

## 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5月12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)
<b>【ごはん】</b>		*水飴		*加工デンプン		*乳酸	
精白米 10kg	100	*乳酸		*セルロース		*コハク酸	
<b>【牛乳】</b>		*コハク酸		*凝固剤		みりん(年)	1.3
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.76	*安定剤		*本みりん	
*生乳		*本みりん		*ピロリン酸第二鉄		*液状ブドウ糖	
<b>【かぼちゃ団子汁(醤油)】</b>		*液状ブドウ糖		*香辛料		*醸造アルコール	
プチかぼちゃもち	35.1	*醸造アルコール		<b>【ふきの炒め煮】</b>		*珪藻土	
*かぼちゃ		*珪藻土		ふき水煮カット	28.6	キャノーラ油 炒め用	1.04
*じゃがいも		天塩	0.05	*ふき		*なたね油	
*じゃがいもでん粉		*塩田産天日塩		*乳酸カルシウム			
*砂糖		*塩田産にがり		*酸化防止剤			
*食塩		かつおだしパック	2.21	*pH調整剤			
*加工でん粉		*かつお節		さつま揚げ	19.5		
豚肉もも スライス	16.9	道産カットだし昆布	1.95	*たらすりみ			
*豚もも		*道内産真昆布		*にんじん			
冷凍油揚げカット	7.8	<b>【豆腐包み焼き】</b>		*馬鈴薯澱粉			
*だいたい 全粒 国産 乾		豆腐包み焼き	50	*揚げ油			
*なたね油		*鶏肉		*砂糖			
*凝固剤		*豆腐(大豆)		*みりん			
*消泡剤(大豆)		*たまねぎ		*塩			
にんじん	10.4	*鶏皮		にんじん	13		
*にんじん		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*にんじん			
だいこん	23.4	*にんじん		突きこんにやく	15.6		
*だいこん		*砂糖		*こんにやく粉			
根深ねぎ	10.4	*えだまめ		*水酸化カルシウム			
*根深ねぎ		*みりん		北海道丸大豆醤油 10L	2.6		
ほぐししめじ	6.5	*粒状植物性たん白(大豆)		*大豆			
*生ぶなしめじ		*ぶどう糖		*小麦			
北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*植物油		*食塩			
*大豆		*清酒		きび和糖 1000	0.78		
*小麦		*しょうがペースト		*さとうきび			
*食塩		*干しいたけ		清酒	1.3		
清酒	1.76	*酵母エキス		*米			
*米		*食塩		*米麴			
*米麴		*液状混合調味料		*醸造アルコール			
*醸造アルコール		*豚ゼラチン		*水飴			

## 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5月13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)
<b>【スパゲティ】</b>		*麦芽糖		*カラメル色素		*こしょう	
☆スパゲティ 85	85	*チキンコンソメパウダー		*調味料		*小麦粉	
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン	5.85	*生パン粉(小麦・大豆)	
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		*白ごま	
<b>【牛乳】</b>		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン		キャノーラ油(年)	6
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		*食用なたね油	
*生乳		*鶏脂		*アルコール		*シリコーン	
<b>【スパゲティミートソース(大豆入り)】</b>		*砂糖		*食塩		<b>【はちみつゼリーフルーツあえ】</b>	
豚肉もも ひき肉	39	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素(エルダーベリー)		パインチビット1/6(レトルト)	16.9
*豚もも		*香辛料		*香料		*パイナップル	
大豆ミート	7.8	*トマトパウダー		*酸味料		*上白糖	
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤		*クエン酸	
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉 北海道産	2.34	*ビタミンC	
おろし生姜(年)	0.44	*酸味料		*小麦粉		国産白桃ダイス缶	16.9
*しょうが		ダイストマト(レトルト) 5kg	54.6	オリーブ油	0.65	*白桃	
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油		*砂糖	
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩	0.09	*酸味料	
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	35.1	*塩田産天日塩		*酸化防止剤	
おろしにんにく(年)	0.44	*トマト		*塩田産にがり		ミルクキューブ	19.5
*にんにく		*糖類		白こしょう	0.03	*牛乳	
*食塩		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー		*水あめ	
*酸味料		*ぶどう糖		<b>【ポテトコロッケ】</b>		*砂糖	
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ポテトと野菜のコロッケ60g	60	*脱脂粉乳	
*たまねぎ		*食塩		*じゃがいも		*加糖練乳	
にんじん	29.9	*たまねぎ		*豚もも肉		*ゲル化剤	
*にんじん		*香辛料		*玉ねぎ		カットゼリー はちみつレモン	19.5
セロリ	5.2	トマトピューレー(年)	11.7	*とうもろこし		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*セロリ		*トマトペースト		*にんじん		*レモン果汁	
乾燥パセリ(年)	0.03	ウスターソース(年)	5.85	*グリーンピース		*ぶどう糖	
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*脱脂粉乳		*砂糖	
ソニオン(炒め玉葱)	23.4	*砂糖液糖		*なたね油		*水溶性食物繊維	
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		*醤油(小麦・大豆)		*はちみつ	
*大豆油		*食塩		*三温糖		*ゲル化剤	
コンソメ	0.59	*オニオンエキス		*食塩		*酸味料	
*食塩		*香辛料		*みりん		*香料	
*デキストリン		*トマトエキス		*酒		*クエン酸鉄Na	



## 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5月14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)
<b>【ごはん】</b>		<b>*さんま</b>		*コハク酸			
精白米 10kg	100	*砂糖		みりん(年)	1.3		
<b>【牛乳】</b>		<b>*梅肉ペースト</b>		*本みりん			
サツラク牛乳 200ml	206	<b>*しょうゆ (小麦・大豆)</b>		*液状ブドウ糖			
<b>*生乳</b>		*昆布エキス		*醸造アルコール			
<b>【大根のごまみそ汁】</b>		*増粘多糖類		*珪藻土			
冷凍油揚げカット	9.1	*香料		白いりごま	0.65		
*だいず 全粒 国産 乾		<b>【豚肉のしょうが煮】</b>		<b>*ごま</b>			
*なたね油		豚肉もも スライス	44.2	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*凝固剤		*豚もも		*なたね油			
*消泡剤(大豆)		たまねぎ	15.6				
だいこん	36	*たまねぎ					
*だいこん		にんじん	13				
にんじん	13	*にんじん					
*にんじん		しらたき	15.6				
根深ねぎ	9.1	*こんにやく粉					
*根深ねぎ		*水酸化カルシウム					
白すりごま	1.95	おろし生姜(年)	1.3				
<b>*ごま</b>		*しょうが					
白みそ 10kg(年)	7.8	*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*大豆		*ターメリック色素					
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
赤みそ 10kg(年)	2.86	*大豆					
*大豆		<b>*小麦</b>					
*米		*食塩					
*食塩		カットいんげん(年)	6.5				
*酒精		*さやいんげん若さや					
かつおだしパック	2.34	きび和糖 1000	1.56				
<b>*かつお節</b>		*さとうきび					
煮干しダシパック	0.52	清酒	1.3				
<b>*かたくちいわし</b>		*米					
煮干しパック	0.52	*米麴					
<b>*かたくちいわし</b>		*醸造アルコール					
<b>【さんまの梅煮】</b>		*水飴					
さんまの梅煮 30	30	*乳酸					

## 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5月15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)
<b>【(道)黒糖スライスパン】</b>		*デキストリン		*パン粉(小麦)		*りんご	
(道)黒糖スライスパン65	88	*麦芽糖		*でん粉		*にんじん	
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*砂糖		*玉ねぎ	
*食塩		*ぶどう糖		*食塩		*にんにく	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*酵母エキス		*醸造酢	
*脱脂粉乳(乳)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		*ぶどう糖	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*パン粉(小麦・大豆)		*砂糖	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*鶏脂		*バター粉(小麦・大豆)		*食塩	
*鶏卵 3.6%		*砂糖		小麦粉		*アミノ酸液(大豆)	
*黒砂糖		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		砂糖		*香辛料	
<b>【牛乳】</b>		*香辛料		でん粉		*コーンスターチ	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		なたね油		*発酵調味料	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		膨張剤		*増粘多糖類	
<b>【ポトフ】</b>		*香辛料抽出物		米粉		<b>【ペンネソース】</b>	
カットミニウインナー	23.4	*酸味料		加エデンブ		ショルダーベーコン	13
*豚肉		天塩	0.05	増粘多糖類		*豚肩肉	
*食塩		*塩田産天日塩		*増粘多糖類		*食塩	
*砂糖		*塩田産にがり		キャノーラ油(年)	6	*砂糖	
*白コショウ・カワイ・マスタート		白こしょう	0.03	*食用なたね油		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
じゃがいも	32.5	*ホワイトペッパー		*シリコーン		たまねぎ	20.8
*じゃがいも		白ワイン	1.76	<b>【中濃ソース】</b>		*たまねぎ	
たまねぎ	23.4	*米発酵調味料		ソース(中濃)160ml	6	にんじん	6.5
*たまねぎ		*ワイン		*トマト		*にんじん	
かぶ	13	*ぶどう糖		*デーツ		ペンネマカロニ 2kg	14.82
*かぶ		*アルコール		*たまねぎ		*小麦粉	
にんじん	11.7	*食塩		*にんじん		茹で塩	0.13
*にんじん		*香料		*にんにく		*海水	
セロリ	2.6	*酸味料		*砂糖		青ピーマン	5.2
*セロリ		*酸化防止剤		*ぶどう糖		*青ピーマン	
がらスープ(ポーク&チキン)	9.1	乾燥パセリ(年)	0.01	*醸造酢		おろしにんにく(年)	0.36
*豚骨		*パセリ		*食塩		*にんにく	
*鶏骨		<b>【メンチカツ】</b>		*コーンスターチ		*食塩	
*豚骨油		メンチカツ60 ポーク&チキン	60	*香辛料		*酸味料	
*酵母エキス		*豚肉		*昆布		北海道丸大豆醤油 10L	2.34
コンソメ	3.38	*鶏肉		ソース(中濃)小袋【厚田・浜益】	0.1	*大豆	
*食塩		*たまねぎ		*トマト		*小麦	



## 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5月16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)
<b>【ごはん】</b>		*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	
<b>【牛乳】</b>		*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		がらすープ (ポーク&チキン)	6.5	キャノーラ油 炒め用	0.65	還元水あめ	
<b>【四川豆腐】</b>		*豚骨		*なたね油		えびエキス	
豚肉もも スライス	28.6	*鶏骨		<b>【えびシューマイ】</b>		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		<b>【パンサンスー】</b>	
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)	9.1	*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		*ナツメグ・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
*米麴		天塩	0.07	*デキストリン		*大豆	

