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10月6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)
【イエスクリーン米】		*本みりん		*れんこん		*みかん果汁	
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*酸化防止剤		*ブルーベリー果汁	
【牛乳】		*醸造アルコール		にんじん 石狩市産	6.5	*寒天	
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*にんじん		*加工デンプン	
*生乳		天塩	0.1	カットいんげん(年)	6.5	*乳酸カルシウム	
【かぼちゃだんご汁】		*塩田産天日塩		*さやいんげん若さや		*ゲル化剤	
冷凍油揚げカット	6.5	*塩田産にがり		角切りこんにやく	15.6	*酸味料	
*だいず 全粒 国産 乾		道産カットだし昆布	1.95	*こんにやく粉		*香料	
*なたね油		*道内産真昆布		*水酸化カルシウム		*着色料	
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	北海道丸大豆醤油 10L	2.99	*クエン酸鉄ナトリウム	
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*大豆			
プチかぼちゃもち	41.6	【とりのごま照り焼き】		*小麦			
*かぼちゃ		鶏のごま照り焼き50(BP)	50	*食塩			
*じゃがいも		*鶏肉		きび和糖 1000	1.56		
*じゃがいもでん粉		*パン粉(小麦、大豆)		*さとうきび			
*砂糖		*粉末状植物性たん白(大豆)		清酒	1.3		
*食塩		*植物油脂		*米			
*加工でん粉		*ごま		*米麴			
はくさい	15.6	*しょうゆ(大豆、小麦)		*醸造アルコール			
*はくさい		*砂糖		*水飴			
ほぐししめじ	6.5	*パン粉(小麦、大豆)		*乳酸			
*生ぶなしめじ		*ぶどう糖		*コハク酸			
根深ねぎ	7.8	*発酵調味料		みりん(年)	1.3		
*根深ねぎ		*チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉)		*本みりん			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*食塩		*液状ブドウ糖			
*大豆		*粉末がらスープ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		*醸造アルコール			
*小麦		*魚介エキス(かたくちいわし)		*珪藻土			
*食塩		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	0.91		
清酒	1.3	*増粘剤		*なたね油			
*米		*重曹		【お月見ゼリー】			
*米麴		*香料(乳、大豆)		お月見ゼリー(2025)	40		
*醸造アルコール		*カロチノイド色素		*果糖ぶどう糖液糖			
*水飴		【れんこんの炒め煮】		*ぶどう糖			
*乳酸		豚肉もも スライス	41.6	*砂糖			
*コハク酸		*豚もも		*デキストリン			
みりん(年)	1.56	いちょう水煮れんこん(年)	23.4	*果糖			

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10月7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】		*米麴		*にんじん		*鶏肉	
☆ソフトラーメン125	125	*醸造アルコール		*たまねぎ		*食塩	
*小麦粉		*水飴		*キャベツ		*加工でん粉	
*食塩		*乳酸		*植物油脂(大豆)		*野菜エキス	
*かん水		*コハク酸		*豚脂		キャベツ	32.5
【牛乳】		醤油ラーメンスープ	8.45	*しょうゆ(小麦・大豆)		*キャベツ	
サツラク牛乳 200ml	206	*醤油(大豆、小麦)		*はるさめ		塩こんぶ	1.04
*生乳		*食塩		*でん粉		*醤油(小麦・大豆)	
【しょうゆラーメン】		*動植物油脂(豚肉、大豆)		*しょうがペースト		*昆布	
豚肉もも スライス	36.4	*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦)		*小麦粉		*食塩	
*豚もも		*野菜エキス(小麦)		*ポークブイヨン		*砂糖	
にんじん 石狩市産	13	*砂糖		*ショートニング(大豆)		*甘味料	
*にんじん		*香辛料		*ポークエキス		*調味料	
緑豆もやし(年)	45.5	*調味料		*発酵調味料		*糊料	
*緑豆		*カラメル色素		*酵母エキス		醤油 和え物用	0.91
チンゲンサイ	15.6	液中華	20.8	*砂糖		*大豆	
*チンゲンサイ		*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分)		*乾燥しいたけ		*小麦	
たけのこ水煮 短冊(年)	15.6	*醤油(大豆、小麦)		*たん白加水分解物(小麦)		*食塩	
*もうそう筍		*植物油脂(大豆、ごま)		*香辛料		*アルコール	
*酸化防止剤		*食塩		*小麦粉		純正ごま油	0.39
*pH調整剤		*砂糖		*植物油脂(大豆)		*食用ごま油	
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*米粉		白いりごま	0.78
*根深ねぎ		*香辛料		*粉あめ		*ごま	
おろし生姜(年)	1.3	*調味料		*ショートニング(大豆)			
*しょうが		*調味料		*食塩			
*酸味料		*カラメル色素		*ソルビトール			
*ビタミンC		*香料		*クエン酸鉄Na			
*ターメリック色素		がらスープ(ポーク&チキン)	7.41	*乳化剤			
おろしにんにく(年)	1.3	*豚骨		*増粘剤			
*にんにく		*鶏骨		キャノーラ油(年)	5		
*食塩		*豚骨油		*食用なたね油			
*酸味料		*酵母エキス		*シリコーン			
茎わかめ(冷凍)	6.5	キャノーラ油 炒め用	1.76	【キャベツの塩昆布あえ】			
*茎わかめ		*なたね油		にんじん 石狩市産	6.5		
清酒	2.34	【春巻(年)】		*にんじん			
*米		春巻Fe50	50	とりササミフレーク(年)	15.6		
		*豚肉					

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10月8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)
【わかめごはん】		煮干しダシパック		*米麴			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*醸造アルコール			
国産 わかめごはんの素	2.99	煮干しパック	0.52	*水飴			
*わかめ		*かたくちいわし		*乳酸			
*還元水あめ		【いわしの生姜煮】		*コハク酸			
*食塩		いわしの生姜煮45	45	みりん(年)	1.3		
*昆布エキス		*いわし		*本みりん			
*酵母エキスパウダー		*水あめ		*液状ブドウ糖			
【牛乳】		*砂糖		*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	*しょうゆ(小麦、大豆)		*珪藻土			
*生乳		*発酵調味料		きび和糖 1000	0.96		
【小松菜と厚揚げの味噌汁】		*おろししょうが		*さとうきび			
生揚げ	28.6	*こんぶだし		北海道丸大豆醤油 10L	3.51		
*大豆		*醸造酢(小麦)		*大豆			
*植物油		*食塩		*小麦			
*凝固剤		*増粘剤		*食塩			
*消泡剤(大豆)		*着色料		片栗粉1kg(年)	0.65		
にんじん 石狩市産	14.3	*調味料		*馬鈴薯			
*にんじん		【じゃがいものそぼろ煮】		キャノーラ油 炒め用	1.3		
こまつな	11.7	豚肉もも ひき肉	24.7	*なたね油			
*小松菜		*豚もも					
茹で塩	0.1	メイクイン	52				
*海水		*メイクイン					
根深ねぎ	6.5	おろし生姜(年)	0.23				
*根深ねぎ		*しょうが					
白みそ 10kg(年)	7.8	*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*大豆		*ターメリック色素					
*食塩		にんじん 石狩市産	10.4				
赤みそ 10kg(年)	2.6	*にんじん					
*大豆		たまねぎ	13				
*米		*たまねぎ					
*食塩		カットいんげん(年)	6.5				
*酒精		*さやいんげん若さや					
かつおだしパック	2.21	清酒	1.3				
*かつお節		*米					

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10月9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)
【ごはん】		スキムミルク	3.51	*トマト		冷凍枝豆	26
精白米 10kg	100	*生乳		*トマトピューレー		*枝豆（大豆）	
【牛乳】		粉チーズ（年）	3.51	ウスターソース（年）	3.9	*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*ナチュラルチーズ（乳）		*果糖ぶどう糖液糖		茹で塩	2.34
*生乳		*脱脂粉乳		*砂糖液糖		*海水	
【ハッシュドビーフ】		*食塩		*高酸度ビネガー			
牛肉もも スライス	41.6	*セルロース		*食塩			
*牛肉もも		*香料		*オニオンエキス			
赤ワイン	1.95	フルーツチャツネ	1.82	*香辛料			
*米発酵調味料		*フルーツ		*トマトエキス			
*ワイン		リンゴ		*カラメル色素			
*ぶどう糖		レモン		*調味料			
*アルコール		レーズン		ハヤシルウ	21.45		
*食塩		*糖類		*小麦粉			
*果実色素（エルダーベリー）		水あめ		*パーム油			
*香料		砂糖		*砂糖			
*酸味料		*香辛料（大豆）		*食塩			
*酸化防止剤		*酢酸・クエン酸		*トマトペースト			
おろしにんにく（年）	0.39	*食塩		*香辛料			
*にんにく		*カラメル色素		*カラメル色素			
*食塩		*香料		*調味料			
*酸味料		りんごソース（年）	4.16	*酸味料			
*酸化防止剤		*りんご		バター有塩	1.95		
おろし生姜（年）	0.33	*香料		*生乳			
*しょうが		*酸味料		*食塩			
*酸味料		*酸化防止剤		【プレーンオムレツ】			
*ビタミンC		トマトケチャップ学給用 3kg	3.9	プレーンオムレツYM（BP）	50		
*ターメリック色素		*トマト		*鶏卵 46.95%			
にんじん 石狩市産	19.5	*糖類		*加工澱粉			
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*砂糖			
たまねぎ	45.5	*ぶどう糖		*醸造酢			
*たまねぎ		*醸造酢		*食塩			
ほぐししめじ	6.5	*食塩		*着色料製剤			
*生ぶなしめじ		*たまねぎ		*菜種油			
ソニオン（炒め玉葱）	19.5	*香辛料		*大豆油			
*たまねぎ		ダイストマト（レトルト）5kg	6.5	【枝豆】			
*大豆油							

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10月10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】		*食塩		*豚肉		*食塩	
精白米 10kg	100	*醤油 (小麦、大豆)		*にら		*酸味料	
【牛乳】		*香油		*キャベツ		にんじん 石狩市産	15.6
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス (カキ、アサリ、サバ)		*長ねぎ		*にんじん	
*生乳		*砂糖		*豚脂		国産もうそう千切水煮	10.4
【わかめスープ】		*畜肉エキス (鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*しょうゆ (小麦、大豆)		*もうそう筍	
シオルダーベーコン	13	*昆布		*酵母エキス		*酸化防止剤	
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*ごま油		*PH調整剤	
*食塩		*野菜エキス (小麦、大豆)		*にんにく		こまつな	13.52
*砂糖		*調味料		*しょうが		*小松菜	
*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		*ラード		茹で塩	0.08
はくさい	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	0.78	*発酵調味液		*海水	
*はくさい		*大豆		*食塩		緑豆もやし(年)	39
豆腐	19.5	*小麦		*こしょう		*緑豆	
*大豆		*食塩		*小麦粉		根深ねぎ	9.75
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう	0.03	*砂糖		*根深ねぎ	
*消泡剤 (大豆)		*ホワイトペッパー		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.47
国内産カットわかめ(年)	0.78	【にらまんじゅう】		豚肉もも ひき肉	45.5	*さとうきび	
*湯通し塩蔵わかめ		北海道にらまんじゅう	25	*豚もも		みりん(年)	1.82
にんじん 石狩市産	10.4	*豚肉		大豆ミート	10.4	*本みりん	
*にんじん		*にら		*大豆		*液状ブドウ糖	
根深ねぎ	3.9	*キャベツ		*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*根深ねぎ		*長ねぎ		清酒	5.2	*珪藻土	
がらスープ (ポーク&チキン)	7.8	*豚脂		*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*豚骨		*しょうゆ (小麦、大豆)		*米麴		*大豆	
*鶏骨		*酵母エキス		*醸造アルコール		*小麦	
*豚骨油		*ごま油		*水飴		*食塩	
*酵母エキス		*にんにく		*乳酸		豆板醤(年)	0.91
清酒	1.3	*しょうが		*コハク酸		*唐辛子	
*米		*ラード		おろし生姜(年)	0.78	*食塩	
*米麴		*発酵調味液		*しょうが		*味噌(大豆)	
*醸造アルコール		*食塩		*酸味料		*酸味料	
*水飴		*こしょう		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.3
*乳酸		*小麦粉		*ターメリック色素		*なたね油	
*コハク酸		*砂糖		おろしにんにく(年)	0.78	白いりごま	0.98
塩ラーメンスープ	5.92	北海道にらまんじゅう	25	*にんにく		*ごま	