

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6年12月9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】		りんごソース（年）	5.2	*砂糖液糖		*加エデンプン	
精白米 10kg	100	*りんご		*高酸度ビネガー		*セルロース	
【牛乳】		フルーツチャツネ	1.94	*食塩		*炭酸カルシウム	
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*オニオンエキス		*ピロリン酸第二鉄	
*生乳		*ブドウ糖		*香辛料		【ミニトマト】	
【ハヤシライス】		*砂糖		*トマトエキス		ミニトマト	10
豚肉もも スライス	32.5	*リンゴ加工品		*カラメル色素		*ミニトマト	
*豚もも		*デーツピューレ		*調味料		ミニトマト	10
赤ワイン	1.76	*醸造酢		トマトケチャップ学給用 3kg	2.99	*ミニトマト	
*米発酵調味料		*香辛料		*トマト		ミニトマト	10
*ワイン		*にんにくペースト		*糖類		*ミニトマト	
*ぶどう糖		*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*アルコール		*酸味料		*ぶどう糖			
*食塩		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*醸造酢			
*果実色素		*トマト		*食塩			
*香料		*トマトピューレー		*たまねぎ			
*酸味料		スキムミルク	2.99	*香辛料			
*酸化防止剤		*生乳		バター有塩	1.3		
おろしにんにく（年）	0.39	粉チーズ（年）	2.99	*生乳			
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*食塩			
*食塩		*脱脂粉乳		【ハンバーグ】			
*酸味料		*食塩		FMうす味国産ミートハンバーグ 60	60		
おろし生姜（年）	0.39	*セルロース		*鶏肉			
*しょうが		*香料		*たまねぎ			
*酸味料		ハヤシルウ	20.15	*豚脂			
*ビタミンC		*小麦粉		*粒状植物性たん白（大豆）			
*ターメリック色素		*パーム油		*豚肉			
にんじん	16.9	*砂糖		*砂糖			
*にんじん		*食塩		*水溶性食物繊維			
たまねぎ	32.5	*トマトペースト		*酵母エキス			
*たまねぎ		*香辛料		*トマトペースト			
じゃがいも	35.1	*カラメル色素		*ぶどう糖			
*じゃがいも		*調味料		*食塩			
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*酸味料		*にんにくペースト			
*たまねぎ		ウスターソース（年）	3.9	*香辛料			
*大豆油		*果糖ぶどう糖液糖		*しょうがペースト			

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6年12月10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】		キャノーラ油 炒め用	1.3	*食塩		*膨張剤	
☆ソフトラーメン125	125	*食用なたね油		*みりん		キャノーラ油（年）	5
*小麦粉		清酒	1.56	*にんにく（豚肉）		*食用なたね油	
*食塩		*米		*砂糖		*シリコーン	
*かん水		*米麴		*食用ごま油		【きゅうりと白菜の塩昆布あえ】	
【牛乳】		*醸造アルコール		*りんご果汁		にんじん	6.5
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*たん白加水分解物（豚肉）		*にんじん	
*生乳		*乳酸		*清酒		きゅうり	28.6
【ピリ辛みそラーメン】		*コハク酸		*唐辛子		*きゅうり	
豚肉もも ひき肉	36.4	本がらチキン	3.9	*ほたてエキス		はくさい	31.2
*豚もも		*鶏骨肉		*水あめ		*はくさい	
にんじん	13	がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*しょうが		塩こんぶ	1.04
*にんじん		*豚骨		*パブリカ		*醤油（小麦・大豆）	
たまねぎ	19.5	*鶏骨		*酵母エキス		*昆布	
*たまねぎ		*豚骨油		*魚介エキス（オキアミ）		*食塩	
緑豆もやし（年）	45.5	*酵母エキス		*オニオンエキス		*砂糖	
*緑豆		味噌ラーメンスープ	26	*こんぶエキスパウダー		*甘味料	
キャベツ	13	*味噌（大豆）		*しいたけエキスパウダー		*調味料	
*キャベツ		*畜肉エキス		*ラー油（ごま）		*糊料	
北海道産ホールコーン	10.4	*砂糖		*調味料		醤油 和え物用	0.91
*とうもろこし		*動物油脂		*増粘剤		*大豆	
根深ねぎ	13	*食塩		*パブリカ色素		*小麦	
*根深ねぎ		*香辛野菜		豆板醤（年）	0.48	*食塩	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*ごま		*唐辛子		*アルコール	
*もうそう筍		*植物油脂（ごま）		*食塩		純正ごま油	0.39
*酸化防止剤		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*味噌（大豆）		*食用ごま油	
*pH調整剤		*香辛料		*酸味料			
おろし生姜（年）	0.52	*調味料		【さつまパイ】			
*しょうが		*カラメル色素		さつまパイ	50		
*酸味料		唐辛子スープの素	4.55	*さつまいも			
*ビタミンC		*しょうゆ（小麦、大豆）		*小麦粉			
*ターメリック色素		*ポークエキス（豚肉）		*砂糖			
おろしにんにく（年）	0.52	*チキンエキス（鶏肉）		*マーガリン（乳・大豆）			
*にんにく		*コチュジャン（大豆）		*レーズン			
*食塩		*みそ（大豆）		*パン粉（小麦）			
*酸味料		*すりごま		*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6年12月11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】		煮干しダシパック	0.52	干椎茸 スライス	0.39		
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*乾燥椎茸			
国産 わかめごはんの素	2.99	煮干しパック	0.52	おろし生姜（年）	0.2		
*わかめ		*かたくちいわし		*しょうが			
*還元水あめ		*食塩		*酸味料			
*食塩		【発芽玄米入りつくね】		*ビタミンC			
*昆布エキス		発芽玄米入り平つくね	50	*ターメリック色素			
*酵母エキスパウダー		*鶏肉		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
【牛乳】		*パン粉（小麦）		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*粉末状大豆たん白		*小麦			
*生乳		*玉ねぎ		*食塩			
【じゃがいものみそ汁】		*豚脂		カットいんげん（年）	6.5		
ほぐしえのき	7.8	*発芽玄米		*さやいんげん若さや			
*生えのき茸		*食塩		きび和糖 1000	1.04		
冷凍油揚げカット	6.5	*砂糖		*さとうきび			
*だいず 全粒 国産 乾		*酵母エキス		清酒	1.3		
*なたね油		*香辛料		*米			
*凝固剤		*でん粉		*米麴			
*消泡剤(大豆)		*果糖ぶどう糖液糖		*醸造アルコール			
にんじん	15.6	*濃口しょうゆ（小麦・大豆）		*水飴			
*にんじん		*酵母エキス		*乳酸			
じゃがいも	33.8	*発酵調味料		*コハク酸			
*じゃがいも		*かつお節エキス（小麦・大豆）		みりん(年)	1.3		
根深ねぎ	7.8	*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		*本みりん			
*根深ねぎ		*増粘剤		*液状ブドウ糖			
白みそ 10kg	7.8	【大根と厚揚げのそぼろ煮】		*醸造アルコール			
*米		鶏肉もも ひき肉	23.4	*珪藻土			
*大豆		*鶏もも		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*食塩		だいこん	36.4	*食用なたね油			
赤みそ 10kg	2.6	*だいこん		片栗粉1kg	0.33		
*大豆		絹厚揚げミニ	23.4	*馬鈴薯			
*米		*豆乳（大豆）					
*食塩		*植物油					
*酒精		*加工澱粉（とうもろこし・キャッサバ）					
かつおだしパック	2.21	*凝固剤製剤					
*かつお節		*トランスグルタミナーゼ製剤					

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6年12月12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】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*砂糖		*麦芽糖	
(道)黒糖コッペパン65	97	*チキンエキスパウダー		*チキンエキス調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)		*チキンコンソメパウダー	
*小麦粉		*鶏脂		*食塩		*ぶどう糖	
*食塩		*砂糖		*しょうゆ(小麦、大豆)		*酵母エキスパウダー	
*イースト		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*植物油脂		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*脱脂粉乳(乳)		*香辛料		*香辛料		*チキンエキスパウダー	
*ショートニング(大豆)		*トマトパウダー		*全卵 5.9%		*鶏脂	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*オニオンエキスパウダー		*植物油脂(大豆)		*砂糖	
*鶏卵 3.6%		*香辛料抽出物		*パン粉(小麦)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*黒砂糖		*酸味料		*還元水あめ		*香辛料	
【牛乳】		天塩	0.04	*小麦粉		*トマトパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産天日塩		*米粉		*オニオンエキスパウダー	
*生乳		*塩田産にがり		*でん粉		*香辛料抽出物	
【マカロニスープ】		がらスープ(ポーク&チキン)	10.4	*粉末状植物性たん白(大豆)		*酸味料	
シオルダーペーコン	19.5	*豚骨		*たん白加水分解物(豚肉)		きび和糖 1000	1.56
*豚肩肉		*鶏骨		*食塩		*さとうきび	
*食塩		*豚骨油		*チーズ		赤ワイン	1.3
*砂糖		*酵母エキス		*パセリ		*米発酵調味料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		白こしょう	0.04	*パーム油		*ワイン	
マカロニ(シェル) 2kg	7.8	*ホワイトペッパー		*トレハロース		*ぶどう糖	
*小麦粉		白ワイン	0.85	*増粘多糖類		*アルコール	
たまねぎ	32.5	*米発酵調味料		*カロチノイド色素		*食塩	
*たまねぎ		*ワイン		*重曹		*果実色素	
にんじん	13	*ぶどう糖		*加工デンプン		*香料	
*にんじん		*アルコール		【ポークチャップ】		*酸味料	
キャベツ	15.6	*食塩		豚肉もも スライス	46.8	*酸化防止剤	
*キャベツ		*香料		*豚もも		ダイストマト(レトルト) 5kg	16.25
セロリ	2.6	*酸味料		にんじん	13	*トマト	
*セロリ		*酸化防止剤		*にんじん		*トマトピューレー	
コンソメ	2.73	【とりのピカタ】		たまねぎ	28.6	トマトケチャップ学給用 3kg	8.84
*食塩		鶏のピカタ50	50	*たまねぎ		*トマト	
*デキストリン		*鶏肉		青ピーマン	6.5	*糖類	
*麦芽糖		*パン粉(小麦、大豆)		*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*チキンコンソメパウダー		*粉末状植物性たん白(大豆)		コンソメ	2.21	*ぶどう糖	
*ぶどう糖		*でん粉		*食塩		*醸造酢	
*酵母エキスパウダー		*粒状植物性たん白(大豆)		*デキストリン		*食塩	

[illegible]

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6年12月13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】		*本みりん		*ターメリック色素			
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		赤みそ 10kg	2.6		
【牛乳】		*醸造アルコール		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*米			
*生乳		天塩	0.13	*食塩			
【【卵除去食対応】かきたま汁】		*塩田産天日塩		*酒精			
冷凍鶏卵 液卵 生	20.8	*塩田産にがり		北海道丸大豆醤油 10L	0.78		
*鶏卵 100%		片栗粉1kg	1.04	*大豆			
豆腐	23.4	*馬鈴薯		*小麦			
*大豆		カット昆布	1.95	*食塩			
*粗製海水塩化マグネシウム		*日高産根昆布		きび和糖 1000	1.69		
*消泡剤		かつおだしパック	2.21	*さとうきび			
にんじん	10.4	*かつお節		清酒	1.3		
*にんじん		【いわし生姜煮】		*米			
たまねぎ	13	いわしの生姜煮50	50	*米麴			
*たまねぎ		*イワシ		*醸造アルコール			
干椎茸 スライス	0.46	*水あめ		*水飴			
*乾燥椎茸		*砂糖		*乳酸			
こまつな	13	*しょうゆ（小麦、大豆）		*コハク酸			
*小松菜		*醃酵調味料		みりん(年)	1.3		
茹で塩	0.08	*おろししょうが		*本みりん			
*海水		*こんぶだし		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	7.8	*醸造酢		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*食塩		*珪藻土			
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	*増粘剤		白すりごま	1.69		
*大豆		【豚肉とごぼうのごまみそ煮】		*ごま			
*小麦		豚肉もも スライス	42.9	キャノーラ油 炒め用	1.56		
*食塩		*豚もも		*食用なたね油			
清酒	1.3	にんじん	13				
*米		*にんじん					
*米麴		ごぼう	20.8				
*醸造アルコール		*ごぼう					
*水飴		おろし生姜（年）	0.91				
*乳酸		*しょうが					
*コハク酸		*酸味料					
みりん(年)	1.56	*ビタミンC					