

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)
【ラーメン】		*pH調整剤		*食用なたね油			
☆ソフトラーメン125	125	北海道産ホールコーン	6.5	*シリコーン			
*小麦粉		*とうもろこし		【きゅうりの梅あえ】			
*食塩		根深ねぎ	10.4	だいこん	32.5		
*かん水		*根深ねぎ		*だいこん			
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	13	きゅうり	32.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*きゅうり			
*生乳		*鶏骨		にんじん	6.5		
【みそラーメン】		*豚骨油		*にんじん			
豚肉もも スライス	32.5	*酵母エキス		梅ドレッシング1L	5.85		
*豚もも		味噌ラーメンスープ	27.3	*醸造酢			
にんじん	15.6	*味噌（大豆）		*梅			
*にんじん		*畜肉エキス		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖			
清酒	2.21	*砂糖		*食塩			
*米		*動物油脂		*魚介エキス（ほっけ、たら、さば、かつお）			
*米麹		*食塩		*赤しそ			
*醸造アルコール		*香辛野菜		*にんにく			
*水飴		*ごま		*こんぶエキス			
*乳酸		*植物油脂（ごま）		*酒精			
*コハク酸		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*調味料			
おろし生姜（年）	0.49	*香辛料		*酸味料			
*しょうが		*調味料		*増粘剤			
*酸味料		*カラメル色素		*野菜色素			
*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.69	*酸化防止剤			
*ターメリック色素		*なたね油		醤油 和え物用	0.39		
おろしにんにく（年）	0.49	【さつまパイ】		*大豆			
*にんにく		さつまパイ	50	*小麦			
*食塩		*さつまいも		*食塩			
*酸味料		*小麦粉		*アルコール			
たまねぎ	22.1	*砂糖		かつお削り節	0.65		
*たまねぎ		*マーガリン（乳・大豆）		*かつお 加工品 削り節			
緑豆もやし（年）	39	*レーズン		白いりごま	0.52		
*緑豆		*パン粉（小麦）		*ごま			
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*食塩					
*もうそう筍		*膨張剤					
*酸化防止剤		キャノーラ油（年）	5				

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】		みりん(年)	1.56	*ターメリック色素			
精白米 10kg	100	*本みりん		赤みそ 10kg (年)	2.6		
【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		*米			
*生乳		*珪藻土		*食塩			
【【卵除去食】かきたま汁】		天塩	0.13	*酒精			
冷凍鶏卵 液卵 生	20.8	*塩田産天日塩		北海道丸大豆醤油 10L	0.78		
*鶏卵 100%		*塩田産にがり		*大豆			
冷凍油揚げカット	7.8	片栗粉1kg (年)	0.65	*小麦			
*だいず 全粒 国産 乾		*馬鈴薯		*食塩			
*なたね油		道産カットだし昆布	1.95	きび和糖 1000	1.56		
*凝固剤		*道内産真昆布		*さとうきび			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2.21	清酒	1.3		
豆腐	16.9	*かつお節		*米			
*大豆		【いわしのみぞれ煮】		*米麴			
*粗製海水塩化マグネシウム		いわしのみぞれ煮	45	*醸造アルコール			
*消泡剤(大豆)		*いわし		*水飴			
にんじん	9.1	*だいこん		*乳酸			
*にんじん		*しょうゆ(小麦、大豆)		*コハク酸			
たまねぎ	13	*発酵調味料		みりん(年)	1.3		
*たまねぎ		*砂糖		*本みりん			
干椎茸 スライス	0.46	*でん粉		*液状ブドウ糖			
*乾燥椎茸		*醸造酢		*醸造アルコール			
根深ねぎ	7.8	*魚エキス(さば)		*珪藻土			
*根深ねぎ		*昆布だし		白すりごま	1.56		
北海道丸大豆醤油 10L	5.85	【豚肉とごぼうのごまみそ煮】		*ごま			
*大豆		豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*小麦		*豚もも		*なたね油			
*食塩		にんじん	13				
清酒	1.3	*にんじん					
*米		ごぼう	20.8				
*米麴		*ごぼう					
*醸造アルコール		おろし生姜(年)	0.91				
*水飴		*しょうが					
*乳酸		*酸味料					
*コハク酸		*ビタミンC					

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)
【(道)ソフトフランス丸パン】		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*香辛料	
(道) 丸ソフトフランスパン65	91	*脱脂粉乳		*酸化防止剤		*しいたけエキス	
*小麦粉		*食塩		【かぼちゃコロッケ】		*しいたけ	
*食塩		*セルロース		北海道かぼちゃコロッケ 60	60	*酵母エキス	
*イースト		*香料		*かぼちゃ		*赤ピーマン	
*砂糖		スキムミルク	2.7	*パン粉（小麦・大豆）		*増粘剤	
*ラード（大豆）		*生乳		*小麦粉			
*麦芽エキス		コンソメ	2.99	*ばれいしょ			
*上新粉		*食塩		*小麦粉加工品			
【牛乳】		*デキストリン		*玉ねぎ			
サツラク牛乳 200ml	206	*麦芽糖		*砂糖			
*生乳		*チキンコンソメパウダー		*食用食物油脂			
【クリームシチュー】		*ぶどう糖		*でん粉			
ショルダーペーコン	19.5	*酵母エキスパウダー		*ホタテ貝カルシウム			
*豚肩肉		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*食塩			
*食塩		*チキンエキスパウダー		*酵母粉末			
*砂糖		*鶏脂		キャノーラ油（年）	6		
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*砂糖		*食用なたね油			
じゃがいも	35.1	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*シリコーン			
*じゃがいも		*香辛料		【枝豆サラダ】			
たまねぎ	35.1	*トマトパウダー		むきえだまめ（年）	19.5		
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*えだまめ（大豆）			
にんじん	13	*香辛料抽出物		*食塩			
*にんじん		*酸味料		キャベツ	26		
野菜ベース	13	天塩	0.1	*キャベツ			
*たまねぎ		*塩田産天日塩		にんじん	6.5		
*馬鈴薯		*塩田産にがり		*にんじん			
*無塩バター（乳）		白こしょう	0.03	玉ねぎドレッシング（年）	5.2		
バター有塩	3.25	*ホワイトペッパー		*玉ねぎ			
*生乳		白ワイン	1.04	*植物油脂			
*食塩		*米発酵調味料		*しょうゆ（大豆・小麦）			
北海道産米粉	6.5	*ワイン		*果糖ぶどう糖液糖、砂糖			
*うるち米		*ぶどう糖		*醸造酢			
サツラク牛乳 10kg	71.5	*アルコール		*食塩			
*生乳		*食塩		*調味料			
粉チーズ（年）	2.6	*香料		*かつおエキス			

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)
【イエスクリーン米】		*醸造アルコール		*しょうゆ（大豆・小麦）		*砂糖	
イエスクリーン米 10kg	100	*珪藻土		*発酵調味料		*もち粉	
【牛乳】		清酒	1.56	*食塩		*上新粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*加工デンプン		*還元水あめ	
*生乳		*米麹		*増粘剤		*でん粉	
【おでん】		*醸造アルコール		*重曹		*加工デンプン	
鶏肉もも 角切り	32.5	*水飴		*カラメル色素		*セルロース	
*鶏もも		*乳酸		*ピロリン酸第二鉄		*乳化剤（大豆）	
だいこん	19.5	*コハク酸		【からしあえ】		*糊料	
*だいこん		北海道丸大豆醤油 10L	5.2	ローズハム 千切り	10.4	*pH調整剤	
にんじん	13	*大豆		*豚ロース肉		*香料	
*にんじん		*小麦		*食塩		*安定剤	
角切りこんにやく	13	*食塩		*砂糖		*着色料	
*こんにやく粉		天塩	0.13	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酵素	
*水酸化カルシウム		*塩田産天日塩		にんじん	5.2		
焼き竹輪	19.5	*塩田産にがり		*にんじん			
*たらすりみ		かつおだしパック	3.25	ほうれんそう	10.4		
*馬鈴薯澱粉		*かつお節		*ほうれん草			
*砂糖		【とりと野菜のつくね】		茹で塩	0.08		
*みりん		とりと野菜の焼きつくね	50	*海水			
*塩		*鶏肉		緑豆もやし(年)	44.2		
冷凍絹厚揚げ10	26	*たまねぎ		*緑豆			
*豆乳（大豆）		*にんじん		醤油 和え物用	2.47		
*植物油		*れんこん		*大豆			
*加工澱粉		*ねぎ		*小麦			
*凝固剤製剤		*くたれ>		*食塩			
*トランスグルタミナーゼ製剤		*砂糖		*アルコール			
生しいたけ 石狩産	6.5	*しょうゆ（大豆、小麦）		きび和糖 1000	0.78		
*しいたけ		*水あめ		*さとうきび			
角切り昆布	1.3	*たん白加水分解物		からし 粉	0.04		
*昆布		*チキンエキス（鶏肉）		*マスタード			
きび和糖 1000	1.56	*パン粉（小麦）		*コーンスターチ			
*さとうきび		*粉末状植物性たん白（大豆）		*着色料			
みりん(年)	1.56	*植物油脂		【クリームだいふく】			
*本みりん		*粒状植物性たん白(大豆)		学級だいふく	30		
*液状ブドウ糖		*砂糖		*豆乳加工品（大豆）			