

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4月21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)
【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		*高酸度ピネガー		*香辛料		*コリアンダー	
にんじん	18.2	*食塩		こくまるカレーフレーク 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	
*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		【ハンバーグ(うす味)】	
*香料		*セルロース		*酸味料		FMうす味国産ミートハンバーグ 60	60
*酸味料		*香料		*香料		*鶏肉	
*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	*たまねぎ	
フルーツチャツネ	3.51	*生乳		*豚脂		*豚脂	
*フルーツ		キッズカレー	14.3	*小麦粉		*粒状植物性たん白（大豆）	
りんご		*小麦粉		*食塩		*豚肉	
レモン		*パーム油		*砂糖		*砂糖	
レーズン		*デキストリン		*カレーパウダー		*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4月21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)
*トマトペースト							
*ぶどう糖							
*食塩							
*小麦不使用しょうゆ（大豆）							
*にんにくペースト							
*香辛料							
*しょうがペースト							
*品質改良剤							
*栄養強化剤							
【ミニトマト】							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							

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4月22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		*食塩			
☆ソフトラーメン125	125	北海道産ホールコーン	6.5	*植物油脂（ごま、大豆）			
*小麦粉		*とうもろこし		*醸造酢（小麦）			
*食塩		根深ねぎ	10.4	*香辛料			
*かん水		*根深ねぎ		*トレハロース			
【牛乳】		がらすープ（ポーク&チキン）	13	*ベーキングパウダー			
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		【韓国風ナムル】			
*生乳		*鶏骨		茎わかめ(冷凍)	6.5		
【みそラーメン】		*豚骨油		*茎わかめ			
豚肉もも スライス	33.8	*酵母エキス		にんじん	7.8		
*豚もも		味噌ラーメンスープ	27.3	*にんじん			
にんじん	15.6	*味噌（大豆）		きゅうり	7.8		
*にんじん		*畜肉エキス		*きゅうり			
清酒	2.21	*砂糖		だいこん	15.6		
*米		*動物油脂		*だいこん			
*米麹		*食塩		ドレッシング塩中華 1L	6.24		
*醸造アルコール		*香辛野菜		*水あめ、砂糖			
*水飴		*ごま		*醸造酢			
*乳酸		*植物油脂（ごま）		*食用植物油脂			
*コハク酸		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*還元水あめ			
おろし生姜（年）	0.49	*香辛料		*食塩			
*しょうが		*調味料		*発酵調味料（梅）			
*酸味料		*カラメル色素		*たん白加水分解物			
*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.69	*にんにく			
*ターメリック色素		*なたね油		*酵母エキスパウダー			
おろしにんにく（年）	0.49	【ひとくちぶたまん】		*こんぶエキス			
*にんにく		北海道ひとくちぶたまん	35	*こしょう			
*食塩		*小麦粉		*酵母エキス			
*酸味料		*豚肉		*酸味料			
たまねぎ	24.7	*たまねぎ		*増粘剤			
*たまねぎ		*豚脂		*香料			
緑豆もやし（年）	44.2	*砂糖					
*緑豆		*卵白 1.78%					
たけのこ水煮 短冊（年）	7.8	*じゃがいもでん粉					
*もうそう筍		*ラード					
*酸化防止剤		*醤油（小麦・大豆）					

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4月23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】		*乳酸		*カロチノイド色素		*砂糖	
精白米 10kg	100	*コハク酸		【五目煮】		*酵母エキス粉末	
【牛乳】		みりん(年)	0.52	豚肉もも スライス	31.2	*でん粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*本みりん		*豚もも		*米油	
*生乳		*液状ブドウ糖		国産大豆の水煮(年)	13		
【吉野汁】		*醸造アルコール		*大豆			
鶏肉もも スライス	22.1	*珪藻土		ひじき	0.78		
*鶏もも		天塩	0.23	*ひじき			
豆腐	16.9	*塩田産天日塩		しらたき	20.8		
*大豆		*塩田産にがり		*こんにやく粉			
*粗製海水塩化マグネシウム		片栗粉1kg(年)	1.56	*水酸化カルシウム			
*消泡剤(大豆)		*馬鈴薯		にんじん	13		
冷凍油揚げカット	7.8	道産カットだし昆布	2.21	*にんじん			
*だいたず 全粒 国産 乾		*道内産真昆布		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*なたね油		かつおだしパック	2.6	*大豆			
*凝固剤		*かつお節		*小麦			
*消泡剤(大豆)		【とりのごま照り焼き】		*食塩			
にんじん	11.7	鶏のごま照り焼き50(BP)	50	きび和糖 1000	0.78		
*にんじん		*鶏肉		*さとうきび			
ごぼう	9.1	*パン粉(小麦、大豆)		清酒	1.04		
*ごぼう		*粉末状植物性たん白(大豆)		*米			
ほぐししめじ	9.1	*植物油脂		*米麴			
*生ぶなしめじ		*ごま		*醸造アルコール			
干椎茸 スライス	0.65	*しょうゆ(大豆、小麦)		*水飴			
*乾燥椎茸		*砂糖		*乳酸			
根深ねぎ	10.4	*パン粉(小麦、大豆)		*コハク酸			
*根深ねぎ		*ぶどう糖		みりん(年)	1.04		
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	*発酵調味料		*本みりん			
*大豆		*チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉)		*液状ブドウ糖			
*小麦		*食塩		*醸造アルコール			
*食塩		*粉末がらスープ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		*珪藻土			
清酒	1.04	*魚介エキス(かたくちいわし)		キャノーラ油 炒め用	1.3		
*米		*酵母エキス		*なたね油			
*米麴		*増粘剤		昆布だし(顆粒)	0.39		
*醸造アルコール		*重曹		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*水飴		*香料(乳、大豆)		*でん粉分解物			

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4月24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)ミルクコップ】							
(道)ミルクコップパン65	99	*酵母エキス		*ばれいしょ		*鶏脂	
*小麦粉		野菜ブイヨン	3.38	*チーズフード		*砂糖	
*食塩		*食塩		*脱脂粉乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*イースト		*デキストリン		*砂糖		*香辛料	
*脱脂粉乳(乳)		*砂糖		*パン粉(小麦・大豆)		*トマトパウダー	
*砂糖		*たん白加水分解物		*食塩		*オニオンエキスパウダー	
*ショートニング(大豆)		*酵母エキスパウダー		*小麦粉		*香辛料抽出物	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*植物油脂(大豆)		*酸味料	
*鶏卵 2.7%		*オニオンパウダー		*米粉		きび和糖 1000	1.56
*加糖練乳(乳)		*ガーリックパウダー		*粉末状大豆たん白		*さとうきび	
*牛乳		*香味食用油		*ぶどう糖		赤ワイン	1.3
【牛乳】		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*でん粉		*米発酵調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*安定剤		*ワイン	
*生乳		天塩	0.09	*乳化剤		*ぶどう糖	
【オニオンスープ】		*塩田産天日塩		*増粘多糖類		*アルコール	
シオルダーベーコン	13	*塩田産にがり		キャノーラ油(年)	6	*食塩	
*豚肩肉		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*食用なたね油		*果実色素	
*食塩		*大豆		*シリコーン		*香料	
*砂糖		*小麦		【ポークチャップ】		*酸味料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食塩		豚肉もも スライス	39	*酸化防止剤	
たまねぎ	35.1	白こしょう	0.03	*豚もも		ダイストマト(レトルト) 5kg	16.25
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		にんじん	13	*トマト	
にんじん	13	白ワイン	1.04	*にんじん		*トマトピューレー	
*にんじん		*米発酵調味料		たまねぎ	26	トマトケチャップ学給用 3kg	8.84
ソニオン(炒め玉葱)	16.9	*ワイン		*たまねぎ		*トマト	
*たまねぎ		*ぶどう糖		青ピーマン	6.5	*糖類	
*大豆油		*アルコール		*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
おろしにんにく(年)	0.13	*食塩		コンソメ	2.21	*ぶどう糖	
*にんにく		*香料		*食塩		*醸造酢	
*食塩		*酸味料		*デキストリン		*食塩	
*酸味料		*酸化防止剤		*麦芽糖		*たまねぎ	
がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	バター有塩	0.65	*チキンコンソメパウダー		*香辛料	
*豚骨		*生乳		*ぶどう糖		りんごソース(年)	2.21
*鶏骨		*食塩		*酵母エキスパウダー		*りんご	
*豚骨油		【チーズインコロッケ】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香料	
		チーズインコロッケ60	60	*チキンエキスパウダー		*酸味料	

アレルギー不明小献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和7年4月25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】		*本みりん		*砂糖		*乳化剤（大豆）	
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*酵母エキス粉末		*香料	
【牛乳】		*醸造アルコール		*でん粉		*ピロリン酸第二鉄	
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*米油		*カロチノイド色素	
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	かつお削り節	0.65	*デキストリン	
【すき焼き煮】		*大豆		*かつお 加工品 削り節		*カラメル色素	
豚肉もも スライス	35.1	*小麦		醤油 和え物用	2.99		
*豚もも		*食塩		*大豆			
焼き豆腐	26	キャノーラ油 炒め用	1.3	*小麦			
*大豆		*なたね油		*食塩			
*粗製海水塩化マグネシウム		【発芽玄米入りつくね】		*アルコール			
しらたき	26	発芽玄米入り平つくね	50	白いりごま	0.26		
*こんにやく粉		*鶏肉		*ごま			
*水酸化カルシウム		*パン粉（小麦）		【豆乳プリン】			
にんじん	13	*粉末状大豆たん白		とろけるプリン40（豆乳）	40		
*にんじん		*玉ねぎ		*豆乳（大豆）			
たまねぎ	31.2	*豚脂		*水あめ			
*たまねぎ		*発芽玄米		*ショートニング（大豆）			
はくさい	27.3	*食塩		*砂糖			
*はくさい		*砂糖		*水溶性食物繊維			
高野豆腐（細切り）	1.69	*酵母エキス		*食塩			
*大豆		*香辛料		*ゲル化剤			
*製造用剤		*でん粉		*乳化剤（大豆）			
*豆腐用凝固剤		*果糖ぶどう糖液糖		*香料			
根深ねぎ	9.1	*濃口しょうゆ（小麦・大豆）		*ピロリン酸第二鉄			
*根深ねぎ		*酵母エキス		*カロチノイド色素			
きび和糖 1000	3.77	*発酵調味料		*デキストリン			
*さとうきび		*かつお節エキス（小麦・大豆）		*カラメル色素			
清酒	1.82	*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		とろけるプリン40（豆乳）	40		
*米		*増粘剤		*豆乳（大豆）			
*米麴		【きゅうりおかかあえ】		*水あめ			
*醸造アルコール		きゅうり	46.8	*ショートニング（大豆）			
*水飴		*きゅうり		*砂糖			
*乳酸		昆布だし（顆粒）	1.56	*水溶性食物繊維			
*コハク酸		*昆布エキス粉末、昆布粉末		*食塩			
みりん(年)	2.21	*でん粉分解物		*ゲル化剤			