

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3月10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】		*にんにくペースト		*食塩		*チキンエキス	
精白米 10kg	100	*食塩		*ココアパウダー		*加工デンプン	
【牛乳】		*酸味料		*粉末米酢		*調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	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	
*生乳		*果糖ぶどう糖液糖		*酵母エキス		カレー粉400	0.12
【チキンカレー】		*砂糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
鶏肉もも 角切り	39	*高酸度ビネガー		*香辛料		*コリアンダー	
*鶏もも		*食塩		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
じゃがいも	32.5	*オニオンエキス		*小麦粉		*フェヌグリーク	
*じゃがいも		*香辛料		*豚脂		*チリペッパー	
たまねぎ	28.6	*トマトエキス		*砂糖		*オールスパイス	
*たまねぎ		*カラメル色素		*食塩		*その他香辛料	
にんじん	18.2	*調味料		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
*にんじん		ソニオン（炒め玉葱）	13	*デキストリン		*米発酵調味料	
おろし生姜（年）	0.3	*たまねぎ		*香辛料		*ワイン	
*しょうが		*大豆油		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*酸味料		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	
*ビタミンC		*トマト		*脱脂大豆		*食塩	
*ターメリック色素		*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	
おろしにんにく（年）	0.2	粉チーズ（年）	2.6	*玉ねぎエキス		*香料	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*小麦発酵調味料		*酸味料	
*食塩		*脱脂粉乳		*調味料		*酸化防止剤	
*酸味料		*食塩		*カラメル色素		【コーンソテー】	
バター有塩	1.04	*セルロース		*酸味料		カットミニウインナー	19.5
*生乳		*香料		*香料		*豚肉	
*食塩		スキムミルク	2.69	カレーフレーク 良選カリー	4.68	*食塩	
りんごソース（年）	5.2	*生乳		*豚脂		*砂糖	
*りんご		キッズカレー	14.3	*小麦粉		*白コショウ・カワイ・マスタード	
フルーツチャツネ	3.51	*小麦粉		*食塩		北海道産ホールコーン	39
*水飴		*パーム油		*砂糖		*とうもろこし	
*ブドウ糖		*デキストリン		*カレーパウダー		むきえだまめ（年）	10.4
*砂糖		*砂糖		*でんぷん		*えだまめ	
*リンゴ加工品		*玉ねぎ		*フライドエシャロットペースト		*食塩	
*デーツピューレ		*にんにく		*香辛料		バター有塩	0.65
*醸造酢		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー		*生乳	
*香辛料		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）		*食塩	

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3月10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)
コンソメ	0.78						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩	0.04						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.03						
*ホワイトペッパー							
【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3月11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】		清酒	1.56	*食用ごま油		*食用なたね油	
☆ソフトラーメン125	125	*米		*りんご果汁		*シリコン	
*小麦粉		*米麴		*たん白加水分解物（豚肉）		グラニュー糖	4.2
*食塩		*醸造アルコール		*清酒		*てん菜	
*かん水		*水飴		*唐辛子		【海藻サラダ】	
【牛乳】		*乳酸		*ほたてエキス		キャベツ	26
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*水あめ		*キャベツ	
*生乳		がらすープ（ポーク&チキン）	5.2	*しょうが		きゅうり	19.5
【ピリ辛みそラーメン】		*豚骨		*パブリカ		*きゅうり	
豚肉もも ひき肉	39	*鶏骨		*酵母エキス		にんじん	4.55
*豚もも		*豚骨油		*魚介エキス（オキアミ）		*にんじん	
にんじん	13	*酵母エキス		*オニオンエキス		海藻ミックスサラダ（年）	0.91
*にんじん		味噌ラーメンスープ	26	*こんぶエキスパウダー		*乾燥わかめ	
たまねぎ	19.5	*味噌（大豆）		*しいたけエキスパウダー		*乾燥茎わかめ	
*たまねぎ		*畜肉エキス		*ラー油（ごま）		*乾燥昆布	
緑豆もやし（年）	45.5	*砂糖		*調味料		ノンオイル 香味青じそ（年）	4.94
*緑豆		*動物油脂		*増粘剤		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
はくさい	15.6	*食塩		*パブリカ色素		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*はくさい		*香辛野菜		豆板醤（年）	0.48	*醸造酢	
根深ねぎ	13	*ごま		*唐辛子		*食塩	
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*食塩		*こんぶだし	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*味噌（大豆）		*かつお節エキス	
*もうそう筍		*香辛料		*酸味料		*塩蔵青じそ	
*酸化防止剤		*調味料		【ミニ揚げパン】		*香辛料	
*pH調整剤		*カラメル色素		豆腐ブレッド	25	*調味料	
おろし生姜（年）	1.04	唐辛子スープの素	4.55	*小麦粉		*増粘剤	
*しょうが		*しょうゆ（小麦、大豆）		*豆乳（大豆）		*香料	
*酸味料		*ポークエキス（豚肉）		*豆腐ペースト（大豆）			
*ビタミンC		*チキンエキス（鶏肉）		*ショートニング			
*ターメリック色素		*コチュジャン（大豆）		*砂糖			
おろしにんにく（年）	1.04	*みそ（大豆）		*イースト			
*にんにく		*すりごま		*食塩			
*食塩		*食塩		*乳化剤			
*酸味料		*みりん		*豆腐用凝固剤			
キャノーラ油 炒め用	1.3	*にんにく（豚肉）		*ビタミンC			
*なたね油		*砂糖		キャノーラ油（年）	2.5		

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3月12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】		*かたくちいわし		*豆乳（大豆）			
精白米 10kg	100	煮干しパック	0.52	*植物油			
国産 わかめごはんの素	2.99	*かたくちいわし		*加工澱粉			
*わかめ		*食塩		*凝固剤製剤			
*還元水あめ		【和風きんぴら包み焼き】		*トランスグルタミナーゼ製剤			
*食塩		和風きんぴら包み焼き	50	干椎茸 スライス	0.39		
*昆布エキス		*鶏肉		*乾燥椎茸			
*酵母エキスパウダー		*たまねぎ		むきえだまめ（年）	6.5		
【牛乳】		*ごぼう		*えだまめ			
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐（大豆）		*食塩			
*生乳		*鶏皮		おろし生姜（年）	0.2		
【じゃがいものみそ汁】		*小麦不使用しょうゆ（大豆）		*しょうが			
豆腐	26	*にんじん		*酸味料			
*大豆		*砂糖		*ビタミンC			
*粗製海水塩化マグネシウム		*みりん		*ターメリック色素			
*消泡剤		*粒状植物性たん白（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
にんじん	13	*植物油（ごま）		*大豆			
*にんじん		*ぶどう糖		*小麦			
ほぐしえのき	6.5	*しょうがペースト		*食塩			
*生えのき茸		*食塩		きび和糖 1000	1.04		
じゃがいも	36.4	*豚ゼラチン		*さとうきび			
*じゃがいも		*酵母エキス		清酒	1.3		
根深ねぎ	6.5	*液状混合調味料		*米			
*根深ねぎ		*ごま		*米麴			
白みそ 10kg（年）	7.8	*香辛料		*醸造アルコール			
*米		*加工でんぷん		*水飴			
*大豆		*セルロース		*乳酸			
*食塩		*凝固剤		*コハク酸			
赤みそ 10kg（年）	2.6	*安定剤		みりん（年）	1.3		
*大豆		*ピロリン酸第二鉄		*本みりん			
*米		【大根と厚揚げのそぼろ煮】		*液状ブドウ糖			
*食塩		鶏肉もも ひき肉	23.4	*醸造アルコール			
*酒精		*鶏もも		*珪藻土			
かつおだしパック	2.21	だいこん	36.4	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*かつお節		*だいこん		*なたね油			
煮干しダシパック	0.52	絹厚揚げミニ	26				

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3月13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)角食パン】		*麦芽糖		*海藻ミネラル		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
(道)角食パン65	83	*チキンコンソメパウダー		*食塩		*ぶどう糖	
*小麦粉		*ぶどう糖		*ポークエキス		*醸造酢	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*食塩	
*イースト		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		*たまねぎ	
*脱脂粉乳(乳)		*チキンエキスパウダー		*加工デンプン		*香辛料	
*砂糖		*鶏脂		*ピロリン酸第二鉄		エスパニョールソース	4.55
*ショートニング(大豆)		*砂糖		*プロセスチーズ		*小麦粉	
*鶏卵 4.0%		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤		*砂糖	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*香辛料		*パン粉(小麦、大豆)		*食用精製加工油脂	
【牛乳】		*トマトパウダー		*小麦粉		*トマトパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*オニオンエキスパウダー		*ショートニング		*食塩	
*生乳		*香辛料抽出物		*ぶどう糖		*ぶどう糖	
【コンソメスープ】		*酸味料		*乳化剤(大豆)		*デキストリン	
カットミニウインナー	23.4	天塩	0.04	キャノーラ油(年)	6	*酵母エキスパウダー	
*豚肉		*塩田産天日塩		*食用なたね油		*粉末しょうゆ(小麦・大豆)	
*食塩		*塩田産にがり		*シリコーン		*粉末ソース(りんご)	
*砂糖		白こしょう	0.03	【マカロニミラネーズ】		*ガーリックパウダー	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		*ホワイトペッパー		ペンネマカロニ 2kg	10.4	*オニオンパウダー	
キャベツ	29.9	白ワイン	0.91	*小麦粉		*オニオンエキスパウダー	
*キャベツ		*米発酵調味料		茹で塩	0.2	*こんぶエキスパウダー	
たまねぎ	26	*ワイン		*海水		*魚醤パウダー(ほっけ、すけそうだら)	
*たまねぎ		*ぶどう糖		浜益牛 ひき肉	26	*にんじんエキスパウダー	
ソニオン(炒め玉葱)	6.5	*アルコール		*浜益牛		*香辛料	
*たまねぎ		*食塩		大豆ミート	1.56	*トマトエキスパウダー	
*大豆油		*香料		*大豆		*ポークエキスパウダー	
にんじん	13	*酸味料		*クエン酸鉄		*チキンエキスパウダー	
*にんじん		*酸化防止剤		にんじん	13	*乳等を主要原料とする食品	
がらスープ(ポーク&チキン)	7.8	乾燥パセリ(年)	0.03	*にんじん		*カラメル色素	
*豚骨		*パセリ		たまねぎ	23.4	コンソメ	1.04
*鶏骨		【チーズハムカツ】		*たまねぎ		*食塩	
*豚骨油		ベストサンド60	60	青ピーマン	6.5	*デキストリン	
*酵母エキス		*豚肉		*青ピーマン		*麦芽糖	
コンソメ	2.73	*鶏肉		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15	*チキンコンソメパウダー	
*食塩		*豚脂		*トマト		*ぶどう糖	
*デキストリン		*たまねぎ		*糖類		*酵母エキスパウダー	

献立名／食品名		可食量 (g)
*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		
*チキンエキスパウダー		
*鶏脂		
*砂糖		
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		
*香辛料		
*トマトパウダー		
*オニオンエキスパウダー		
*香辛料抽出物		
*酸味料		
きび和糖 1000		0.78
*さとうきび		
赤ワイン		1.3
*米発酵調味料		
*ワイン		
*ぶどう糖		
*アルコール		
*食塩		
*果実色素		
*香料		
*酸味料		
*酸化防止剤		
キャノーラ油 炒め用		0.78
*なたね油		

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3月14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】		*でん粉		*さば		*砂糖	
精白米 10kg	100	九州ラーメンスープ（とんこつベース）	13	*食塩		*脱脂粉乳	
【牛乳】		*醤油（小麦・大豆）		【きゅうりの塩昆布あえ】		*クリーム	
サツラク牛乳 200ml	206	*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		にんじん	6.5	*乳清たん白	
*生乳		*動物油脂		*にんじん		*乳酸菌	
【豆乳鍋風スープ】		*食塩		とりササミフレーク（年）	15.6	*ビフィズス菌	
鶏肉もも 角切り	41.6	*砂糖		*鶏肉		【【乳代替プリン】】	
*鶏もも		*チキンエキス		*食塩		とろけるプリン40（豆乳）	0.2
冷凍油揚げカット	5.2	*コンソメパウダー		*醸造酢		*豆乳（大豆）	
*だいず 全粒 国産 乾		*にんにく		*砂糖		*水あめ	
*なたね油		*野菜エキス		*寒天		*ショートニング（大豆）	
*凝固剤		*オイスターソース（カキ・小麦・大豆）		*オニオンパウダー		*砂糖	
*消泡剤（大豆）		*ゼラチン		*香辛料		*水溶性食物繊維	
はくさい	19.5	*香辛料		*pH調整剤		*食塩	
*はくさい		*香料		きゅうり	33.8	*ゲル化剤	
緑豆もやし（年）	15.6	*カラメル色素		*きゅうり		*乳化剤（大豆）	
*緑豆		*乳化剤		塩こんぶ	1.04	*香料	
にんじん	10.4	*酸味料		*醤油（小麦・大豆）		*ピロリン酸第二鉄	
*にんじん		*調味料		*昆布		*カロチノイド色素	
ほぐしえのき	5.2	*くん液		*食塩		*デキストリン	
*生えのき茸		みりん（年）	2.34	*砂糖		*カラメル色素	
根深ねぎ	7.8	*本みりん		*甘味料			
*根深ねぎ		*液状ブドウ糖		*調味料			
清酒	1.04	*醸造アルコール		*糊料			
*米		*珪藻土		醤油 和え物用	0.91		
*米麴		無調製豆乳	13	*大豆			
*醸造アルコール		*大豆		*小麦			
*水飴		おろし生姜（年）	0.91	*食塩			
*乳酸		*しょうが		*アルコール			
*コハク酸		*酸味料		純正ごま油	0.39		
鶏だし（顆粒）	0.65	*ビタミンC		*食用ごま油			
*鶏肉粉末		*ターメリック色素		白いりごま	1.04		
*でん粉分解物		白すりごま	0.26	*ごま			
*砂糖		*ごま		【【中】ヨーグルト】			
*酵母エキス粉末		【さばの塩焼き】		ヨーグルト70	70		
*昆布エキス粉末		さば塩焼き40（B P）	40	*生乳			