

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2月3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】		煮干しダシパック	0.52	キャノーラ油 炒め用	1.04		
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*食用なたね油			
【牛乳】		煮干しパック	0.52	清酒	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	*かたくちいわし		*米			
*生乳		*食塩		*米麴			
【呉汁】		【いわし生姜煮】		*醸造アルコール			
鶏肉もも 角切り	16.9	いわしの生姜煮45	45	*水飴			
*鶏もも		*いわし		*乳酸			
国産大豆の水煮（年）	16.9	*水あめ		*コハク酸			
*大豆		*砂糖		きび和糖 1000	1.3		
冷凍油揚げカット	6.5	*しょうゆ（小麦、大豆）		*さとうきび			
*だいたい 全粒 国産 乾		*発酵調味料		みりん（年）	1.56		
*なたね油		*おろししょうが		*本みりん			
*凝固剤		*こんぶだし		*液状ブドウ糖			
*消泡剤（大豆）		*醸造酢		*醸造アルコール			
だいこん	15.6	*食塩		*珪藻土			
*だいこん		*増粘剤		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
にんじん	9.1	*着色料		*大豆			
*にんじん		*調味料		*小麦			
ごぼう	6.5	【根菜の甘辛炒め】		*食塩			
*ごぼう		豚肉もも スライス	36.4				
干椎茸 スライス	0.46	*豚もも					
*乾燥椎茸		れんこん（いちょう）水煮（年）	13				
根深ねぎ	10.4	*れんこん					
*根深ねぎ		*酸化防止剤					
白みそ 10kg	7.8	たまねぎ	31.2				
*米		*たまねぎ					
*大豆		にんじん	9.1				
*食塩		*にんじん					
赤みそ 10kg	2.6	カットいんげん（年）	6.5				
*大豆		*さやいんげん若さや					
*米		おろし生姜（年）	0.65				
*食塩		*しょうが					
*酒精		*酸味料					
かつおだしパック	2.21	*ビタミンC					
*かつお節		*ターメリック色素					

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2月4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】		茎わかめ(冷凍)	6.5	【フライドポテト】			
☆ソフトラーメン125	125	*茎わかめ		ナチュラルカットポテト	65		
*小麦粉		清酒	2.34	*ばれいしょ			
*食塩		*米		*揚げ油（パーム油）			
*かん水		*米麴		茹で塩	0.33		
【牛乳】		*醸造アルコール		*海水			
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		キャノーラ油（年）	6.5		
*生乳		*乳酸		*食用なたね油			
【しょうゆラーメン】		*コハク酸		*シリコーン			
豚肉もも スライス	32.5	醤油ラーメンスープ	8.45	【切干大根のナムル】			
*豚もも		*醤油（大豆、小麦）		きゅうり	15.6		
たまねぎ	15.6	*食塩		*きゅうり			
*たまねぎ		*動植物油脂（豚肉、大豆）		切干大根	5.2		
にんじん	13	*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦）		*大根			
*にんじん		*野菜エキス（小麦）		にんじん	6.5		
はくさい	18.2	*砂糖		*にんじん			
*はくさい		*香辛料		醤油 和え物用	3.12		
緑豆もやし(年)	39	*調味料		*大豆			
*緑豆		*カラメル色素		*小麦			
チンゲンサイ	10.4	液中華	20.8	*食塩			
*チンゲンサイ		*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦粉、乳成分)		*アルコール			
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*醤油（大豆、小麦）		米酢	1.3		
*もうそう筍		*植物油脂（大豆、ごま）		*米			
*酸化防止剤		*食塩		*アルコール			
*pH調整剤		*砂糖		*食塩			
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		きび和糖 1000	0.78		
*根深ねぎ		*香辛料		*さとうきび			
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		純正ごま油	1.3		
*しょうが		*カラメル色素		*食用ごま油			
*酸味料		がらスープ（ポーク&チキン）	7.41	白いりごま	0.78		
*ビタミンC		*豚骨		*ごま			
*ターメリック色素		*鶏骨					
おろしにんにく(年)	1.3	*豚骨油					
*にんにく		*酵母エキス					
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76				
*酸味料		*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2月5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】		*水飴		*加工デンプン		*本みりん	
精白米 10kg	100	*乳酸		*セルロース		*液状ブドウ糖	
【牛乳】		*コハク酸		*凝固剤		*醸造アルコール	
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.76	*安定剤		*珪藻土	
*生乳		*本みりん		*ピロリン酸第二鉄		キャノーラ油 炒め用	1.56
【かぼちゃ団子汁(醤油)】		*液状ブドウ糖		*香辛料		*食用なたね油	
プチかぼちゃもち	35.1	*醸造アルコール		【ふきの炒め煮】			
*かぼちゃ		*珪藻土		ふき水煮カット	32.5		
*じゃがいも		天塩	0.05	*ふき			
*じゃがいもでん粉		*塩田産天日塩		さつま揚げ	19.5		
*砂糖		*塩田産にがり		*たらしりみ			
*食塩		かつおだしパック	2.21	*にんじん			
*加工でん粉		*かつお節		*馬鈴薯澱粉			
豚肉もも スライス	16.9	カット昆布	1.95	*揚げ油			
*豚もも		*日高産根昆布		*砂糖			
冷凍油揚げカット	6.5	【豆腐包み焼き】		*みりん			
*だいたい 全粒 国産 乾		豆腐包み焼き	50	*塩			
*なたね油		*鶏肉		にんじん	13		
*凝固剤		*豆腐(大豆)		*にんじん			
*消泡剤(大豆)		*たまねぎ		突きこんにやく	15.6		
にんじん	10.4	*鶏皮		*こんにやく粉			
*にんじん		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*水酸化カルシウム			
だいこん	23.4	*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	2.6		
*だいこん		*砂糖		*大豆			
根深ねぎ	10.4	*えだまめ		*小麦			
*根深ねぎ		*みりん		*食塩			
干椎茸 スライス	0.65	*粒状植物性たん白(大豆)		きび和糖 1000	0.78		
*乾燥椎茸		*ぶどう糖		*さとうきび			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*植物油		清酒	0.52		
*大豆		*清酒		*米			
*小麦		*しょうがペースト		*米麴			
*食塩		*干しいたけ		*醸造アルコール			
清酒	1.76	*酵母エキス		*水飴			
*米		*食塩		*乳酸			
*米麴		*液状混合調味料		*コハク酸			
*醸造アルコール		*豚ゼラチン		みりん(年)	1.56		

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2月7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)
【イエスクリーン米】		*食塩		*ターメリック色素			
イエスクリーン米 10kg	100	【とりのごま照り焼き】		キャノーラ油 炒め用	1.04		
【牛乳】		鶏のごま照り焼き 50 (BP)	50	*食用なたね油			
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏肉		清酒	1.3		
*生乳		*パン粉 (小麦、大豆)		*米			
【豆腐のみそ汁】		*粉末状植物性たん白 (大豆)		*米麴			
豆腐	32.5	*植物油脂		*醸造アルコール			
*大豆		*ごま		*水飴			
*粗製海水塩化マグネシウム		*しょうゆ (大豆、小麦)		*乳酸			
*消泡剤		*砂糖		*コハク酸			
冷凍油揚げカット	15.6	*パン粉 (小麦、大豆)		みりん (年)	1.3		
*だいたい 全粒 国産 乾		*ぶどう糖		*本みりん			
*なたね油		*発酵調味料		*液状ブドウ糖			
*凝固剤		*チキンエキス (小麦、大豆、鶏肉)		*醸造アルコール			
*消泡剤 (大豆)		*食塩		*珪藻土			
にんじん	9.1	*粉末がらスープ (小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		きび和糖 1000	1.43		
*にんじん		*魚介エキス (かたくちいわし)		*さとうきび			
だいこん	23.4	*酵母エキス		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
*だいこん		*増粘剤		*大豆			
根深ねぎ	9.1	*重曹		*小麦			
*根深ねぎ		*香料 (乳、大豆)		*食塩			
白みそ 10kg	7.8	*カロチノイド色素					
*米		【豚肉と白滝のしぐれ煮】					
*大豆		豚肉もも スライス	36.4				
*食塩		*豚もも					
赤みそ 10kg	2.6	たまねぎ	15.6				
*大豆		*たまねぎ					
*米		しらたき	19.5				
*食塩		*こんにやく粉					
*酒精		*水酸化カルシウム					
かつおだしパック	2.21	ごぼう	19.5				
*かつお節		*ごぼう					
煮干しダシパック	0.52	おろし生姜 (年)	0.73				
*かたくちいわし		*しょうが					
煮干しパック	0.52	*酸味料					
*かたくちいわし		*ビタミンC					