

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17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)
【イエスクリーン米】		*香味油		*しょうゆ(小麦・大豆)		*砂糖	
イエスクリーン米 10kg	100	*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*香辛料		*酵母エキス	
【牛乳】		*砂糖		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)		*サフラワー油	
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*大豆粉		*加工でん粉	
*生乳		*昆布		*砂糖		*調味料	
【チンゲン菜スープ】		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*トレハロース	
シヨルダーベーコン	15.6	*野菜エキス(小麦、大豆)		*サフラワー油		*キシロース	
*豚肩肉		*調味料		*加工でん粉		*乳化剤(大豆)	
*食塩		*酸化防止剤		*調味料		*グリシン	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	0.26	*トレハロース		*ピロリン酸ナトリウム	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*大豆		*キシロース		*増粘剤	
豆腐	26	*小麦		*乳化剤(大豆)		【ピリ辛チャブチェ】	
*大豆		*食塩		*グリシン		豚肉もも ひき肉	39
*粗製海水塩化マグネシウム		天塩	0.03	*ピロリン酸ナトリウム		*豚もも	
*消泡剤		*塩田産天日塩		*増粘剤		にら	5.2
チンゲンサイ	20.8	*塩田産にがり		焼ギョーザ24	24	*にら	
*チンゲンサイ		白こしょう	0.01	*キャベツ		緑豆もやし(年)	19.5
にんじん	10.4	*ホワイトペッパー		*小麦粉		*緑豆	
*にんじん		【ギョーザ】		*鶏肉		新食感春雨(9cmカット)	4.55
北海道産ホールコーン	7.8	焼ギョーザ24	24	*豚肉		*甘藷澱粉	
*とうもろこし		*キャベツ		*豚脂		*えんどう澱粉	
根深ねぎ	10.4	*小麦粉		*たまねぎ		干椎茸 スライス	0.39
*根深ねぎ		*鶏肉		*にら		*乾燥椎茸	
おろし生姜(年)	0.26	*豚肉		*粒状大豆たん白(大豆)		にんじん	7.8
*しょうが		*豚脂		*なたね油		*にんじん	
*酸味料		*たまねぎ		*ごま油		純正ごま油	1.3
*ビタミンC		*にら		*食塩		*食用ごま油	
*ターメリック色素		*粒状大豆たん白(大豆)		*清酒		キムチ味(魚・貝なし)	4.41
がらスープ(ポーク&チキン)	7.8	*なたね油		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*りんごパルプ	
*豚骨		*ごま油		*とうもろこしでん粉		*水あめ	
*鶏骨		*食塩		*たん白加水分解物(大豆)		*おろしにんにく	
*豚骨油		*清酒		*もち米粉		*アミノ酸液(大豆)	
*酵母エキス		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*しょうゆ(小麦・大豆)		*トマトペースト	
塩ラーメンスープ	4.55	*とうもろこしでん粉		*香辛料		*醸造酢	
*食塩		*たん白加水分解物(大豆)		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)		*食塩	
*醤油(小麦、大豆)		*もち米粉		*大豆粉		*唐辛子	

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17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)
*バブリカパウダー		*ごま					
*昆布							
*砂糖							
*コーンスターチ							
*しょうがパウダー							
*調味料							
*pH調整剤							
*増粘剤							
おろし生姜（年）	0.18						
*しょうが							
*酸味料							
*ビタミンC							
*ターメリック色素							
おろしにんにく（年）	0.36						
*にんにく							
*食塩							
*酸味料							
北海道丸大豆醤油 10L	1.95						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
清酒	0.65						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
豆板醤(年)	0.48						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
白いりごま	0.52						

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】		*トマト		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）		*酵母エキスパウダー	
☆スパゲティ 85	85	*たまねぎ		*粉末ソース（りんご）		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*小麦粉		*にんじん		*ガーリックパウダー		*チキンエキスパウダー	
*植物油		*砂糖		*オニオンパウダー		*鶏脂	
【牛乳】		*大豆油		*オニオンエキスパウダー		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんにく		*こんぶエキスパウダー		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
*生乳		*食塩		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）		*香辛料	
【ナポリタンスパゲティ】		*香辛料抽出物		*にんじんエキスパウダー		*トマトパウダー	
豚肉もも スライス	20.8	*調味料		*香辛料		*オニオンエキスパウダー	
*豚もも		*増粘剤		*トマトエキスパウダー		*香辛料抽出物	
カットミニウインナー	28.6	*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*酸味料	
*豚肉		*パプリカ色素		*チキンエキスパウダー		ウスターソース（年）	4.94
*食塩		野菜ケチャップ	3.9	*乳等を主要原料とする食品		*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖		*トマトペースト		*カラメル色素		*砂糖液糖	
*白コショウ・カワイ・マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢		ダイストマト（レトルト）5kg	39	*高酸度ビネガー	
たまねぎ	39	*たまねぎ、にんじん		*トマト		*食塩	
*たまねぎ		*食塩、オニオンパウダー、香辛料		*トマトピューレー		*オニオンエキス	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*増粘剤		デミグラスソース	5.98	*香辛料	
*たまねぎ		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15	*ブラウンルウ		*トマトエキス	
*大豆油		*トマト		小麦粉		*カラメル色素	
にんじん	26	*糖類		ラード		*調味料	
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*トマトペースト		天塩	0.13
エリンギスライス	10.4	*ぶどう糖		*ソテードオニオン		*塩田産天日塩	
*エリンギ		*醸造酢		*チキンエキス		*塩田産にがり	
青ピーマン	6.5	*食塩		*にんじん		白こしょう	0.08
*青ピーマン		*たまねぎ		*砂糖		*ホワイトペッパー	
おろしにんにく（年）	0.39	*香辛料		*酵母エキス		小麦粉 北海道産	5.46
*にんにく		エスパニョールソース	2.99	*でん粉		*小麦粉	
*食塩		*小麦粉		*食塩		バター有塩	0.91
*酸味料		*砂糖		*香辛料		*生乳	
おろし生姜（年）	0.33	*食用精製加工油脂		コンソメ	1.56	*食塩	
*しょうが		*トマトパウダー		*食塩		赤ワイン	1.56
*酸味料		*食塩		*デキストリン		*米発酵調味料	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*麦芽糖		*ワイン	
*ターメリック色素		*デキストリン		*チキンコンソメパウダー		*ぶどう糖	
ナポリタンソース（70ml×3kg）	20.8	*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖		*アルコール	

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)
*食塩		*砂糖					
*果実色素		*ぶどう糖					
*香料		*イチゴ果汁					
*酸味料		*ゲル化剤					
*酸化防止剤		*乳酸C a					
乾燥パセリ（年）	0.01	*香料					
*パセリ		*酸味料					
【ハッシュポテト】		*クエン酸鉄N a					
ハッシュポテト	40	*ビタミンC					
*ばれいしょ		*着色料					
*たまねぎ							
*上新粉							
*食塩							
*植物油脂（なたね、大豆）							
キャノーラ油（年）	4						
*食用なたね油							
*シリコーン							
【いちご杏仁フルーツあえ】							
国産黄桃ダイス缶	19.5						
*黄もも							
*ぶどう糖果糖液糖							
*上白糖							
*酸味料							
*酸化防止剤							
杏仁風カットデザート	19.5						
*果糖ぶどう糖液糖							
*水あめ							
*豆乳加工品（大豆）							
*ドロマイト							
*加工でん粉							
*ゲル化剤							
*クエン酸鉄N a							
*香料							
*その他キャリーオーバー等							
ダイスゼリー（国産あまおう）	26						
*果糖ぶどう糖液糖							

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】		*本みりん		清酒	1.3		
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*米			
【牛乳】		*醸造アルコール		*米麴			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*醸造アルコール			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*水飴			
【たぬき汁】		*大豆		*乳酸			
さつま揚げ	15.6	*小麦		*コハク酸			
*たらすりみ		*食塩		きび和糖 1000	0.65		
*にんじん		天塩	0.23	*さとうきび			
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		みりん(年)	1.3		
*揚げ油		*塩田産にがり		*本みりん			
*砂糖		カット昆布	2.21	*液状ブドウ糖			
*みりん		*日高産根昆布		*醸造アルコール			
*塩		かつおだしパック	2.86	*珪藻土			
にんじん	19.5	*かつお節		北海道丸大豆醤油 10L	3.12		
*にんじん		【いわしの味噌煮】		*大豆			
冷凍油揚げカット	7.8	いわしの味噌煮L	43	*小麦			
*だいたい 全粒 国産 乾		*いわし		*食塩			
*なたね油		*みそ(大豆)		純正ごま油	0.65		
*凝固剤		*砂糖		*食用ごま油			
*消泡剤(大豆)		*発酵調味料		【のりふりかけ】			
こんにやく サラダ用	23.4	*食塩		のりふりかけ	1.6		
*こんにやく粉		*増粘剤		*白ごま			
*水酸化カルシウム		【れんこんきんぴら】		*黒ごま			
ほぐしえのき	10.4	れんこん(いちょう)水煮(年)	31.2	*黒のり			
*生えのき茸		*れんこん		*砂糖			
根深ねぎ	9.1	*酸化防止剤		*食塩			
*根深ねぎ		にんじん	15.6	*しょうゆ(小麦、大豆)			
清酒	1.3	*にんじん		*青のり			
*米		豚肉もも スライス	28.6	*調味料			
*米麴		*豚もも					
*醸造アルコール		むきえだまめ(年)	7.8				
*水飴		*えだまめ					
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		ひじき	0.65				
みりん(年)	1.04	*ひじき					

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】		*水飴		*高酸度ビネガー		*小麦	
精白米 10kg	100	*乳酸		*食塩		*食塩	
【牛乳】		*コハク酸		*オニオンエキス		*アルコール	
サツラク牛乳 200ml	206	白みそ 10kg (年)	6.5	*香辛料		【桜もち】	
*生乳		*米		*トマトエキス		桜餅	30
【望来豚汁】		*大豆		*カラメル色素		*こしあん	
望来豚もも大 (年)	26	*食塩		*調味料		小豆	
*豚もも		赤みそ 10kg (年)	3.25	清酒	1.7	砂糖	
豆腐	23.4	*大豆		*米		還元水あめ	
*大豆		*米		*米麴		水あめ	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*醸造アルコール		塩	
*消泡剤		*酒精		*水飴		*もち米	
突きこんにやく	10.4	かつおだしパック	2.99	*乳酸		*砂糖	
*こんにやく粉		*かつお節		*コハク酸		*水あめ	
*水酸化カルシウム		【チキンたれカツ】		北海道丸大豆醤油 10L	1.9	コーンスターチ	
にんじん	11.7	国産鶏肉のチキンカツ60 (年)	60	*大豆		*桜葉塩漬	
*にんじん		*鶏肉		*小麦		*酵素	
だいこん	19.5	*植物油脂(大豆)		*食塩		*紅麴色素	
*だいこん		*小麦粉加工品(小麦、大豆)		きび和糖 1000	1.9		
たまねぎ	13	*植物性たん白(大豆)		*さとうきび			
*たまねぎ		*パン粉(小麦、大豆)		みりん(年)	1.4		
ごぼう	7.8	*フライミックス粉(小麦、大豆)		*本みりん			
*ごぼう		食塩		*液状ブドウ糖			
じゃがいも	23.4	調味エキス		*醸造アルコール			
*じゃがいも		香辛料		*珪藻土			
根深ねぎ	7.8	加工デンプン		【おほかあえ】			
*根深ねぎ		炭酸カルシウム		こまつな	15.6		
おろし生姜 (年)	0.3	膨張剤		*小松菜			
*しょうが		ピロリン酸鉄		茹で塩	0.1		
*酸味料		乳化剤(大豆)		*海水			
*ビタミンC		キャノーラ油 (年)	6	緑豆もやし(年)	39		
*ターメリック色素		*食用なたね油		*緑豆			
清酒	1.3	*シリコーン		かつお削り節	0.65		
*米		ウスターソース (年)	1.5	*かつお 加工品 削り節			
*米麴		*果糖ぶどう糖液糖		醤油 和え物用	2.34		
*醸造アルコール		*砂糖液糖		*大豆			