

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11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】		*砂糖		*ホワイトペッパー		焼ギョーザ24	
☆ソフトラーメン125	125	*塩		片栗粉1kg（年）	5.85	*キャベツ	
*小麦粉		にんじん	13	*馬鈴薯		*小麦粉	
*食塩		*にんじん		【ギョーザ】		*鶏肉	
*かん水		たまねぎ	28.6	焼ギョーザ24	24	*豚肉	
【牛乳】		*たまねぎ		*キャベツ		*豚脂	
サツラク牛乳 200ml	206	緑豆もやし(年)	32.5	*小麦粉		*たまねぎ	
*生乳		*緑豆		*鶏肉		*にら	
【ちゃんぽんめん】		根深ねぎ	9.1	*豚肉		*粒状大豆たん白（大豆）	
ぶたバラ肉 脂身つき	23.4	*根深ねぎ		*豚脂		*なたね油	
*豚肉 ばら 脂身つき 生		たけのこ水煮 短冊（年）	10.4	*たまねぎ		*ごま油	
豚肉もも スライス	23.4	*もうそう筍		*にら		*食塩	
*豚もも		*酸化防止剤		*粒状大豆たん白（大豆）		*清酒	
清酒	1.56	*pH調整剤		*なたね油		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)	
*米		ちゃんぽんスープの素	15.6	*ごま油		*とうもろこしでん粉	
*米麴		*ポークエキス		*食塩		*たん白加水分解物(大豆)	
*醸造アルコール		*調味動物油脂(小麦・大豆)		*清酒		*もち米粉	
*水飴		*しょうゆ(小麦・大豆)		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*乳酸		*食塩		*とうもろこしでん粉		*香辛料	
*コハク酸		*たん白加水分解物(小麦・大豆・かつお・ほっけ・すけとうだら)		*たん白加水分解物(大豆)		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)	
おろし生姜（年）	0.39	*チキンエキス		*もち米粉		*大豆粉	
*しょうが		*酵母エキス(大豆)		*しょうゆ(小麦・大豆)		*砂糖	
*酸味料		*メンマパウダー		*香辛料		*酵母エキス	
*ビタミンC		*調味料		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)		*サフラワー油	
*ターメリック色素		*香辛料抽出物(大豆)		*大豆粉		*加工でん粉	
おろしにんにく(年)	0.2	*酸味料		*砂糖		*調味料	
*にんにく		*乳化剤(大豆)		*酵母エキス		*トレハロース	
*食塩		がらスープ（ポーク＆チキン）	10.4	*サフラワー油		*キシロース	
*酸味料		*豚骨		*加工でん粉		*乳化剤(大豆)	
キャノーラ油 炒め用	0.65	*鶏骨		*調味料		*グリシン	
*なたね油		*豚骨油		*トレハロース		*ピロリン酸ナトリウム	
むらさきいか短冊	13	*酵母エキス		*キシロース		*増粘剤	
*むらさきいか		天塩	0.16	*乳化剤(大豆)		【大根のナムル風サラダ】	
つと	10.4	*塩田産天日塩		*グリシン		だいこん	36.4
*たらすりみ		*塩田産にがり		*ピロリン酸ナトリウム		*だいこん	
*馬鈴薯澱粉		白こしょう	0.01	*増粘剤		国内産カットわかめ(年)	0.78

献立名／食品名		可食量 (g)
	*湯通し塩蔵わかめ	
	にんじん	7.8
	*にんじん	
	コースハム 千切り	6.5
	*豚コース肉	
	*食塩	
	*砂糖	
	*ナツメグ・コリアンダ・ー・カルダモン・オールスパイス	
	醤油 和え物用	2.34
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
	*アルコール	
	きび和糖 1000	1.04
	*さとうきび	
	米酢	0.78
	*米	
	*アルコール	
	*食塩	
	純正ごま油	0.78
	*食用ごま油	
	白いりごま	0.78
	*ごま	

献立名／食品名		可食量 (g)

献立名／食品名		可食部 (g)

献立名／食品名		可食 (g)

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11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】		【牛肉と白滝のしぐれ煮】					
精白米 10kg	100	牛肉もも スライス	39				
【牛乳】		*牛肉もも					
サツラク牛乳 200ml	206	たまねぎ	15.6				
*生乳		*たまねぎ					
【白菜のみそ汁】		しらたき	19.5				
はくさい	39	*こんにゃく粉					
*はくさい		*水酸化カルシウム					
冷凍油揚げカット	13	ごぼう	19.5				
*だいず 全粒 国産 乾		*ごぼう					
*なたね油		おろし生姜（年）	0.73				
*凝固剤		*しょうが					
*消泡剤(大豆)		*酸味料					
にんじん	15.6	*ビタミンC					
*にんじん		*ターメリック色素					
根深ねぎ	13	キャノーラ油 炒め用	1.3				
*根深ねぎ		*なたね油					
白みそ 10kg（年）	7.8	清酒	1.3				
*米		*米					
*大豆		*米麴					
*食塩		*醸造アルコール					
赤みそ 10kg（年）	2.6	*水飴					
*大豆		*乳酸					
*米		*コハク酸					
*食塩		みりん（年）	1.3				
*酒精		*本みりん					
かつおだしパック	2.21	*液状ブドウ糖					
*かつお節		*醸造アルコール					
煮干しダシパック	0.52	*珪藻土					
*かたくちいわし		きび和糖 1000	1.56				
煮干しパック	0.52	*さとうきび					
*かたくちいわし		北海道丸大豆醤油 10L	4.68				
【あじの塩焼き】		*大豆					
あじ塩焼 40g	40	*小麦					
*あじ		*食塩					
*食塩							

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11月6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)コッペパン】		*鶏骨		*パン粉(小麦)		*にんじん	
(道)コッペパン65	91	*豚骨油		*チーズ(乳)		たまねぎ	6.5
*小麦粉		*酵母エキス		*粉末状植物性たん白(大豆)		*たまねぎ	
*食塩		コンソメ	2.34	*砂糖		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	8.45
*イースト		*食塩		*植物油脂		*食用植物油脂(大豆)	
*脱脂粉乳(乳)		*デキストリン		*しょうゆ(小麦・大豆)		*醸造酢	
*砂糖		*麦芽糖		*食塩		*食塩	
*ショートニング(大豆)		*チキンコンソメパウダー		*酵母エキス		*砂糖	
*鶏卵 4.0%		*ぶどう糖		*乾燥赤ピーマン		*粉末状植物性たん白(大豆)	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*酵母エキスパウダー		*乾燥パセリ		*香辛料	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		*酵母エキスパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*乳化剤		*増粘剤	
*生乳		*鶏脂		*重曹		*調味料	
【ラビオリスープ】		*砂糖		*乳たん白		*香辛料抽出物	
ポークラビオリ	32.5	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*香料(乳・大豆)		ヨーグルト 生乳100%	1.95
*小麦粉		*香辛料		*カロチノイド色素		*生乳	
*豚肉		*トマトパウダー		*塩こうじ		*乳酸菌スターター(乳)	
*パン粉		*オニオンエキスパウダー		*加エデンプン		*ビフィズス菌(乳)	
*玉ねぎ		*香辛料抽出物		*安定剤		天塩	0.16
*食塩		*酸味料		【ポテトサラダ】		*塩田産天日塩	
*ボークエキス		乾燥パセリ(年)	0.03	ロースハム うす角	10.4	*塩田産にがり	
*香辛料		*パセリ		*豚ロース肉		白こしょう	0.01
*酵母エキス		白こしょう	0.01	*食塩		*ホワイトペッパー	
シオルダーベーコン	13	*ホワイトペッパー		*砂糖		【瀬戸内レモンゼリー】	
*豚肩肉		白ワイン	1.3	*香辛料		瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	40
*食塩		*米発酵調味料		*ナツメグ		*異性化液糖	
*砂糖		*ワイン		*コリアンダー		*砂糖	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ぶどう糖		*カルダモン		*水あめ	
にんじん	15.6	*アルコール		*オールスパイス		*ぶどう糖	
*にんじん		*食塩		じゃがいも	39	*レモン果汁(瀬戸内産)	
たまねぎ	28.6	*香料		*じゃがいも		*デキストリン	
*たまねぎ		*酸味料		茹で塩	0.16	*寒天	
セロリ	3.9	*酸化防止剤		*海水		*ゲル化剤	
*セロリ		【チキンチーズ焼き】		きゅうり	10.4	*香料	
がらスープ(ポーク&チキン)	7.8	チキンオープン焼き(チーズ)	50	*きゅうり		*ビタミンC	
*豚骨		*鶏肉		にんじん	3.9	*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11月6日(木)

[illegible]

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11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)
【ごはん】		*コハク酸		*塩			
精白米 10kg	100	みりん(年)	1.17	にんじん	14.3		
【牛乳】		*本みりん		*にんじん			
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		ひじき	0.39		
*生乳		*醸造アルコール		*ひじき			
【さつま汁】		*珪藻土		純正ごま油	0.65		
鶏肉もも 角切り	26	北海道丸大豆醤油 10L	6.34	*食用ごま油			
*鶏もも		*大豆		きび和糖 1000	0.91		
豆腐	26	*小麦		*さとうきび			
*大豆		*食塩		清酒	1.3		
*粗製海水塩化マグネシウム		天塩	0.2	*米			
*消泡剤(大豆)		*塩田産天日塩		*米麴			
突きこんにやく	11.7	*塩田産にがり		*醸造アルコール			
*こんにやく粉		道産カットだし昆布	1.95	*水飴			
*水酸化カルシウム		*道内産真昆布		*乳酸			
冷凍油揚げカット	6.5	かつおだしパック	2.21	*コハク酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		みりん(年)	1.3		
*なたね油		【いか天ぷら】		*本みりん			
*凝固剤		本ムラサキイカ天ぷら(乳・卵なし)	40	*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		*本ムラサキイカ		*醸造アルコール			
さつまいも 石狩市産	26	*天ぷらミックス(小麦)		*珪藻土			
*さつまいも		*植物油(大豆)		北海道丸大豆醤油 10L	2.73		
茹で塩	0.33	*食塩		*大豆			
*海水		キャノーラ油(年)	4	*小麦			
にんじん	9.1	*食用なたね油		*食塩			
*にんじん		*シリコーン					
ごぼう	6.5	【切干大根煮】					
*ごぼう		切干大根	6.5				
根深ねぎ	9.1	*大根					
*根深ねぎ		さつま揚げ	10.4				
清酒	1.17	*たらすりみ					
*米		*にんじん					
*米麴		*馬鈴薯澱粉					
*醸造アルコール		*揚げ油					
*水飴		*砂糖					
*乳酸		*みりん					