

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20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】		*米麴		*ごぼう		きび和糖 1000	0.73
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*たまねぎ		*さとうきび	
【牛乳】		*水飴		*にんじん		みりん(年)	1.46
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*キャベツ		*本みりん	
*生乳		*コハク酸		*甘藷でん粉		*液状ブドウ糖	
【みそけんちん汁】		カット昆布	1.95	*ねぎ		*醸造アルコール	
鶏肉むね スライス	26	*日高産根昆布		*砂糖		*珪藻土	
*鶏むね		かつおだしパック	2.21	*なたね油		清酒	1.3
豆腐	23.4	*かつお節		*粉末状大豆たん白(大豆)		*米	
*大豆		【野菜肉団子】		*しょう油(小麦、大豆)		*米麴	
*粗製海水塩化マグネシウム		五目野菜肉だんご	33	*食塩		*醸造アルコール	
*消泡剤		*鶏肉		*おろししょうが		*水飴	
冷凍油揚げカット	7.8	*パン粉(小麦、大豆)		*<たれ>砂糖		*乳酸	
*だいず 全粒 国産 乾		*ごぼう		*<たれ>しょう油(小麦、大豆)		*コハク酸	
*なたね油		*たまねぎ		*<たれ>みりん		キャノーラ油 炒め用	1.04
*凝固剤		*にんじん		*<たれ>増粘剤		*食用なたね油	
*消泡剤(大豆)		*キャベツ		*<たれ>カツオブシエキス			
にんじん	9.1	*甘藷でん粉		*カラメル色素			
*にんじん		*ねぎ		*ごま油			
だいこん	15.6	*砂糖		*おろししょうが			
*だいこん		*なたね油		【肉じゃが】			
ごぼう	7.8	*粉末状大豆たん白(大豆)		メイクイン	45.5		
*ごぼう		*しょう油(小麦、大豆)		*メイクイン			
根深ねぎ	7.8	*食塩		豚肉もも スライス	19.5		
*根深ねぎ		*おろししょうが		*豚もも			
白みそ 10kg	6.76	*<たれ>砂糖		しらたき	16.9		
*米		*<たれ>しょう油(小麦、大豆)		*こんにやく粉			
*大豆		*<たれ>みりん		*水酸化カルシウム			
*食塩		*<たれ>増粘剤		たまねぎ	19.5		
赤みそ 10kg	2.6	*<たれ>カツオブシエキス		*たまねぎ			
*大豆		*カラメル色素		にんじん	11.7		
*米		*ごま油		*にんじん			
*食塩		*おろししょうが		北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
*酒精		五目野菜肉だんご	33	*大豆			
清酒	1.3	*鶏肉		*小麦			
*米		*パン粉(小麦、大豆)		*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21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】		*酵母エキス		*ごま油		*シリコーン	
☆ソフトラーメン125	125	清酒	2.21	*食塩		【塩昆布あえ】	
*小麦粉		*米		*砂糖		きゅうり	32.5
*食塩		*米麴		*しょうが		*きゅうり	
*かん水		*醸造アルコール		*にんにく		にんじん	6.5
【牛乳】		*水飴		*植物油（大豆）		*にんじん	
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*ブイヨン		とりササミフレーク（年）	19.5
*生乳		*コハク酸		*ソルビトール		*鶏肉	
【塩ラーメン】		塩ラーメンスープ	18.2	*調味料		*食塩	
豚肉もも スライス	39	*食塩		*酵母エキス		*醸造酢	
*豚もも		*醤油（小麦、大豆）		*粉末状植物性たん白（小麦）		*砂糖	
たまねぎ	31.2	*香味油		*ショートニング		*寒天	
*たまねぎ		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*こしょう		*オニオンパウダー	
にんじん	13	*砂糖		キャベツ餃子	23	*香辛料	
*にんじん		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*キャベツ		*pH調整剤	
たけのこ水煮 短冊（年）	9.1	*昆布		*小麦粉		塩こんぶ	1.04
*もうそう筍		*かつお削りぶし		*豚肉		*醤油（小麦・大豆）	
*酸化防止剤		*野菜エキス（小麦、大豆）		*豚脂		*昆布	
*pH調整剤		*調味料		*加工でん粉（小麦）		*食塩	
緑豆もやし（年）	31.2	*酸化防止剤		*にら		*砂糖	
*緑豆		天塩	0.07	*しょうゆ（小麦、大豆）		*甘味料	
根深ねぎ	7.8	*塩田産天日塩		*ごま油		*調味料	
*根深ねぎ		*塩田産にがり		*食塩		*糊料	
おろし生姜（年）	1.04	白こしょう	0.03	*砂糖		醤油 和え物用	0.91
*しょうが		*ホワイトペッパー		*しょうが		*大豆	
*酸味料		キャノーラ油 炒め用	1.3	*にんにく		*小麦	
*ビタミンC		*食用なたね油		*植物油（大豆）		*食塩	
*ターメリック色素		【揚げギョーザ】		*ブイヨン		*アルコール	
おろしにんにく（年）	1.04	キャベツ餃子	23	*ソルビトール		純正ごま油	0.39
*にんにく		*キャベツ		*調味料		*食用ごま油	
*食塩		*小麦粉		*酵母エキス		白いりごま	1.04
*酸味料		*豚肉		*粉末状植物性たん白（小麦）		*ごま	
がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*豚脂		*ショートニング			
*豚骨		*加工でん粉（小麦）		*こしょう			
*鶏骨		*にら		キャノーラ油（年）	5		
*豚骨油		*しょうゆ（小麦、大豆）		*食用なたね油			

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7年1月22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】		*本みりん		*加工でんぶん			
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*セルロース			
【牛乳】		*醸造アルコール		*凝固剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*安定剤			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*ピロリン酸第二鉄			
【たぬき汁】		*大豆		【炒め納豆】			
さつま揚げ	10.4	*小麦		豚肉もも ひき肉	23.4		
*たらすりみ		*食塩		*豚もも			
*にんじん		天塩	0.23	玉ねぎダイスカット	19.5		
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*玉ねぎ			
*揚げ油		*塩田産にがり		にんじん	11.7		
*砂糖		カット昆布	2.21	*にんじん			
*みりん		*日高産根昆布		青ピーマン	6.5		
*塩		かつおだしパック	2.86	*青ピーマン			
にんじん	16.9	*かつお節		挽きわり納豆	23.4		
*にんじん		【和風きんぴら包み焼き】		*大豆			
冷凍油揚げカット	6.5	和風きんぴら包み焼き	50	清酒	0.65		
*だいず 全粒 国産 乾		*鶏肉		*米			
*なたね油		*たまねぎ		*米麴			
*凝固剤		*ごぼう		*醸造アルコール			
*消泡剤(大豆)		*豆腐(大豆)		*水飴			
こんにやく サラダ用	23.4	*鶏皮		*乳酸			
*こんにやく粉		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*コハク酸			
*水酸化カルシウム		*にんじん		きび和糖 1000	2.6		
ほぐしえのき	10.4	*砂糖		*さとうきび			
*生えのき茸		*みりん		北海道丸大豆醤油 10L	6.5		
根深ねぎ	9.1	*粒状植物性たん白(大豆)		*大豆			
*根深ねぎ		*植物油(ごま)		*小麦			
清酒	1.3	*ぶどう糖		*食塩			
*米		*しょうがペースト		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*米麴		*食塩		*食用なたね油			
*醸造アルコール		*豚ゼラチン					
*水飴		*酵母エキス					
*乳酸		*液状混合調味料					
*コハク酸		*ごま					
みりん(年)	1.04	*香辛料					

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23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)バター丸パン】		バター有塩 6.5		乾燥パセリ 0.01		にんじん 4.55	
(道)バター丸パン65	95	*生乳		*パセリ		*にんじん	
*小麦粉		*食塩		白こしょう 0.03		イタリアンドレッシング1L(年)	6.5
*食塩		北海道産米粉 6.24		*ホワイトペッパー		*食用植物油脂	
*イースト		*うるち米		【チキンチーズ焼き】		*砂糖	
*脱脂粉乳(乳)		サツラク牛乳 10kg 71.5		チキンオープン焼き(チーズ) 50		*醸造酢	
*鶏卵 3.7%		*生乳		*鶏肉		*食塩	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		コンソメ 2.73		*パン粉(小麦)		*発酵調味料	
【牛乳】		*食塩		*チーズ(乳)		*玉ねぎ	
サツラク牛乳 200ml	206	*デキストリン		*粉末状植物性たん白(大豆)		*香味食用油	
*生乳		*麦芽糖		*砂糖		*酵母エキスパウダー	
【白菜のクリーム煮(米粉)】		*チキンコンソメパウダー		*植物油脂		*香辛料	
ショルダーベーコン 19.5		*ぶどう糖		*しょうゆ(小麦・大豆)		*トマト	
*豚肩肉		*酵母エキスパウダー		*食塩		*酸味料	
*食塩		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*酵母エキス		*増粘剤	
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*乾燥赤ピーマン			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*鶏脂		*乾燥パセリ			
はくさい 26		*砂糖		*香辛料			
*はくさい		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤			
にんじん 19.5		*香辛料		*重曹			
*にんじん		*トマトパウダー		*乳たん白			
たまねぎ 45.5		*オニオンエキスパウダー		*香料(乳・大豆)			
*たまねぎ		*香辛料抽出物		*カロチノイド色素			
ほぐししめじ 7.8		*酸味料		*塩こうじ			
*生ぶなしめじ		天塩 0.13		*塩こうじ			
野菜ベース 15.6		*塩田産天日塩		*加エデンプン			
*たまねぎ		*塩田産にがり		*安定剤			
*馬鈴薯		白ワイン 0.91		【大根とハムのサラダ】			
*無塩バター(乳)		*米発酵調味料		きゅうり 15.6			
粉チーズ(年) 2.99		*ワイン		*きゅうり			
*ナチュラルチーズ(乳)		*ぶどう糖		だいこん 26			
*脱脂粉乳		*アルコール		*だいこん			
*食塩		*食塩		ローズハム 千切り 9.1			
*セルロース		*香料		*豚ロース肉			
*香料		*酸味料		*食塩			
		*酸化防止剤		*砂糖			
				*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			

アレルギー不明小献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年1月24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】		*塩田産天日塩		*乳化剤		*砂糖	
精白米 10kg	100	*塩田産にがり		*増粘剤		*カラメル色素	
【牛乳】		白こしょう	0.01	キャノーラ油（年）	5	*酒精	
サツラク牛乳 200ml	206	*ホワイトペッパー		*食用なたね油		豆板醤（年）	0.73
*生乳		片栗粉1kg	1.95	*シリコーン		*唐辛子	
【【卵除去対応食】たまごスープ】		*馬鈴薯		【ホイコーロー】		*食塩	
冷凍鶏卵 液卵 生	26	【春巻（年）】		豚肉もも スライス	29.9	*味噌（大豆）	
*鶏卵 100%		春巻Fe50	50	*豚もも		*酸味料	
豆腐	28.6	*豚肉		キャベツ	29.9	清酒	1.17
*大豆		*にんじん		*キャベツ		*米	
*粗製海水塩化マグネシウム		*たまねぎ		青ピーマン	7.8	*米麴	
*消泡剤		*キャベツ		*青ピーマン		*醸造アルコール	
にんじん	9.1	*植物油脂（大豆）		国産もうそう千切水煮	9.1	*水飴	
*にんじん		*豚脂		*もうそう筍		*乳酸	
チンゲンサイ	10.4	*しょうゆ（小麦・大豆）		*酸化防止剤		*コハク酸	
*チンゲンサイ		*はるさめ		*PH調整剤		きび和糖 1000	0.74
根深ねぎ	6.5	*でん粉		おろしにんにく（年）	0.1	*さとうきび	
*根深ねぎ		*しょうがペースト		*にんにく		純正ごま油	1.21
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*小麦粉		*食塩		*食用ごま油	
*豚骨		*ポークブイヨン		*酸味料		片栗粉1kg	1.21
*鶏骨		*ショートニング（大豆）		おろし生姜（年）	0.1	*馬鈴薯	
*豚骨油		*ポークエキス		*しょうが			
*酵母エキス		*発酵調味料		*酸味料			
塩ラーメンスープ	5.59	*酵母エキス		*ビタミンC			
*食塩		*砂糖		*ターメリック色素			
*醤油（小麦、大豆）		*乾燥しいたけ		北海道丸大豆醤油 10L	0.91		
*香味油		*たん白加水分解物（小麦）		*大豆			
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*香辛料		*小麦			
*砂糖		*小麦粉		*食塩			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*植物油脂（大豆）		赤みそ 10kg	1.22		
*昆布		*米粉		*大豆			
*かつお削りぶし		*粉あめ		*米			
*野菜エキス（小麦、大豆）		*ショートニング（大豆）		*食塩			
*調味料		*食塩		*酒精			
*酸化防止剤		*ソルビトール		甜麺醤	0.36		
天塩	0.1	*クエン酸鉄Na		*味噌（大豆）			