

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27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】		*乳酸		*デーツ			
精白米 10kg	100	*コハク酸		*たまねぎ			
【牛乳】		白みそ 10kg	6.76	*砂糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*ぶどう糖			
*生乳		*大豆		*醸造酢			
【とりつみれみそ汁】		*食塩		*食塩			
鶏団子	35.1	赤みそ 10kg	2.6	*コーンスターチ			
*鶏肉		*大豆		*香辛料			
*玉ねぎ		*米		*昆布			
*豚脂		*食塩		【おひたし】			
*パン粉（小麦）		*酒精		緑豆もやし(年)	39		
*大豆油		煮干しパック	0.52	*緑豆			
*粒状大豆たん白		*かたくちいわし		こまつな	19.5		
*でん粉		*食塩		*小松菜			
*砂糖		煮干しダシパック	0.52	茹で塩	0.13		
*しょうゆ（小麦・大豆）		*かたくちいわし		*海水			
*食塩		かつおだしパック	2.21	醤油 和え物用	2.34		
*粉末状大豆たん白		*かつお節		*大豆			
*みりん		【たらフライ】		*小麦			
*香辛料		白身魚フライ50	50	*食塩			
冷凍油揚げカット	9.1	*すけそうだら		*アルコール			
*だいた 全粒 国産 乾		*パン粉（小麦粉）		白いりごま	0.65		
*なたね油		*バターミックス		*ごま			
*凝固剤		コーンスターチ					
*消泡剤(大豆)		植物性蛋白（大豆）					
にんじん	9.1	植物性油脂					
*にんじん		食塩					
だいこん	23.4	ブドウ糖					
*だいこん		グアーガム					
根深ねぎ	10.4	*胡椒					
*根深ねぎ		キャノーラ油（年）	5				
清酒	1.3	*食用なたね油					
*米		*シリコーン					
*米麹		【中濃ソース(160ml)】					
*醸造アルコール		ソース（中濃）160ml	6				
*水飴		*トマト					

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年1月28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】		*麦芽糖		*カラメル色素		*砂糖	
☆スパゲティ 85	85	*チキンコンソメパウダー		*調味料		*植物油脂（大豆）	
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン	5.85	*醸造酢	
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		【はちみつゼリーフルーツあえ】	
【牛乳】		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*ワイン		国産みかん レトルト	16.9
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		*みかん	
*生乳		*鶏脂		*アルコール		*ざらめ・グラニュー糖	
【スパゲティミートソース（大豆入り）】		*砂糖		*食塩		*酸化防止剤	
豚肉もも ひき肉	39	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*果実色素		*糖転移ビタミンP	
*豚もも		*香辛料		*香料		パインチビット1/6（レトルト）	16.9
大豆ミート	7.8	*トマトパウダー		*酸味料		*パインアップル	
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤		*上白糖	
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉 北海道産	2.34	*クエン酸	
おろし生姜（年）	0.44	*酸味料		*小麦粉		*ビタミンC	
*しょうが		ダイストマト（レトルト）5kg	54.6	オリーブ油	0.65	ミルクキューブ	19.5
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油		*牛乳	
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩	0.09	*水あめ	
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*塩田産天日塩		*砂糖	
おろしにんにく（年）	0.44	*トマト		*塩田産にがり		*脱脂粉乳	
*にんにく		*糖類		白こしょう	0.03	*加糖練乳	
*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー		*ゲル化剤	
*酸味料		*ぶどう糖		【ほうれん草オムレツ】		カットゼリー はちみつレモン	19.5
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ほうれん草オムレツ40（半月型）	40	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*たまねぎ		*食塩		*鶏卵（60.4%）		*レモン果汁	
にんじん	29.9	*たまねぎ		*チキンスープ		*ぶどう糖	
*にんじん		*香辛料		チキンエキス		*砂糖	
セロリ	5.2	トマトピューレー（年）	11.7	食塩		*水溶性食物繊維	
*セロリ		*トマトペースト		砂糖		*はちみつ	
乾燥パセリ	0.03	ウスターソース（年）	5.85	酵母エキス		*ゲル化剤	
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		ぶどう糖		*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	23.4	*砂糖液糖		玉ねぎ		*香料	
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		デキストリン		*クエン酸鉄Na	
*大豆油		*食塩		人参		*カロチノイド色素	
コンソメ	0.59	*オニオンエキス		食用植物油脂			
*食塩		*香辛料		*ほうれん草			
*デキストリン		*トマトエキス		*タピオカ澱粉			

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7年1月29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】		*乳酸		*砂糖		*水飴	
精白米 10kg	100	*コハク酸		*加工でん粉		*乳酸	
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.76	*調味料		*コハク酸	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*香辛料抽出物		みりん(年)	1.56
*生乳		*鶏骨		【豚すき丼】		*本みりん	
【もずくスープ】		*豚骨油		豚肉もも スライス	45.5	*液状ブドウ糖	
冷凍 もずく	13	*酵母エキス		*豚もも		*醸造アルコール	
*もずく		白こしょう	0.01	絹厚揚げミニ	26	*珪藻土	
にんじん	13	*ホワイトペッパー		*豆乳（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L	9.1
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*植物油		*大豆	
チンゲンサイ	13	*大豆		*加工澱粉		*小麦	
*チンゲンサイ		*小麦		*凝固剤製剤		*食塩	
根深ねぎ	7.8	*食塩		*トランスグルタミナーゼ製剤		キャノーラ油 炒め用	1.04
*根深ねぎ		【コーンのつまみ揚げ】		高野豆腐（細切り）	3.9	*食用なたね油	
ローズハム 千切り	15.6	コーンのつまみ揚げ	25	*大豆			
*豚ローズ肉		*とうもろこし		*製造用剤			
*食塩		*魚肉すり身（タラ）		*豆腐用凝固剤			
*砂糖		*玉ねぎ		にんじん	19.5		
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*植物油脂（大豆）		*にんじん			
塩ラーメンスープ	3.9	*鶏卵 【5.32%】		たまねぎ	39		
*食塩		*でん粉		*たまねぎ			
*醤油（小麦、大豆）		*食塩		はくさい	26		
*香味油		*醸造酢（小麦）		*はくさい			
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		しらたき	19.5		
*砂糖		*加工でん粉		*こんにゃく粉			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*調味料		*水酸化カルシウム			
*昆布		*香辛料抽出物		干椎茸 スライス	1.04		
*かつお削りぶし		コーンのつまみ揚げ	25	*乾燥椎茸			
*野菜エキス（小麦、大豆）		*とうもろこし		根深ねぎ	15.6		
*調味料		*魚肉すり身（タラ）		*根深ねぎ			
*酸化防止剤		*玉ねぎ		きび和糖 1000	3.64		
清酒	0.78	*植物油脂（大豆）		*さとうきび			
*米		*鶏卵 【5.32%】		清酒	1.56		
*米麹		*でん粉		*米			
*醸造アルコール		*食塩		*米麹			
*水飴		*醸造酢（小麦）		*醸造アルコール			

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30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)ミルクコップ】		*鶏骨		【カニクリームコロッケ】		国産大豆の水煮（年）	6.5
(道) ミルクコップパン65	99	*豚骨油		紅ずわいがにクリームコロッケ	45	*大豆	
*小麦粉		*酵母エキス		*粉末調味料		にんじん	10.4
*食塩		コンソメ	2.73	粉乳		*にんじん	
*イースト		*食塩		乳糖		たまねぎ	26
*脱脂粉乳(乳)		*デキストリン		肉エキス（小麦・大豆・鶏肉）		*たまねぎ	
*砂糖		*麦芽糖		チーズ粉末		青ピーマン	6.5
*ショートニング（大豆）		*チキンコンソメパウダー		食塩		*青ピーマン	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*ぶどう糖		香辛料（大豆）		コンソメ	2.21
*鶏卵 2.7%		*酵母エキスパウダー		酵母エキス		*食塩	
*加糖練乳(乳)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		増粘剤		*デキストリン	
*牛乳		*チキンエキスパウダー		*マカロニ（小麦）		*麦芽糖	
【牛乳】		*鶏脂		*加工でんぶん製剤		*チキンコンソメパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖		*紅ずわいがに		*ぶどう糖	
*生乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*調味料（かに）		*酵母エキスパウダー	
【コンソメスープ】		*香辛料		*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
ミニウインナー（1cm カット）	19.5	*トマトパウダー		*生クリーム乳脂肪		*チキンエキスパウダー	
*豚肉		*オニオンエキスパウダー		*カニフレーバー		*鶏脂	
*食塩		*香辛料抽出物		*パン粉（小麦）		*砂糖	
*砂糖		*酸味料		*バターミックス		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		天塩	0.07	小麦粉		*香辛料	
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		パン粉（小麦）		*トマトパウダー	
*にんじん		*塩田産にがり		植物性たんぱく（大豆）		*オニオンエキスパウダー	
たまねぎ	23.4	白こしょう	0.01	食塩		*香辛料抽出物	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		大豆粉		*酸味料	
じゃがいも	26	乾燥パセリ	0.04	加工でんぶん		きび和糖 1000	1.56
*じゃがいも		*パセリ		増粘剤		*さとうきび	
キャベツ	26	白ワイン	1.04	*打ち粉		赤ワイン	1.3
*キャベツ		*米発酵調味料		コーンスターチ		*米発酵調味料	
セロリ	2.6	*ワイン		パン粉（小麦）		*ワイン	
*セロリ		*ぶどう糖		キャノーラ油（年）	6	*ぶどう糖	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*アルコール		*食用なたね油		*アルコール	
*たまねぎ		*食塩		*シリコーン		*食塩	
*大豆油		*香料		【ポークビーンズ】		*果実色素	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*酸味料		豚肉もも スライス	35.1	*香料	
*豚骨		*酸化防止剤		*豚もも		*酸味料	

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)
*酸化防止剤							
ダイストマト（レトルト） 5kg	16.25						
*トマト							
*トマトピューレー							
トマトケチャップ学給用 3kg	8.84						
*トマト							
*糖類							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*ぶどう糖							
*醸造酢							
*食塩							
*たまねぎ							
*香辛料							
りんごソース（年）	2.21						
*りんご							
キャノーラ油 炒め用	1.04						
*食用なたね油							
北海道産米粉	0.39						
*うるち米							

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年1月31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】		*でん粉		*さんま		*食塩	
精白米 10kg	100	九州ラーメンスープ（とんこつベース）	13	*砂糖		純正ごま油	0.65
【牛乳】		*醤油（小麦・大豆）		*梅肉ペースト		*食用ごま油	
サツラク牛乳 200ml	206	*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		*しょうゆ（小麦・大豆）		白いりごま	0.65
*生乳		*動物油脂		*昆布エキス		*ごま	
【豆乳鍋風スープ】		*食塩		*増粘多糖類		【〈中のみ〉わかめふりかけ】	
鶏肉もも 角切り	29.9	*砂糖		*香料		わかめばっぱ	2.5
*鶏もも		*チキンエキス		【変わりきんぴら】		*わかめ	
冷凍油揚げカット	7.8	*コンソメパウダー		ごぼう	26	*砂糖	
*だいず 全粒 国産 乾		*にんにく		*ごぼう		*ごま	
*なたね油		*野菜エキス		にんじん	13	*ドロマイト	
*凝固剤		*オイスターソース（小麦・大豆）		*にんじん		*ちりめん（いわし）	
*消泡剤（大豆）		*ゼラチン		豚肉もも スライス	20.8	*鯉節エキス	
はくさい	16.9	*香辛料		*豚もも		*酵母エキス	
*はくさい		*香料		しらたき	13	*食塩	
緑豆もやし（年）	15.6	*カラメル色素		*こんにゃく粉		*赤しそ	
*緑豆		*乳化剤		*水酸化カルシウム		*酵母	
にんじん	10.4	*酸味料		ボイル刻み昆布冷凍	4.42	*梅酢	
*にんじん		*調味料		*昆布		*クエン酸鉄Na	
ほぐしえのき	5.2	*くん液		清酒	1.3		
*生えのき茸		みりん（年）	2.34	*米			
根深ねぎ	7.8	*本みりん		*米麴			
*根深ねぎ		*液状ブドウ糖		*醸造アルコール			
清酒	1.04	*醸造アルコール		*水飴			
*米		*珪藻土		*乳酸			
*米麴		無調製豆乳	13	*コハク酸			
*醸造アルコール		*大豆		みりん（年）	1.3		
*水飴		おろし生姜（年）	0.91	*本みりん			
*乳酸		*しょうが		*液状ブドウ糖			
*コハク酸		*酸味料		*醸造アルコール			
鶏だし（顆粒）	0.65	*ビタミンC		*珪藻土			
*鶏肉粉末		*ターメリック色素		きび和糖 1000	1.3		
*でん粉分解物		白すりごま	0.26	*さとうきび			
*砂糖		*ごま		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*酵母エキス粉末		【さんまの梅煮】		*大豆			
*昆布エキス粉末		さんまの梅煮 30	30	*小麦			