

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10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】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		*カルダモン		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
豚肉もも スライス	28.6	*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*豚もも		がらスープ（ポーク＆チキン）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	32.5	*豚骨		*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	
*じゃがいも		*鶏骨		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
たまねぎ	35.1	*豚骨油		*粉末はちみつ		*食用なたね油	
*たまねぎ		*酵母エキス		*香辛料		乾燥バジル	0.09
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	こくまるカレーフレーク プロブレンド	9.1	*バジル	
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*しょうが		*高酸度ピネガー		*砂糖		*ワイン	
*酸味料		*食塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*アルコール	
*ターメリック色素		*香辛料		*デキストリン		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*香辛料		*果実色素	
*にんにく		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*食塩		*調味料		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*脱脂大豆		*酸化防止剤	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【ブレンオムレツ】	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		ブレンオムレツYM（BP）	50
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*小麦発酵調味料		*鶏卵 46.95%	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*加工澱粉	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*砂糖	
*クミン		*食塩		*酸味料		*醸造酢	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		*食塩	
*食塩		*香料		カレーフレーク 良選カレー	4.94	*着色料製剤	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	*豚脂		*菜種油	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		*大豆油	
*唐辛子		キッズカレー	10.4	*食塩		【イタリアンサラダ】	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		きゅうり	13
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		*きゅうり	

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10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)
キャベツ		29.9									
*キャベツ											
にんじん		5.2									
*にんじん											
イタリアンドレッシング 1L（年）		5.85									
*食用植物油脂											
*砂糖											
*醸造酢											
*食塩											
*発酵調味料											
*玉ねぎ											
*香味食用油											
*酵母エキスパウダー											
*香辛料											
*トマト											
*酸味料											
*増粘剤											

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12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】		がらスープ（ポーク＆チキン）		【あらびき肉シュウマイ】		*にんじん	
精白米 10kg	100	*豚骨		粗挽肉シュウマイ	30	きゅうり	13
【牛乳】		*鶏骨		*豚肉		*きゅうり	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨油		*玉ねぎ		緑豆もやし(年)	32.5
*生乳		*酵母エキス		*しゅうまいの皮(小麦)		*緑豆	
【豆腐の中華煮】		清酒	2.6	*醤油(大豆、小麦)		きび和糖 1000	1.37
豚肉もも スライス	28.6	*米		*でん粉		*さとうきび	
*豚もも		*米麴		*パン粉(小麦)		米酢	1.82
マーボー用豆腐	71.5	*醸造アルコール		*長葱		*米	
*大豆		*水飴		*砂糖		*アルコール	
*粗製海水塩化マグネシウム		*乳酸		*生姜		*食塩	
*消泡剤		*コハク酸		*植物油脂(ごま・大豆)		醤油 和え物用	2.34
むきえび	6.5	きび和糖 1000	1.3	*醸造酢(小麦)		*大豆	
*えび		*さとうきび		*香辛料		*小麦	
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*食塩		*食塩	
おろし生姜(年)	0.98	*大豆		粗挽肉シュウマイ	30	*アルコール	
*しょうが		*小麦		*豚肉		白いりごま	0.65
*酸味料		*食塩		*玉ねぎ		*ごま	
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	*しゅうまいの皮(小麦)		純正ごま油	0.78
*ターメリック色素		*食塩		*醤油(大豆、小麦)		*食用ごま油	
おろしにんにく(年)	0.52	*醤油(小麦、大豆)		*でん粉			
*にんにく		*香味油		*パン粉(小麦)			
*食塩		*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*長葱			
*酸味料		*砂糖		*砂糖			
にんじん	14.3	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*生姜			
*にんじん		*昆布		*植物油脂(ごま・大豆)			
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*醸造酢(小麦)			
*たまねぎ		*野菜エキス(小麦、大豆)		*香辛料			
チンゲンサイ	9.1	*調味料		*食塩			
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		【華風あえ】			
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	ローズハム 千切り	7.8		
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		*豚ロース肉			
国産もうそう干切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	*食塩			
*もうそう筍		*食用なたね油		*砂糖			
*酸化防止剤		片栗粉1kg	3.9	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*PH調整剤		*馬鈴薯		にんじん	6.5		

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2月13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)背割りパン】		*食塩		*砂糖		焼きそばソース（粉末）	3.38
(道)背割りパン65	91	*デキストリン		*白コショウ、カルワイ、マスタード		*砂糖	
*小麦粉		*麦芽糖		【ケチャップ チューブ】		*食塩	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		トマトケチャップ 180ml	5	*粉末ソース（りんご）	
*イースト		*ぶどう糖		*トマト		*デキストリン	
*脱脂粉乳（乳）		*酵母エキスパウダー		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*たん白加水分解物（大豆）	
*砂糖		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*ぶどう糖		*豚脂（豚肉）	
*ショートニング（大豆）		*チキンエキスパウダー		*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*食塩		*かつおぶしパウダー	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*砂糖		*たまねぎ		*かつおエキスパウダー	
【牛乳】		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*香辛料		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		【焼きそば】		*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
*生乳		*トマトパウダー		蒸しラーメン	26	*いわしぶしパウダー	
【野菜スープ】		*オニオンエキスパウダー		*小麦粉		*むろぶしパウダー	
シオルダーペーコン	19.5	*香辛料抽出物		*食塩		*調味料	
*豚肩肉		*酸味料		*かん水		*増粘剤	
*食塩		天塩	0.05	*なたねサラダ油		*カラメル色素	
*砂糖		*塩田産天日塩		豚肉もも スライス	13	*酸味料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*豚もも		*香辛料抽出物	
にんじん	11.7	白こしょう	0.03	清酒	0.91	ウスターソース（年）	1.56
*にんじん		*ホワイトペッパー		*米		*果糖ぶどう糖液糖	
たまねぎ	26	乾燥パセリ	0.04	*米麴		*砂糖糖液糖	
*たまねぎ		*パセリ		*醸造アルコール		*高酸度ピネガー	
じゃがいも	26	白ワイン	1.04	*水飴		*食塩	
*じゃがいも		*米発酵調味料		*乳酸		*オニオンエキス	
北海道産ホールコーン	13	*ワイン		*コハク酸		*香辛料	
*とうもろこし		*ぶどう糖		むらさきいか短冊	7.8	*トマトエキス	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*アルコール		*むらさきいか		*カラメル色素	
*たまねぎ		*食塩		にんじん	6.5	*調味料	
*大豆油		*香料		*にんじん		キャノーラ油 炒め用	1.3
がらスープ（ポーク&チキン）	9.1	*酸味料		たまねぎ	13	*食用なたね油	
*豚骨		*酸化防止剤		*たまねぎ		【アセロラゼリー】	
*鶏骨		【ウインナー】		キャベツ	26	アセロラゼリー（Fiber & Fe）40	40
*豚骨油		無塩せきFe入りウインナー40	40	*キャベツ		*アセロラ果汁	
*酵母エキス		*豚肉		青ピーマン	6.5	*果糖ぶどう糖液糖	
コンソメ	2.99	*食塩		*青ピーマン		*難消化性デキストリン	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*加工でん粉	
	*酸味料	
	*ゲル化剤	
	*クエン酸鉄Na	
	*着色料	
	*香料（りんご）	

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14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】		煮干しパック	0.52	*こんにゃく粉			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*水酸化カルシウム			
【牛乳】		*食塩		清酒	1.56		
サツラク牛乳 200ml	206	【かぼちゃ挽肉フライ】		*米			
*生乳		かぼちゃ挽肉フライ 60	60	*米麴			
【小松菜と油揚げのみそ汁】		*かぼちゃ		*醸造アルコール			
豆腐	23.4	*豚肉		*水飴			
*大豆		*玉ねぎ		*乳酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*豚脂		*コハク酸			
*消泡剤		*粒状植物性たんぱく（大豆）		みりん(年)	1.56		
冷凍油揚げカット	15.6	*パン粉（小麦）		*本みりん			
*だいたい 全粒 国産 乾		*でん粉（大豆）		*液状ブドウ糖			
*なたね油		*小麦粉		*醸造アルコール			
*凝固剤		*植物油脂		*珪藻土			
*消泡剤（大豆）		*デキストリン		きび和糖 1000	1.3		
にんじん	14.3	*砂糖		*さとうきび			
*にんじん		*しょうゆ（小麦・大豆）		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
こまつな	11.7	*発酵調味料		*大豆			
*小松菜		*小麦グルテン酵素分解物		*小麦			
茹で塩	0.1	*ウスターソース（大豆・りんご）		*食塩			
*海水		*香辛料		キャノーラ油 炒め用	0.65		
根深ねぎ	6.5	*加工デンプン		*食用なたね油			
*根深ねぎ		*調味料					
白みそ 10kg	7.8	*着色料					
*米		*でん粉					
*大豆		キャノーラ油（年）	6				
*食塩		*食用なたね油					
赤みそ 10kg	2.6	*シリコーン					
*大豆		【大根の照り煮】					
*米		豚肉もも スライス	32.5				
*食塩		*豚もも					
*酒精		にんじん	6.5				
かつおだしパック	2.21	*にんじん					
*かつお節		だいこん	26				
煮干しダシパック	0.52	*だいこん					
*かたくちいわし		角切りこんにゃく	13				