

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16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】		*食塩		*加工油脂		*水飴	
精白米 10kg	100	*醤油（小麦、大豆）		*ショートニング		*乳酸	
【牛乳】		*香味油		*加工でんぶん		*コハク酸	
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*乳化剤		おろし生姜（年）	0.78
*生乳		*砂糖		小籠包	25	*しょうが	
【わかめスープ】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*キャベツ		*酸味料	
シヨルダーベーコン	10.4	*昆布		*たまねぎ		*ビタミンC	
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*たけのこ水煮		*ターメリック色素	
*食塩		*野菜エキス（小麦、大豆）		*豚脂		おろしにんにく（年）	0.78
*砂糖		*調味料		*豚肉		*にんにく	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		*しょうゆ（小麦、大豆）		*食塩	
はくさい	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	0.78	*はるさめ		*酸味料	
*はくさい		*大豆		*でん粉		にんじん	15.6
豆腐	19.5	*小麦		*しいたけ		*にんじん	
*大豆		*食塩		*カキエキス調味料		国産もうそう干切水煮	10.4
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう	0.03	*砂糖		*もうそう筍	
*消泡剤		*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*酸化防止剤	
国内産カットわかめ（年）	0.91	【ショーロンポー】		*植物油脂（ごま）		*PH調整剤	
*湯通し塩蔵わかめ		小籠包	25	*発酵調味料		こまつな	13.52
にんじん	10.4	*キャベツ		*食塩		*小松菜	
*にんじん		*たまねぎ		*香辛料		茹で塩	0.08
根深ねぎ	3.9	*たけのこ水煮		*小麦粉		*海水	
*根深ねぎ		*豚脂		*加工油脂		緑豆もやし（年）	39
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*豚肉		*ショートニング		*緑豆	
*豚骨		*しょうゆ（小麦、大豆）		*加工でんぶん		根深ねぎ	9.75
*鶏骨		*はるさめ		*乳化剤		*根深ねぎ	
*豚骨油		*でん粉		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.34
*酵母エキス		*しいたけ		豚肉もも ひき肉	41.6	*さとうきび	
清酒	1.3	*カキエキス調味料		*豚もも		みりん（年）	1.82
*米		*砂糖		大豆ミート	10.4	*本みりん	
*米麹		*おろししょうが		*大豆		*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール		*植物油脂（ごま）		*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*水飴		*発酵調味料		清酒	5.2	*珪藻土	
*乳酸		*食塩		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*コハク酸		*香辛料		*米麹		*大豆	
塩ラーメンスープ	5.92	*小麦粉		*醸造アルコール		*小麦	

献立名／食品名		可食量 (g)
*食塩		
豆板醤(年)		0.91
*唐辛子		
*食塩		
*味噌(大豆)		
*酸味料		
キャノーラ油 炒め用		0.65
*食用なたね油		
白いりごま		0.98
*ごま		
純正ごま油		0.65
*食用ごま油		

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6年12月17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)
【うどん】		*珪藻土		*砂糖			
☆ソフトめん110	110	清酒	2.86	*酵母エキス粉末			
*小麦粉		*米		*でん粉			
*食塩		*米麴		*米油			
【牛乳】		*醸造アルコール		とりササミフレーク（年）	10.4		
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*鶏肉			
*生乳		*乳酸		*食塩			
【五目うどん】		*コハク酸		*醸造酢			
鶏肉もも 角切り	39	天塩	0.13	*砂糖			
*鶏もも		*塩田産天日塩		*寒天			
冷凍油揚げカット	9.1	*塩田産にがり		*オニオンパウダー			
*だいたい 全粒 国産 乾		かつおだしパック	3.9	*香辛料			
*なたね油		*かつお節		*pH調整剤			
*凝固剤		カット昆布	2.86	かつお削り節	0.65		
*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*かつお 加工品 削り節			
つと	11.7	【かぼちゃもちのあんこがけ】		醤油 和え物用	2.99		
*たらすりみ		かぼちゃもち 50	50	*大豆			
*馬鈴薯澱粉		*かぼちゃ		*小麦			
*砂糖		*じゃがいも		*食塩			
*塩		*じゃがいもでん粉		*アルコール			
にんじん	18.2	*砂糖		白いりごま	0.39		
*にんじん		*食塩		*ごま			
ほぐししめじ	13	*加工デンプン					
*生ぶなしめじ		キャノーラ油（年）	5				
根深ねぎ	9.1	*食用なたね油					
*根深ねぎ		*シリコーン					
北海道丸大豆醤油 10L	14.95	つぶあん	15				
*大豆		*砂糖					
*小麦		*小豆					
*食塩		*食塩					
きび和糖 1000	0.96	【きゅうりとささみのおかかあえ】					
*さとうきび		きゅうり	46.8				
みりん(年)	2.86	*きゅうり					
*本みりん		昆布だし（顆粒）	1.56				
*液状ブドウ糖		*昆布エキス粉末、昆布粉末					
*醸造アルコール		*でん粉分解物					

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18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		*コーンスターチ			
イエスクリーン米 10kg	100	*醸造アルコール		*着色料			
【牛乳】		*珪藻土		*増粘剤			
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	10.4	*ビタミンC			
*生乳		*大豆					
【浜益牛鍋風煮】		*小麦					
浜益牛 スライス	42.9	*食塩					
*浜益牛		キャノーラ油 炒め用	1.56				
高野豆腐（細切り）	4.55	*食用なたね油					
*大豆		【ほっけの塩焼き】					
*製造用剤		ほっけの塩焼き40	40				
*豆腐用凝固剤		*ホッケ					
にんじん	19.5	*食塩					
*にんじん		【からしあえ】					
たまねぎ	36.4	ローズハム 干切り	9.1				
*たまねぎ		*豚ロース肉					
はくさい	39	*食塩					
*はくさい		*砂糖					
突きこんにやく	20.8	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス					
*こんにやく粉		にんじん	5.2				
*水酸化カルシウム		*にんじん					
干椎茸 スライス	0.65	ほうれんそう	10.4				
*乾燥椎茸		*ほうれん草					
根深ねぎ	10.4	茹で塩	0.08				
*根深ねぎ		*海水					
きび和糖 1000	3.38	緑豆もやし(年)	35.1				
*さとうきび		*緑豆					
清酒	1.56	醤油 和え物用	2.47				
*米		*大豆					
*米麹		*小麦					
*醸造アルコール		*食塩					
*水飴		*アルコール					
*乳酸		きび和糖 1000	0.16				
*コハク酸		*さとうきび					
みりん(年)	1.56	からし 粉	0.04				
*本みりん		*からし 粉					

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19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)丸パン】		*デキストリン		*たまねぎ		*香辛料抽出物	
(道)丸パン65	91	*麦芽糖		*海藻ミネラル		*加工でん粉	
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*増粘剤	
*食塩		*ぶどう糖		*ポークエキス		【ミルメークココア】	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*砂糖		ミルメーク ココア	12.5
*脱脂粉乳(乳)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*加工デンプン		*砂糖	
*ショートニング(大豆)		*鶏脂		*ピロリン酸第二鉄		*ココアパウダー	
*鶏卵 4.0%		*砂糖		*プロセスチーズ		*ぶどう糖	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤		*食塩	
【牛乳】		*香辛料		*パン粉(小麦、大豆)		*香料	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*小麦粉		*植物由来レシチン(大豆)	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*ショートニング			
【ポトフ】		*香辛料抽出物		*ぶどう糖			
ミニウインナー(1cm カット)	23.4	*酸味料		*乳化剤(大豆)			
*豚肉		天塩	0.05	キャノーラ油(年)	6		
*食塩		*塩田産天日塩		*食用なたね油			
*砂糖		*塩田産にがり		*シリコーン			
*白コショウ・カルワイ・マスタード		白こしょう	0.04	【キャベツとコーンのサラダ】			
じゃがいも	32.5	*ホワイトペッパー		北海道産ホールコーン	13		
*じゃがいも		白ワイン	1.76	*とうもろこし			
たまねぎ	23.4	*米発酵調味料		キャベツ	31.2		
*たまねぎ		*ワイン		*キャベツ			
だいこん	19.5	*ぶどう糖		きゅうり	13		
*だいこん		*アルコール		*きゅうり			
にんじん	11.7	*食塩		にんじん	4.55		
*にんじん		*香料		*にんじん			
セロリ	2.6	*酸味料		胡麻ドレッシング 1L	5.85		
*セロリ		*酸化防止剤		*食用植物油脂(大豆)			
がらスープ(ポーク&チキン)	9.1	乾燥パセリ	0.01	*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*豚骨		*パセリ		*しょうゆ(小麦、大豆)			
*鶏骨		【チーズハムカツ】		*醸造酢			
*豚骨油		ベストサンド60	60	*ごま			
*酵母エキス		*豚肉		*しいたけエキス			
コンソメ	3.64	*鶏肉		*食塩			
*食塩		*豚脂		*酵母エキスパウダー			

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20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		
【白菜とえのきのみそ汁】		
はくさい		36.4
*はくさい		
ほぐしえのき		14.3
*生えのき茸		
冷凍油揚げカット		6.5
*だいず 全粒 国産 乾		
*なたね油		
*凝固剤		
*消泡剤(大豆)		
にんじん		7.8
*にんじん		
根深ねぎ		6.5
*根深ねぎ		
白みそ 10kg		7.8
*米		
*大豆		
*食塩		
赤みそ 10kg		3.9
*大豆		
*米		
*食塩		
*酒精		
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		
【とりのごま照り焼き】		

献立名／食品名		可食量 (g)
鶏のごま照り焼き50 (BP)		
*鶏肉		
*パン粉 (小麦、大豆)		
*粉末状植物性たん白(大豆)		
*植物油脂		
*ごま		
*しょうゆ(大豆、小麦)		
*砂糖		
*パン粉 (小麦、大豆)		
*ぶどう糖		
*発酵調味料		
*チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉)		
*食塩		
*粉末がらスープ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		
*魚介エキス(かたくちいわし)		
*酵母エキス		
*増粘剤		
*重曹		
*香料(乳、大豆)		
*カロチノイド色素		
【豚肉と根菜の甘辛煮】		
豚肉もも スライス		41.6
*豚もも		
ごぼう		19.5
*ごぼう		
れんこん(いちょう)水煮(年)		13
*れんこん		
*酸化防止剤		
たまねぎ		13
*たまねぎ		
にんじん		10.4
*にんじん		
カットいんげん(年)		5.2
*さやいんげん若さや		
おろし生姜(年)		0.65
*しょうが		

献立名／食品名		可食量 (g)
*酸味料		
*ビタミンC		
*ターメリック色素		
キャノーラ油 炒め用		1.3
*食用なたね油		
清酒		1.3
*米		
*米麴		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
きび和糖 1000		1.3
*さとうきび		
みりん(年)		1.56
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
北海道丸大豆醤油 10L		3.25
*大豆		
*小麦		
*食塩		

献立名／食品名		可食量 (g)