

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17日(月)

献立名／食品名		可食量 (g)
【ごはん】		
精白米 10kg		100
【牛乳】		
サツラク牛乳 200ml		206
 *生乳		
【じゃがいもとわかめのみそ汁】		
冷凍油揚げカット		7.8
*だいず 全粒 国産 乾		
*なたね油		
*凝固剤		
*消泡剤(大豆)		
じゃがいも		32.5
*じゃがいも		
にんじん		10.4
*にんじん		
たまねぎ		19.5
*たまねぎ		
根深ねぎ		10.4
*根深ねぎ		
国内産カットわかめ(年)		0.78
*湯通し塩蔵わかめ		
白みそ 10kg (年)		7.8
*米		
*大豆		
*食塩		
赤みそ 10kg (年)		2.6
*大豆		
*米		
*食塩		
*酒精		
かつおだしパック		2.21
 *かつお節		
煮干しダシパック		0.52
 *かたくちいわし		
煮干しパック		0.52
 *かたくちいわし		

献立名／食品名		可食量 (g)
【照焼チキン】		
照り焼きチキン50		50
*鶏肉		
*果糖ブドウ糖液糖		
 *しょうゆ(小麦・大豆)		
*酵母エキス		
 *しょうゆ調味料(小麦・大豆)		
*ぶどう糖		
*発酵調味料		
*粉末状大豆たんぱく		
*食塩		
*酵母エキス		
*増粘剤		
*加エデンプン		
【豚肉と根菜の甘辛炒め】		
豚肉もも スライス		36.4
*豚もも		
ごぼう		19.5
*ごぼう		
いちょう水煮れんこん(年)		13
*れんこん		
*酸化防止剤		
たまねぎ		10.4
*たまねぎ		
にんじん		9.1
*にんじん		
カットいんげん(年)		5.2
*さやいんげん若さや		
おろし生姜(年)		0.65
*しょうが		
*酸味料		
*ビタミンC		
*ターメリック色素		
キャノーラ油 炒め用		1.04
*なたね油		
清酒		1.3

献立名／食品名		可食量 (g)
	*米	
	*米麴	
	*醸造アルコール	
	*水飴	
	*乳酸	
	*コハク酸	
	きび和糖 1000	1.56
	*さとうきび	
	みりん(年)	1.56
	*本みりん	
	*液状ブドウ糖	
	*醸造アルコール	
	*珪藻土	
	北海道丸大豆醤油 10L	3.25
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
【【中】さけふりかけ】		
	さけぱっば	2.5
	*さけ	
	*ごま	
	*砂糖	
	*ドロマイト	
	*食塩	
	*大豆油	
	*昆布だし	
	*さけエキス	
	*ぶどう酢	
	*酵母エキス	
	*酵母	
	*紅麴色素	

献立名／食品名		可食量 (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)
【スパゲティ】		*砂糖		*発酵調味料			
☆スパゲティ 85	85	*食塩		*砂糖			
*小麦粉		*ぶどう糖		*粉末状大豆たん白			
*植物油		*米発酵調味料		*鉄含有酵母			
【牛乳】		*粉末(かつお、いわし)		*加工でん粉			
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物(小麦・大豆)		*増粘剤			
*生乳		*酵母エキス		*タピオカ粉、でん粉			
【和風スパゲティ(スパ味)】		*昆布エキス		キャノーラ油(年)	6		
豚肉もも スライス	39	*調味料		*食用なたね油			
*豚もも		*アルコール		*シリコーン			
ショルダーベーコン	13	*カラメル色素		【梨ゼリーフルーツあえ】			
*豚肩肉		*甘味料		国産白桃ダイス缶	15.6		
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*白桃			
*砂糖		*大豆		*砂糖			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦		*酸味料			
にんじん	19.5	*食塩		*酸化防止剤			
*にんじん		おろしにんにく(年)	1.04	パインチビット1/6(レトルト)	20.8		
たまねぎ	32.5	*にんにく		*パインアップル			
*たまねぎ		*食塩		*上白糖			
ほうれんそう	6.5	*酸味料		*クエン酸			
*ほうれん草		白こしょう	0.01	*ビタミンC			
茹で塩	0.09	*ホワイトペッパー		ダイスゼリー(国産梨)	46.8		
*海水		片栗粉1kg(年)	4.94	*なし果汁			
ほぐししめじ	13	*馬鈴薯		*果糖ぶどう糖液糖			
*生ぶなしめじ		オリーブ油	2.08	*砂糖			
ほぐしえのき	10.4	*食用オリーブ油		*ゲル化剤			
*生えのき茸		【ハムカツ】		*乳酸Ca			
清酒	1.69	ハムカツ50	50	*香料			
*米		*鶏肉		*酸味料			
*米麹		*ポテトフレーク		*ドロマイト			
*醸造アルコール		*米粉フレーク					
*水飴		*食塩					
*乳酸		*香辛料					
*コハク酸		*コーンスターチ					
スパ味(和風スパゲティのたれ)	9.36	*植物繊維					
*しょうゆ(大豆・小麦)		*酵母エキス					

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)
【ごはん】		*水飴		*小麦			
精白米 10kg	100	*乳酸		*食塩			
【牛乳】		*コハク酸		きび和糖 1000	1.04		
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.63	*さとうきび			
*生乳		*本みりん		清酒	1.04		
【けんちん汁】		*液状ブドウ糖		*米			
鶏肉もも 角切り	23.4	*醸造アルコール		*米麴			
*鶏もも		*珪藻土		*醸造アルコール			
豆腐	23.4	道産カットだし昆布	1.95	*水飴			
*大豆		*道内産真昆布		*乳酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		かつおだしパック	2.21	*コハク酸			
*消泡剤(大豆)		*かつお節		みりん(年)	1.17		
冷凍油揚げカット	5.2	【さんまの梅煮】		*本みりん			
*だいず 全粒 国産 乾		さんまの梅煮 30	30	*液状ブドウ糖			
*なたね油		*さんま		*醸造アルコール			
*凝固剤		*砂糖		*珪藻土			
*消泡剤(大豆)		*梅肉ペースト		キャノーラ油 炒め用	1.04		
だいこん	26	*しょうゆ(小麦・大豆)		*なたね油			
*だいこん		*昆布エキス		白いりごま	0.65		
にんじん	10.4	*増粘多糖類		*ごま			
*にんじん		*香料					
ごぼう	10.4	【ひじきの炒め煮】					
*ごぼう		豚肉もも ひき肉	26				
根深ねぎ	6.5	*豚もも					
*根深ねぎ		ひじき	1.3				
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	*ひじき					
*大豆		しらたき	15.6				
*小麦		*こんにゃく粉					
*食塩		*水酸化カルシウム					
天塩	0.1	にんじん	10.4				
*塩田産天日塩		*にんじん					
*塩田産にがり		むきえだまめ(年)	6.5				
清酒	1.63	*えだまめ(大豆)					
*米		*食塩					
*米麴		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
*醸造アルコール		*大豆					

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11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)
【ごはん】		*糖類		*砂糖		*でんぷん	
精白米 10kg	100	水あめ		*玉ねぎ		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		砂糖		*にんにく		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料（大豆）		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*酢酸・クエン酸		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【チキンカレー】		*食塩		*食塩		*チキンエキス	
鶏肉もも 角切り	29.9	*カラメル色素		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*鶏もも		*香料		*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	35.1	ウスターソース（年）	2.34	*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		*果糖ぶどう糖液糖		*酵母エキス		カレー粉400	0.12
たまねぎ	28.6	*砂糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
*たまねぎ		*高酸度ビネガー		*香辛料		*コリアンダー	
にんじん	18.2	*食塩		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
*にんじん		*オニオンエキス		*小麦粉		*フェヌグリーク	
おろし生姜（年）	1.04	*香辛料		*豚脂		*チリペッパー	
*しょうが		*トマトエキス		*砂糖		*オールスパイス	
*酸味料		*カラメル色素		*食塩		*その他香辛料	
*ビタミンC		*調味料		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
*ターメリック色素		ソニオン（炒め玉葱）	13	*デキストリン		*米発酵調味料	
おろしにんにく（年）	1.04	*たまねぎ		*香辛料		*ワイン	
*にんにく		*大豆油		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*食塩		ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*しょう油加工品（大豆・小麦）		*アルコール	
*酸味料		*トマト		*脱脂大豆		*食塩	
バター有塩	1.04	*トマトピューレー		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素（エルダーベリー）	
*生乳		粉チーズ（年）	2.6	*玉ねぎエキス		*香料	
*食塩		*ナチュラルチーズ（乳）		*小麦発酵調味料		*酸味料	
りんごソース（年）	5.2	*脱脂粉乳		*調味料		*酸化防止剤	
*りんご		*食塩		*カラメル色素		【トンカツ（ヒレ）】	
*香料		*セルロース		*酸味料		国産豚ヒレカツ 50g	50
*酸味料		*香料		*香料		*豚ヒレ肉	
*酸化防止剤		スキムミルク	2.69	カレーフレーク 良選カレー	4.68	*パン粉（小麦・大豆）	
フルーツチャツネ	3.51	*生乳		*豚脂		*バターミックス（大豆）	
*フルーツ		キッズカレー	14.3	*小麦粉		コーンスターチ	
*リンゴ		*小麦粉		*食塩		食塩	
*レモン		*パーム油		*砂糖		黒コショウ	
*レーズン		*デキストリン		*カレーパウダー		加工澱粉	

献立名／食品名		可食量 (g)
	トレハロース	
	増粘多糖類	
	*大豆蛋白	
	キャノーラ油（年）	5
	*食用なたね油	
	*シリコーン	
【りんご】		
	りんご	60
	*りんご	
	茹で塩	0.1
	*海水	

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】		*醸造アルコール		*塩田産天日塩		*調味料	
精白米 10kg	100	*水飴		*塩田産にがり		砂糖	
【牛乳】		*乳酸		片栗粉1kg（年）	4.16	食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*馬鈴薯		ほたてエキス	
*生乳		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	キャノーラ油 炒め用	0.65	還元水あめ	
【四川豆腐】		*豚骨		*なたね油		えびエキス	
豚肉もも スライス	28.6	*鶏骨		【えびシューマイ】		たん白加水分解物（小麦）	
*豚もも		*豚骨油		えびシューマイ（年）	18	酵母エキス	
マーボー用豆腐	78	*酵母エキス		*えび		香辛料	
*大豆		塩ラーメンスープ	6.37	*たまねぎ		*ピロリン酸鉄	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*たら		*皮	
*消泡剤（大豆）		*醤油（小麦、大豆）		*食用精製加工油脂		小麦粉	
にんじん	15.6	*香味油		*パン粉（小麦）		還元水あめ	
*にんじん		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*でん粉		【パンサンスー】	
たまねぎ	19.5	*砂糖		*デキストリン		ローズハム 千切り	6.5
*たまねぎ		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*調味料		*豚ロース肉	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*昆布		砂糖		*食塩	
*もうそう筍		*かつお削りぶし		食塩		*砂糖	
*酸化防止剤		*野菜エキス（小麦、大豆）		ほたてエキス		*ナツメ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*pH調整剤		*調味料		還元水あめ		新食感春雨（9cmカット）	2.17
干椎茸 スライス	0.59	*酸化防止剤		えびエキス		*甘藷澱粉	
*乾燥椎茸		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	たん白加水分解物（小麦）		*えんどう澱粉	
根深ねぎ	10.4	*大豆		酵母エキス		にんじん	6.5
*根深ねぎ		*小麦		香辛料		*にんじん	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*ピロリン酸鉄		きゅうり	15.6
*しょうが		豆板醤（年）	0.46	*皮		*きゅうり	
*酸味料		*唐辛子		小麦粉		緑豆もやし（年）	23.4
*ビタミンC		*食塩		還元水あめ		*緑豆	
*ターメリック色素		*味噌（大豆）		えびシューマイ（年）	18	きび和糖 1000	1.56
おろしにんにく（年）	0.44	*酸味料		*えび		*さとうきび	
*にんにく		ラー油	0.01	*たまねぎ		米酢	1.56
*食塩		*ごま油		*たら		*米	
*酸味料		*とうもろこし油		*食用精製加工油脂		*アルコール	
清酒	1.56	*香辛料抽出物		*パン粉（小麦）		*食塩	
*米		*トウガラシ色素		*でん粉		醤油 和え物用	2.15
*米麹		天塩	0.07	*デキストリン		*大豆	

[illegible]