

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17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】		*コーンスターチ		*調味料		*豚脂	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*豚肉	
【牛乳】		*調味料		*昆布エキス粉末、昆布粉末		*しょうゆ(小麦、大豆)	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*はるさめ	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*でん粉	
【キムチスープ】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*しいたけ	
ぶたバラ肉 脂身つき	29.9	*生えのき茸		*でん粉		*カキエキス調味料	
おろしにんにく(年)	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*砂糖	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*おろししょうが	
*食塩		にら	6.5	*鶏肉粉末		*植物油脂(ごま)	
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*発酵調味料	
おろし生姜(年)	0.39	がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*砂糖		*食塩	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		*香辛料	
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*小麦粉	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*加工油脂	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤みそ 10kg	6.37	*ショートニング	
豆腐	26	清酒	1.04	*大豆		*加工でんぷん	
*大豆		*米		*米		*乳化剤	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		小籠包	25
*消泡剤		*醸造アルコール		*酒精		*キャベツ	
にんじん	9.1	*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*たまねぎ	
*にんじん		*乳酸		*大豆		*たけのこ水煮	
キャベツ	15.6	*コハク酸		*小麦		*豚脂	
*キャベツ		みりん(年)	0.78	*食塩		*豚肉	
キムチ味(魚・貝なし)	7.8	*本みりん		豆板醤(年)	0.52	*しょうゆ(小麦、大豆)	
*りんごパルプ		*液状ブドウ糖		*唐辛子		*はるさめ	
*水あめ		*醸造アルコール		*食塩		*でん粉	
*おろしにんにく		*珪藻土		*味噌(大豆)		*しいたけ	
*アミノ酸液(大豆)		コチジャン	0.65	*酸味料		*カキエキス調味料	
*トマトペースト		*味噌(大豆)		キャノーラ油 炒め用	0.65	*砂糖	
*醸造酢		*砂糖		*食用なたね油		*おろししょうが	
*食塩		*唐辛子		【ショーロンポー】		*植物油脂(ごま)	
*唐辛子		*植物油脂		小籠包	25	*発酵調味料	
*パプリカパウダー		*食塩		*キャベツ		*食塩	
*昆布		*米麴		*たまねぎ		*香辛料	
*砂糖		*酒精		*たけのこ水煮		*小麦粉	

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2月17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)
*加工油脂							
*ショートニング							
*加工でんぷん							
*乳化剤							
【韓国風サラダ】							
国内産カットわかめ(年)	0.59						
*湯通し塩蔵わかめ							
にんじん	4.68						
*にんじん							
とりササミフレーク(年)	10.4						
*鶏肉							
*食塩							
*醸造酢							
*砂糖							
*寒天							
*オニオンパウダー							
*香辛料							
*pH調整剤							
だいこん	41.6						
*だいこん							
ドレッシング塩中華 1L	6.24						
*水あめ、砂糖							
*醸造酢							
*食用植物油脂							
*還元水あめ							
*食塩							
*発酵調味料							
*たん白加水分解物							
*にんにく							
*酵母エキスパウダー							
*こんぶエキス							
*こしょう							
*酵母エキス							
*酸味料							
*増粘剤							
*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2月18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)
【うどん】		*鶏骨		純正ごま油	1.56	こまつな	13
☆ソフトめん110	110	*豚骨油		*食用ごま油		*小松菜	
*小麦粉		*酵母エキス		片栗粉1kg	3.9	茹で塩	0.1
*食塩		清酒	1.95	*馬鈴薯		*海水	
【牛乳】		*米		【ちくわチーズ磯辺揚げ】		醤油 和え物用	3.12
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*大豆	
*生乳		*醸造アルコール		*くちくわ		*小麦	
【じゃじゃ麺】		*水飴		*魚肉すり身（すけそうだら・えそ）		*食塩	
豚肉もも ひき肉	46.8	*乳酸		*植物油脂（大豆）		*アルコール	
*豚もも		*コハク酸		*砂糖		焼もみのり	0.65
にんじん	26	きび和糖 1000	1.04	*粉末状植物性たん白（大豆）		*あまのり 焼きのり	
*にんじん		*さとうきび		*食塩		*※エビ・カニ等の生息する海域で収穫しています	
大豆ミート	7.8	みりん(年)	1.04	*にぼし調味液（いわし・かつお）			
*大豆		*本みりん		*発酵調味料			
*クエン酸鉄		*液状ブドウ糖		*プロセスチーズ（乳）			
おろし生姜（年）	1.3	*醸造アルコール		*く衣			
*しょうが		*珪藻土		*小麦粉			
*酸味料		豆板醤(年)	0.65	*でん粉			
*ビタミンC		*唐辛子		*あおさ粉			
*ターメリック色素		*食塩		*食塩			
おろしにんにく(年)	1.3	*味噌(大豆)		*卵白粉 1.0%未満			
*にんにく		*酸味料		*大豆粉			
*食塩		甜麺醤	3.9	*全卵粉 1.0%未満			
*酸味料		*味噌（大豆）		*脱脂粉乳			
たまねぎ	33.8	*砂糖		*揚げ油(大豆)			
*たまねぎ		*カラメル色素		*加工デンプン（小麦）			
根深ねぎ	10.4	*酒精		*調味料			
*根深ねぎ		赤みそ 10kg	8.45	*乳化剤(大豆)			
国産もうそう千切水煮	19.5	*大豆		*膨張剤			
*もうそう筍		*米		*炭酸Ca			
*酸化防止剤		*食塩		キャノーラ油（年）	5.2		
*PH調整剤		*酒精		*食用なたね油			
干椎茸 スライス	0.65	北海道丸大豆醤油 10L	7.15	*シリコーン			
*乾燥椎茸		*大豆		【もやしの磯あえ】			
がらスープ（ポーク&チキン）	9.1	*小麦		緑豆もやし(年)	52		
*豚骨		*食塩		*緑豆			

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19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】		みりん(年)	1.56	たまねぎ	13		
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん		*たまねぎ			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		むきえだまめ(年)	3.9		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*えだまめ			
*生乳		*珪藻土		*食塩			
【【卵除去食対応】かきたま汁】		天塩	0.13	清酒	1.3		
冷凍鶏卵 液卵 生	26	*塩田産天日塩		*米			
*鶏卵 100%		*塩田産にがり		*米麴			
冷凍油揚げカット	7.8	片栗粉1kg	1.43	*醸造アルコール			
*だいず 全粒 国産 乾		*馬鈴薯		*水飴			
*なたね油		カット昆布	1.95	*乳酸			
*凝固剤		*日高産根昆布		*コハク酸			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2.21	みりん(年)	1.3		
豆腐	19.5	*かつお節		*本みりん			
*大豆		【さばの和風カレー煮】		*液状ブドウ糖			
*粗製海水塩化マグネシウム		さばの和風カレー煮	50	*醸造アルコール			
*消泡剤		*さば		*珪藻土			
にんじん	10.4	*しょうゆ(小麦・大豆)		きび和糖 1000	0.96		
*にんじん		*砂糖		*さとうきび			
たまねぎ	15.6	*みりん		北海道丸大豆醤油 10L	3.51		
*たまねぎ		*昆布エキス		*大豆			
干椎茸 スライス	0.46	*とうもろこしでん粉		*小麦			
*乾燥椎茸		*カレー粉		*食塩			
根深ねぎ	7.8	*オニオンエキス		片栗粉1kg	0.65		
*根深ねぎ		【じゃがいものそぼろ煮】		*馬鈴薯			
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	豚肉もも ひき肉	18.2	キャノーラ油 炒め用	1.17		
*大豆		*豚もも		*食用なたね油			
*小麦		メイクイン	46.8				
*食塩		*メイクイン					
清酒	1.3	おろし生姜(年)	0.23				
*米		*しょうが					
*米麴		*酸味料					
*醸造アルコール		*ビタミンC					
*水飴		*ターメリック色素					
*乳酸		にんじん	10.4				
*コハク酸		*にんじん					

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20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)バターコッペパン】		*デキストリン		*パン粉(小麦)		*小麦粉	
(道)バターコッペパン65	95	*砂糖		*でん粉		茹で塩	0.2
*小麦粉		*たん白加水分解物		*砂糖		*海水	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*食塩		たまねぎ	39
*イースト		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*酵母エキス		*たまねぎ	
*脱脂粉乳(乳)		*オニオンパウダー		*香辛料		北海道産米粉	4.16
*砂糖		*ガーリックパウダー		*パン粉(小麦・大豆)		*うるち米	
*鶏卵 3.7%		*香味食用油		*バター粉(小麦・大豆)		バター有塩	5.2
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		小麦粉		*生乳	
【牛乳】		*香辛料		砂糖		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.09	でん粉		白ワイン	1.3
*生乳		*塩田産天日塩		なたね油		*米発酵調味料	
【オニオンスープ】		*塩田産にがり		膨張剤		*ワイン	
シオルダーベーコン	15.6	北海道丸大豆醤油 10L	1.04	米粉		*ぶどう糖	
*豚肩肉		*大豆		加工デンプン		*アルコール	
*食塩		*小麦		増粘多糖類		*食塩	
*砂糖		*食塩		*増粘多糖類		*香料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		白こしょう	0.03	キャノーラ油(年)	6	*酸味料	
たまねぎ	35.1	*ホワイトペッパー		*食用なたね油		*酸化防止剤	
*たまねぎ		白ワイン	1.04	*シリコーン		サツラク牛乳 10kg	39
にんじん	13	*米発酵調味料		【中濃ソース(160ml)】		*生乳	
*にんじん		*ワイン		ソース(中濃)160ml	6	シュレッドチーズ(年)	2.08
ソニオン(炒め玉葱)	16.9	*ぶどう糖		*トマト		*ナチュラルチーズ	
*たまねぎ		*アルコール		*デーツ		*セルロース	
*大豆油		*食塩		*たまねぎ		コンソメ	1.56
おろしにんにく(年)	0.13	*香料		*砂糖		*食塩	
*にんにく		*酸味料		*ぶどう糖		*デキストリン	
*食塩		*酸化防止剤		*醸造酢		*麦芽糖	
*酸味料		バター有塩	0.65	*食塩		*チキンコンソメパウダー	
がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*生乳		*コーンスターチ		*ぶどう糖	
*豚骨		*食塩		*香辛料		*酵母エキスパウダー	
*鶏骨		【メンチカツ】		*昆布		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*豚骨油		メンチカツ60 ポーク&チキン	60	【マカロニグラタン】		*チキンエキスパウダー	
*酵母エキス		*豚肉		鶏肉もも 角切り	26	*鶏脂	
野菜ブイヨン	3.38	*鶏肉		*鶏もも		*砂糖	
*食塩		*たまねぎ		ペンネマカロニ 2kg	7.8	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	

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20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)
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩	0.08						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.01						
*ホワイトペッパー							
ドライパン粉 1kg	3.9						
*小麦粉							
*砂糖							
*ショートニング							
*イースト							
*食塩							
*パン改良剤（アセロラ）							
乾燥パセリ	0.01						
*パセリ							
キャノーラ油 炒め用	1.17						
*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21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】		みりん(年)	2.21	*酸化防止剤			
精白米 10kg	100	*本みりん		醤油 和え物用	0.39		
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*小麦			
*生乳		*珪藻土		*食塩			
【すき焼き煮（浜益牛）】		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*アルコール			
浜益牛 スライス	45.5	*大豆		かつお削り節	0.65		
*浜益牛		*小麦		*かつお 加工品 削り節			
焼き豆腐	26	*食塩		白いりごま	0.52		
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.3	*ごま			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食用なたね油					
*消泡剤		【ほっけの塩焼き】					
しらたき	26	ほっけの塩焼き40	40				
*こんにやく粉		*ホッケ					
*水酸化カルシウム		*食塩					
にんじん	13	【きゅうりの梅あえ】					
*にんじん		だいこん	32.5				
たまねぎ	31.2	*だいこん					
*たまねぎ		きゅうり	32.5				
はくさい	23.4	*きゅうり					
*はくさい		にんじん	6.5				
高野豆腐（細切り）	1.69	*にんじん					
*大豆		梅ドレッシング1L	5.85				
*製造用剤		*醸造酢					
*豆腐用凝固剤		*梅					
根深ねぎ	9.1	*果糖ぶどう糖液糖・砂糖					
*根深ねぎ		*食塩					
きび和糖 1000	3.77	*魚介エキス（ほっけ、たら、さば、かつお）					
*さとうきび		*赤しそ					
清酒	1.82	*にんにく					
*米		*こんぶエキス					
*米麹		*酒精					
*醸造アルコール		*調味料					
*水飴		*酸味料					
*乳酸		*増粘剤					
*コハク酸		*野菜色素					