.5	【とり肉と根菜の甘辛炒め】		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*生えのき茸		鶏肉もも 角切り	28.6	*大豆			
ほぐしまたけ	6.5	*鶏もも		*小麦			
*またけ		ごぼう	13	*食塩			
冷凍油揚げカット	10.4	*ごぼう					
*だいたず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		れんこん(いちょう)水煮(年)	6.5				
*なたね油		*れんこん					
*凝固剤		*酸化防止剤					
*消泡剤		たまねぎ	10.4				
だいこん	19.5	*たまねぎ					
*だいこん		にんじん	10.4				
こまつな	6.5	*にんじん					
*小松菜		むきえだまめ(年)	3.9				
茹で塩	0.07	*えだまめ					
*海水		*食塩					
根深ねぎ	10.4	おろし生姜(年)	0.65				
*根深ねぎ		*しょうが					
白味噌 10kg	8.19	*酸味料					
*大豆		*ビタミンC					
*米		*ターメリック色素					
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.04				
赤味噌 10kg	2.73	*食用なたね油					
*大豆		清酒	1.3				

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4月27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)コッペパン】		たまねぎ	36.4	*うるち米		加工でんぷん	
(道) コッペパン65	91	*たまねぎ		天塩	0.26	キサンタン	
*小麦粉		にんじん	15.6	*塩田産天日塩		カラメル色素	
*食塩		*にんじん		*塩田産にがり		酒精	
*イースト		コンソメ	3.25	白こしょう	0.04	水	
*脱脂粉乳(乳)		*食塩		*ホワイトペッパー		*【揚げ油】	
*砂糖		*デキストリン		乾燥パセリ	0.04	なたね油	
*ショートニング(大豆)		*麦芽糖		*パセリ		パーム油	
*鶏卵 4.0%		*チキンコンソメパウダー		バター有塩(年)	3.9	【キャベツサラダ】	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*ぶどう糖		*生乳		ロースハム 千切り	7.8
【牛乳】		*酵母エキスパウダー		*食塩		*豚ロース肉	
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		【てりやきハンバーグ】			
*生乳		*チキンエキスパウダー		照焼チキンパティFe強化50	50	*食塩	
【クリームシチュー(米粉)】		*鶏脂		*鶏肉		*砂糖	
ショルダーベーコン	9.1	*砂糖		*たまねぎ		*香辛料	
*豚肩肉		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*【つなぎ】		*ナツメグ	
*食塩		*香辛料		パン粉(小麦)		*コリアンダー	
*砂糖		*トマトパウダー		粉末状植物性たん白(大豆)		*カルダモン	
*香辛料		*オニオンエキスパウダー		*豚脂		*オールスパイス	
*ナツメグ		*香辛料抽出物		*粒状植物性たん白(大豆)		にんじん	10.4
*コリアンダー		*酸味料		*砂糖		*にんじん	
*カルダモン		野菜ベース	19.5	*魚醤(いわし)		キャベツ	33.8
*オールスパイス		*たまねぎ		*発酵調味料		*キャベツ	
鶏肉むね スライス	20.8	*馬鈴薯		*食塩		コールスロードレッシング1L(乳卵無し)	5.85
*鶏むね		*バター		*香辛料		*食用植物油脂	
白ワイン	1.3	粉チーズ(年)	3.9	*ピロリン酸鉄		*醸造酢	
*米発酵調味料		*ナチュラルチーズ(乳)		*【タレ】		*糖類	
*ワイン		*脱脂粉乳(乳)		砂糖		*食塩	
*ぶどう糖		*食塩		みりん		*果汁(レモン、パインアップル)	
*アルコール		*セルロース		しょうゆ(小麦・大豆)		*酵母エキスパウダー	
*食塩		*香料		チキンエキス		*オニオンエキス	
*香料		スキムミルク	3.9	ワイン		*香辛料	
*酸味料		*生乳		醸造酢		*増粘剤	
*酸化防止剤		サツラク牛乳 10kg	71.5	たまねぎエキス		*乳化剤	
じゃがいも	28.6	*生乳		おろししょうが		*香辛料抽出物	
*じゃがいも		北海道産米粉	5.33	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4月28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)
【イエスクリーン米】		*鶏骨		*小麦でんぶん（小麦）		*食塩	
イエスクリーン米 10kg	100	*豚骨油		*粉末状小麦たん白（小麦）		*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	4.55	*豚肉		キャノーラ油	5
*生乳		*食塩		*豚レバー		*食用なたね油	
【青梗菜スープ】		*醤油（小麦、大豆）		*豚脂		*シリコーン	
ローズハム 千切り	13	*香油		*塩こうじ		【チンジャオロース】	
*豚ロース肉		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*酵母エキス		豚肉もも せん切り	32.5
*食塩		*砂糖		*コーンスターチ		*豚もも	
*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）		北海道丸大豆醤油 10L	1.04
*香辛料		*昆布		*発酵調味液		*大豆	
*ナツメグ		*かつお削りぶし		*食塩		*小麦	
*コリアンダー		*野菜エキス（小麦、大豆）		*クエン酸カルシウム		*食塩	
*カルダモン		*調味料		*ピロリン酸第二鉄		清酒	1.04
*オールスパイス		*酸化防止剤		鉄カルパオパオ	25	*米	
豆腐	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	0.26	*【野菜】		*米麴	
*大豆		*大豆		*キャベツ		*醸造アルコール	
*粗製海水塩化マグネシウム		*小麦		*長ねぎ		*水飴	
*消泡剤		*食塩		*しょうが		*乳酸	
チンゲンサイ	10.4	天塩	0.03	*【皮】		*コハク酸	
*こまつな		*塩田産天日塩		*小麦粉		キャノーラ油 炒め用	0.52
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*こんにやく粉		*食用なたね油	
*にんじん		白こしょう	0.01	*大豆粉末		おろし生姜（年）	0.2
はくさい	23.4	*ホワイトペッパー		*食塩		*しょうが	
*はくさい		【揚げパオパオ】		*砂糖		*酸味料	
北海道産ホールコーン（年）	6.5	鉄カルパオパオ	25	*小麦でんぶん（小麦）		*ビタミンC	
*とうもろこし		*【野菜】		*粉末状小麦たん白（小麦）		*ターメリック色素	
根深ねぎ	7.8	*キャベツ		*【食肉】		おろしにんにく（年）	0.1
*根深ねぎ		*長ねぎ		*豚肉		*にんにく	
おろし生姜（年）	0.26	*しょうが		*豚レバー		*食塩	
*しょうが		*【皮】		*豚脂		*酸味料	
*酸味料		*小麦粉		*塩こうじ		青ピーマン	10.4
*ビタミンC		*こんにやく粉		*酵母エキス		*青ピーマン	
*ターメリック色素		*大豆粉末		*コーンスターチ		国産もうそう千切水煮	19.5
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*食塩		*しょうゆ（小麦・大豆）		*もうそう筍	
*豚骨		*砂糖		*発酵調味液		*酸化防止剤	

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4月28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)
*PH調整剤		*食用ごま油					
にんじん	10.4	*ごま種子					
*にんじん		【【中のみ】グレーゼリー】					
北海道丸大豆醤油 10L	1.3	グレーゼリー	50				
*大豆		*ぶどう果汁（濃縮還元）					
*小麦		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖					
*食塩		*砂糖					
牡蠣味オイスターソース	4.55	*水溶性食物繊維					
*かき		*ワイン					
*水あめ		*水					
*醤油（大豆、小麦）		*（使用添加物）					
*砂糖液糖		*ビタミンC					
*食塩		*ゲル化剤（増粘多糖類）					
*加工でん粉		*酸味料					
*酒精		*乳酸Ca					
きび和糖 1000	1.3	*クエン酸鉄Na					
*さとうきび		*香料					
コチジャン	0.52						
*味噌（大豆）							
*砂糖							
*唐辛子							
*植物油脂							
*食塩							
*米麴							
*酒精							
*調味料							
白こしょう	0.03						
*ホワイトペッパー							
がらスープ（ポーク&チキン）	1.95						
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
片栗粉1kg	0.52						
*馬鈴薯							
純正ごま油	0.33						