

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7年1月15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)
【ごはん】		*にんにくペースト		*ココアパウダー		*加工デンプン	
精白米 10kg	100	*食塩		*粉末米酢		*調味料	
【牛乳】		*酸味料		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
サツラク牛乳 200ml	206	ウスターソース（年）	2.34	*酵母エキス		カレー粉400	0.12
*生乳		*果糖ぶどう糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
【チキンカレー】		*砂糖液糖		*香辛料		*コリアンダー	
鶏肉もも 角切り	32.5	*高酸度ピネガー		こくまるカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
*鶏もも		*食塩		*小麦粉		*フェヌグリーク	
じゃがいも	32.5	*オニオンエキス		*豚脂		*チリペッパー	
*じゃがいも		*香辛料		*砂糖		*オールスパイス	
たまねぎ	28.6	*トマトエキス		*食塩		*その他香辛料	
*たまねぎ		*カラメル色素		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
にんじん	18.2	*調味料		*デキストリン		*米発酵調味料	
*にんじん		ソニオン（炒め玉葱）	13	*香辛料		*ワイン	
おろし生姜（年）	0.3	*たまねぎ		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*しょうが		*大豆油		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*アルコール	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*脱脂大豆		*食塩	
*ビタミンC		*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素	
*ターメリック色素		*トマトピューレ		*玉ねぎエキス		*香料	
おろしにんにく（年）	0.2	粉チーズ（年）	2.6	*小麦発酵調味料		*酸味料	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*酸化防止剤	
*食塩		*脱脂粉乳		*カラメル色素		【豆腐ハンバーグ】	
*酸味料		*食塩		*酸味料		チキン豆腐バーグ	50
バター有塩	1.04	*セルロース		*香料		*鶏肉	
*生乳		*香料		カレーフレーク 良選カリー	4.68	*豆腐（大豆）	
*食塩		スキムミルク	2.69	*豚脂		*玉ねぎ	
りんごソース（年）	5.2	*生乳		*小麦粉		*パン粉（小麦・大豆）	
*りんご		キッズカレー	14.3	*食塩		*植物油脂	
フルーツチャツネ	3.51	*小麦粉		*砂糖		*砂糖	
*水飴		*パーム油		*カレーパウダー		*でん粉	
*ブドウ糖		*デキストリン		*でんぷん		*脱脂粉乳	
*砂糖		*砂糖		*フライドエシャロットペースト		*食塩	
*リンゴ加工品		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料		*チキンエキス	
*デーツピューレ		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー		*トマトピューレ	
*醸造酢		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）		*豆腐用凝固剤	
*香辛料		*食塩		*チキンエキス		【ヘルシーサラダ】	

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7年1月15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)
きゅうり	31.2						
*きゅうり							
こんにやく サラダ用	23.4						
*こんにやく粉							
*水酸化カルシウム							
海藻ミックスサラダ（年）	0.65						
*乾燥わかめ							
*乾燥茎わかめ							
*乾燥昆布							
ノンオイル 香味青じそ（年）	6.24						
*ぶどう糖果糖液糖、砂糖							
*しょうゆ（小麦・大豆）							
*醸造酢							
*食塩							
*こんぶだし							
*かつお節エキス							
*塩蔵青じそ							
*香辛料							
*調味料							
*増粘剤							
*香料							
【いよかんゼリー】							
いよかんゼリー	40						
*いよかん果汁							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*砂糖							
*乳酸カルシウム							
*ゲル化剤							
*酸味料							
*ビタミンC							
*クエン酸鉄Na							
*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7年1月16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)
【ごはん】		*液状ブドウ糖		きび和糖 1000	0.78		
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*さとうきび			
【牛乳】		*珪藻土		清酒	1.04		
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.23	*米			
*生乳		*塩田産天日塩		*米麴			
【吉野汁】		*塩田産にがり		*醸造アルコール			
鶏肉もも スライス	22.1	片栗粉1kg	1.56	*水飴			
*鶏もも		*馬鈴薯		*乳酸			
冷凍油揚げカット	7.8	カット昆布	2.21	*コハク酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		みりん(年)	1.04		
*なたね油		かつおだしパック	2.6	*本みりん			
*凝固剤		*かつお節		*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		【いわしのみそ煮】		*醸造アルコール			
にんじん	11.7	いわしの味噌煮M	34	*珪藻土			
*にんじん		*いわし		キャノーラ油 炒め用	1.3		
ごぼう	10.4	*みそ(大豆)		*食用なたね油			
*ごぼう		*砂糖		昆布だし(顆粒)	0.39		
ほぐししめじ	9.1	*発酵調味料		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*生ぶなしめじ		*食塩		*でん粉分解物			
干椎茸 スライス	0.65	*増粘剤		*砂糖			
*乾燥椎茸		【五目煮】		*酵母エキス粉末			
根深ねぎ	10.4	豚肉もも スライス	31.2	*でん粉			
*根深ねぎ		*豚もも		*米油			
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	国産大豆の水煮(年)	13				
*大豆		*大豆					
*小麦		ひじき	0.78				
*食塩		*ひじき					
清酒	1.04	しらたき	20.8				
*米		*こんにゃく粉					
*米麴		*水酸化カルシウム					
*醸造アルコール		にんじん	13				
*水飴		*にんじん					
*乳酸		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
*コハク酸		*大豆					
みりん(年)	0.52	*小麦					
*本みりん		*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7年1月17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】		*醸造アルコール		*塩田産天日塩		*発酵調味液	
精白米 10kg	100	*水飴		*塩田産にがり		*食塩	
【牛乳】		*乳酸		片栗粉1kg	4.16	*こしょう	
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*馬鈴薯		*小麦粉	
*生乳		がらすープ（ポーク&チキン）	6.5	キャノーラ油 炒め用	0.65	*砂糖	
【四川豆腐】		*豚骨		*食用なたね油		【パンサンスー】	
豚肉もも スライス	32.5	*鶏骨		【にらまんじゅう】		ローズハム 千切り	6.5
*豚もも		*豚骨油		北海道にらまんじゅう	25	*豚ロース肉	
マーボー用豆腐	78	*酵母エキス		*豚肉		*食塩	
*大豆		塩ラーメンスープ	6.37	*にら		*砂糖	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*キャベツ		*ツツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*消泡剤		*醤油（小麦、大豆）		*長ねぎ		新食感春雨（9cmカット）	2.17
にんじん	15.6	*香味油		*豚脂		*甘藷澱粉	
*にんじん		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*しょうゆ（小麦、大豆）		*えんどう澱粉	
たまねぎ	19.5	*砂糖		*酵母エキス		にんじん	6.5
*たまねぎ		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*ごま油		*にんじん	
たけのこ水煮 短冊（年）	9.1	*昆布		*にんにく		きゅうり	15.6
*もうそう筍		*かつお削りぶし		*しょうが		*きゅうり	
*酸化防止剤		*野菜エキス（小麦、大豆）		*ラード		緑豆もやし（年）	23.4
*pH調整剤		*調味料		*発酵調味液		*緑豆	
干椎茸 スライス	0.59	*酸化防止剤		*食塩		きび和糖 1000	1.56
*乾燥椎茸		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*こしょう		*さとうきび	
根深ねぎ	10.4	*大豆		*小麦粉		米酢	1.56
*根深ねぎ		*小麦		*砂糖		*米	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		北海道にらまんじゅう	25	*アルコール	
*しょうが		豆板醤（年）	0.46	*豚肉		*食塩	
*酸味料		*唐辛子		*にら		醤油 和え物用	2.15
*ビタミンC		*食塩		*キャベツ		*大豆	
*ターメリック色素		*味噌（大豆）		*長ねぎ		*小麦	
おろしにんにく（年）	0.44	*酸味料		*豚脂		*食塩	
*にんにく		ラー油	0.01	*しょうゆ（小麦、大豆）		*アルコール	
*食塩		*ごま油		*酵母エキス		白いりごま	0.65
*酸味料		*とうもろこし油		*ごま油		*ごま	
清酒	1.56	*香辛料抽出物		*にんにく		純正ごま油	1.17
*米		*トウガラシ色素		*しょうが		*食用ごま油	
*米麹		天塩	0.07	*ラード			