

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25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】		*トマト		*アルコール		*醸造酢	
☆スパゲティ85	85	*糖類		*食塩		*食塩	
*小麦粉		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素		*発酵調味料	
*植物油		*ぶどう糖		*香料		*玉ねぎ	
【牛乳】		*醸造酢		*酸味料		*香味食用油	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー	
*生乳		*たまねぎ		小麦粉 北海道産	3.25	*香辛料	
【チキントマトスパゲティ】		*香辛料		*小麦粉		*トマト	
鶏肉もも 角切り	45.5	コンソメ	2.73	【白花豆コロッケ】		*酸味料	
*鶏もも		*食塩		白花豆コロッケ60g	60	*増粘剤	
おろし生姜（年）	1.04	*デキストリン		*白花豆			
*しょうが		*麦芽糖		*乾燥マッシュポテト			
*酸味料		*チキンコンソメパウダー		*バター			
*ビタミンC		*ぶどう糖		*砂糖			
*ターメリック色素		*酵母エキスパウダー		*食塩			
おろしにんにく（年）	1.04	*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*パン粉(小麦)			
*にんにく		*チキンエキスパウダー		*小麦粉			
*食塩		*鶏脂		*とうもろこしでん粉			
*酸味料		*砂糖		*粉末状大豆たん白(大豆)			
セロリ	2.6	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*植物油脂			
*セロリ		*香辛料		*食塩			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*貝殻焼成カルシウム(小麦)			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		キャノーラ油(年)	6		
にんじん	15.6	*香辛料抽出物		*食用なたね油			
*にんじん		*酸味料		*シリコーン			
ほぐししめじ	7.8	天塩	0.09	【グリーンサラダ】			
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		キャベツ	32.5		
ダイストマト(レトルト)5kg	71.5	*塩田産にがり		*キャベツ			
*トマト		白こしょう	0.04	きゅうり	19.5		
*トマトピューレー		*ホワイトペッパー		*きゅうり			
ソニオン(炒め玉葱)	23.4	オリーブ油	1.04	むきえだまめ(年)	6.5		
*たまねぎ		*食用オリーブ油		*えだまめ			
*大豆油		赤ワイン	3.51	*食塩			
乾燥パセリ	0.03	*米発酵調味料		イタリアンドレッシング1L(年)	5.85		
*パセリ		*ワイン		*食用植物油脂			
トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*ぶどう糖		*砂糖			

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26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】		*食塩		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.3
精白米 10kg	100	*醤油 (小麦、大豆)		*ターメリック色素		*食用なたね油	
【牛乳】		*香味油		おろしにんにく(年)	0.78	白いりごま	0.98
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス (カキ、アサリ、サバ)		*にんにく		*ごま	
*生乳		*砂糖		*食塩		純正ごま油	0.65
【中華スープ】		*畜肉エキス (鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*酸味料		*食用ごま油	
ロースハム 千切り	13	*昆布		にんじん	15.6	【オレンジ】	
*豚ロース肉		*かつお削りぶし		*にんじん		清見オレンジ	32.5
*食塩		*野菜エキス (小麦、大豆)		国産もうそう千切水煮	10.4	*清見オレンジ	
*砂糖		*調味料		*もうそう筍			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		*酸化防止剤			
豆腐	26	北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*PH調整剤			
*大豆		*大豆		こまつな	13.52		
*粗製海水塩化マグネシウム		*小麦		*小松菜			
*消泡剤		*食塩		茹で塩	0.08		
にんじん	11.7	天塩	0.05	*海水			
*にんじん		*塩田産天日塩		緑豆もやし(年)	39		
はくさい	26	*塩田産にがり		*緑豆			
*はくさい		白こしょう	0.03	根深ねぎ	9.75		
北海道産ホールコーン	10.4	*ホワイトペッパー		*根深ねぎ			
*とうもろこし		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	1.95		
根深ねぎ	6.5	豚肉もも ひき肉	41.6	*さとうきび			
*根深ねぎ		*豚もも		みりん(年)	1.82		
がらスープ (ポーク&チキン)	5.85	大豆ミート	10.4	*本みりん			
*豚骨		*大豆		*液状ブドウ糖			
*鶏骨		*クエン酸鉄		*醸造アルコール			
*豚骨油		清酒	5.2	*珪藻土			
*酵母エキス		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8		
清酒	0.91	*米麴		*大豆			
*米		*醸造アルコール		*小麦			
*米麴		*水飴		*食塩			
*醸造アルコール		*乳酸		豆板醤(年)	0.91		
*水飴		*コハク酸		*唐辛子			
*乳酸		おろし生姜(年)	0.78	*食塩			
*コハク酸		*しょうが		*味噌(大豆)			
塩ラーメンスープ	4.16	*酸味料		*酸味料			

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27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)
【わかめごはん】		きび和糖 1000	1.56	*豆腐用凝固剤			
精白米 10kg	100	*さとうきび		【もやしといんげんのごまあえ】			
国産 わかめごはんの素	2.99	みりん(年)	1.56	カットいんげん(年)	9.75		
*わかめ		*本みりん		*さやいんげん若さや			
*還元水あめ		*液状ブドウ糖		緑豆もやし(年)	36.4		
*食塩		*醸造アルコール		*緑豆			
*昆布エキス		*珪藻土		にんじん	6.5		
*酵母エキスパウダー		清酒	1.56	*にんじん			
【牛乳】		*米		白すりごま	3.51		
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*ごま			
*生乳		*醸造アルコール		醤油 和え物用	1.3		
【おでん】		*水飴		*大豆			
鶏肉もも 角切り	32.5	*乳酸		*小麦			
*鶏もも		*コハク酸		*食塩			
だいこん	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	5.2	*アルコール			
*だいこん		*大豆		白味噌 和え用	1.56		
にんじん	13	*小麦		*大豆			
*にんじん		*食塩		*米			
角切りこんにやく	13	天塩	0.13	*食塩			
*こんにやく粉		*塩田産天日塩		きび和糖 1000	1.3		
*水酸化カルシウム		*塩田産にがり		*さとうきび			
焼き竹輪	19.5	かつおだしパック	3.25				
*たらすりみ		*かつお節					
*馬鈴薯澱粉		【豆腐ハンバーグ】					
*砂糖		チキン豆腐バーグ	50				
*みりん		*鶏肉					
*塩		*豆腐(大豆)					
生揚げ	26	*玉ねぎ					
*大豆		*パン粉(小麦・大豆)					
*植物油		*植物油脂					
*凝固剤		*砂糖					
*消泡剤		*でん粉					
生しいたけ 石狩産	6.5	*脱脂粉乳					
*しいたけ		*食塩					
角切り昆布	1.3	*チキンエキス					
*昆布		*トマトピューレ					

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28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】		*コハク酸		*食塩		*製造用剤	
精白米 10kg	100	白みそ 10kg	7.54	きび和糖 1000	1.04		
【牛乳】		*米		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		清酒	1.04		
*生乳		*食塩		*米			
【さつま汁(味噌)】		赤みそ 10kg	2.6	*米麴			
鶏肉むね スライス	16.9	*大豆		*醸造アルコール			
*鶏むね		*米		*水飴			
豆腐	22.1	*食塩		*乳酸			
*大豆		*酒精		*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布	1.95	みりん(年)	1.17		
*消泡剤		*日高産根昆布		*本みりん			
突きこんにやく	14.3	かつおだしパック	2.21	*液状ブドウ糖			
*こんにやく粉		*かつお節		*醸造アルコール			
*水酸化カルシウム		【いか天ぷら】		*珪藻土			
さつまいも	26	本ムラサキイカ天ぷら(乳・卵なし)	40	キャノーラ油 炒め用	0.65		
*さつまいも		*本ムラサキイカ		*食用なたね油			
茹で塩	0.26	*天ぷらミックス(小麦)		白いりごま	0.65		
*海水		*植物油(大豆)		*ごま			
にんじん	9.1	*食塩		【【中のみ】クリームだいふく】			
*にんじん		キャノーラ油(年)	4	学級だいふく	30		
ごぼう	5.85	*食用なたね油		*豆乳加工品(大豆)			
*ごぼう		*シリコーン		*砂糖			
根深ねぎ	9.1	【ひじきの炒め煮】		*もち粉			
*根深ねぎ		鶏肉もも スライス	29.9	*上新粉			
おろし生姜(年)	0.26	*鶏もも		*還元水あめ			
*しょうが		ひじき	1.3	*でん粉			
*酸味料		*ひじき		*加工デンプン			
*ビタミンC		にんじん	11.7	*セルロース			
*ターメリック色素		*にんじん		*乳化剤(大豆)			
清酒	1.17	むきえだまめ(年)	7.8	*糊料			
*米		*えだまめ		*pH調整剤			
*米麴		*食塩		*香料			
*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	2.99	*安定剤			
*水飴		*大豆		*着色料			
*乳酸		*小麦		*酵素			