

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19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)
【ごはん】			【五目煮】					
精白米 10kg		100	豚肉もも スライス		31.2			
			*豚もも			*酵母エキス粉末		
【牛乳】			国産大豆の水煮（年）		13	*でん粉		
サツラク牛乳 200ml		206	*大豆			*米油		
*生乳						【【中】アセロラゼリー】		
【白菜のみそ汁】			ひじき		0.78	アセロラゼリー		50
はくさい		39	*ひじき			*果糖ぶどう糖液糖		
*はくさい			しらたき		20.8	*アセロラ果汁		
冷凍油揚げカット		13	*こんにゃく粉			*ゲル化剤		
*だいず 全粒 国産 乾			*水酸化カルシウム			*加工でん粉		
*なたね油			にんじん		13	*酸味料		
*凝固剤			*にんじん			*クエン酸鉄Na		
*消泡剤(大豆)			北海道丸大豆醤油 10L		2.99	*野菜色素		
にんじん		15.6	*大豆			*クチナシ色素		
*にんじん			*小麦			*香料（りんご）		
根深ねぎ		13	*食塩			*カロチノイド色素		
*根深ねぎ			きび和糖 1000		0.78	*キャリーオーバー等		
白みそ 10kg（年）		7.8	*さとうきび			前日納品学配デザート（厚田・浜益）		0.1
*米			清酒		1.04	*水		
*大豆			*米					
*食塩			*米麹					
赤みそ 10kg（年）		2.6	*醸造アルコール					
*大豆			*水飴					
*米			*乳酸					
*食塩			*コハク酸					
*酒精			みりん(年)		1.04			
かつおだしパック		2.21	*本みりん					
*かつお節			*液状ブドウ糖					
煮干しダシパック		0.52	*醸造アルコール					
*かたくちいわし			*珪藻土					
煮干しパック		0.52	キャノーラ油 炒め用		1.3			
*かたくちいわし			*なたね油					
【あじの塩焼き】			昆布だし（顆粒）		0.39			
あじ塩焼 40g		40	*昆布エキス粉末、昆布粉末					
*あじ			*でん粉分解物					
*食塩			*砂糖					

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5月20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)
【うどん】		*液状ブドウ糖		*食塩			
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		*砂糖			
*小麦粉		*珪藻土		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*食塩		清酒	2.86	ひじき	0.52		
【牛乳】		*米		*ひじき			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麹		にんじん	5.2		
*生乳		*醸造アルコール		*にんじん			
【五目うどん】		*水飴		キャベツ	15.6		
鶏肉むね スライス	41.6	*乳酸		*キャベツ			
*鶏むね		*コハク酸		緑豆もやし(年)	16.9		
冷凍油揚げカット	6.5	天塩	0.25	*緑豆			
*だいたい 全粒 国産 乾		*塩田産天日塩		冷凍ホールコーン10kg	5.2		
*なたね油		*塩田産にがり		*とうもろこし			
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	胡麻ドレッシング 1L	6.5		
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*食用植物油脂(大豆)			
つと	12.35	道産カットだし昆布	2.86	*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*たらすりみ		*道内産真昆布		*しょうゆ(小麦、大豆)			
*馬鈴薯澱粉		【野菜かき揚げ】		*醸造酢			
*砂糖		国産野菜 野菜かき揚げ50	50	*ごま			
*塩		*たまねぎ		*しいたけエキス			
にんじん	15.6	*小麦粉		*食塩			
*にんじん		*にんじん		*酵母エキスパウダー			
たまねぎ	23.4	*パーム油		*香辛料抽出物			
*たまねぎ		*ごぼう		*加工でん粉			
ほぐししめじ	10.4	*しゅんぎく		*増粘剤			
*生ぶなしめじ		*食塩					
根深ねぎ	7.8	*粉末状植物性たん白(大豆)					
*根深ねぎ		*調味料					
北海道丸大豆醤油 10L	14.56	*ベーキングパウダー					
*大豆		*カロチノイド色素					
*小麦		キャノーラ油(年)	5				
*食塩		*食用なたね油					
きび和糖 1000	0.96	*シリコーン					
*さとうきび		【ひじきのサラダ】					
みりん(年)	2.86	ロースハム 千切り	6.5				
*本みりん		*豚ロース肉					

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5月21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		*豚脂		おろし生姜（年）	0.44
精白米 10kg	100	*コハク酸		*しょうゆ（小麦、大豆）		*しょうが	
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.76	*酵母エキス		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*ごま油		*ビタミンC	
*生乳		*鶏骨		*にんにく		*ターメリック色素	
【もずくスープ】		*豚骨油		*しょうが		おろしにんにく（年）	0.39
冷凍 もずく	10.4	*酵母エキス		*ラード		*にんにく	
*もずく		白こしょう	0.01	*発酵調味液		*食塩	
シオルダーベーコン	13	*ホワイトペッパー		*食塩		*酸味料	
*豚肩肉		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*こしょう		純正ごま油	1.04
*食塩		*大豆		*小麦粉		*食用ごま油	
*砂糖		*小麦		*砂糖		コチジャン	1.3
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食塩		【ピリ辛焼き肉丼】		*味噌（大豆）	
にんじん	10.4	【にらまんじゅう】		豚肉もも スライス	46.8	*砂糖	
*にんじん		北海道にらまんじゅう	25	*豚もも		*唐辛子	
はくさい	32.5	*豚肉		生揚げ	19.5	*大豆油	
*はくさい		*にら		*大豆		*食塩	
根深ねぎ	9.1	*キャベツ		*植物油		*米麴	
*根深ねぎ		*長ねぎ		*凝固剤		*パブリカ	
塩ラーメンスープ	3.9	*豚脂		*消泡剤		*酒精	
*食塩		*しょうゆ（小麦、大豆）		たまねぎ	26	*調味料	
*醤油（小麦、大豆）		*酵母エキス		*たまねぎ		豆板醤（年）	0.52
*香味油		*ごま油		にんじん	9.1	*唐辛子	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*にんにく		*にんじん		*食塩	
*砂糖		*しょうが		青ピーマン	5.2	*味噌（大豆）	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*ラード		*青ピーマン		*酸味料	
*昆布		*発酵調味液		赤パブリカ	3.9	北海道丸大豆醤油 10L	3.9
*かつお削りぶし		*食塩		*赤パブリカ		*大豆	
*野菜エキス（小麦、大豆）		*こしょう		国産もうそう千切水煮	13	*小麦	
*調味料		*小麦粉		*もうそう筍		*食塩	
*酸化防止剤		*砂糖		*酸化防止剤		赤みそ 10kg（年）	2.86
清酒	0.78	北海道にらまんじゅう	25	*PH調整剤		*大豆	
*米		*豚肉		緑豆もやし（年）	19.5	*米	
*米麴		*にら		*緑豆		*食塩	
*醸造アルコール		*キャベツ		切干大根	1.95	*酒精	
*水飴		*長ねぎ		*大根		清酒	2.08

献立名／食品名		可食量 (g)
*米		
*米麹		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
きび和糖 1000		1.17
*さとうきび		
みりん(年)		1.04
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
ラー油		0.04
*ごま油		
*とうもろこし油		
*香辛料抽出物		
*トウガラシ色素		
片栗粉1kg (年)		1.3
*馬鈴薯		

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22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)コッペパン】							
(道) コッペパン65	91	*うるち米		*植物油脂		*アルコール	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*香辛料		*食塩	
*食塩		*生乳		*全卵 5.9%		ポッカ100レモン	0.65
*イースト		コンソメ	3.38	*植物油脂 (大豆)		*レモン	
*脱脂粉乳(乳)		*食塩		*パン粉 (小麦)		*酸味料	
*砂糖		*デキストリン		*還元水あめ		*香料	
*ショートニング (大豆)		*麦芽糖		*小麦粉		*保存料	
*鶏卵 4.0%		*チキンコンソメパウダー		*米粉		キャノーラ油 炒め用	0.78
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*ぶどう糖		*でん粉		*なたね油	
		*酵母エキスパウダー		*粉末状植物性たん白 (大豆)		天塩	0.26
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*たん白加水分解物 (豚肉)		*塩田産天日塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*食塩		*塩田産にがり	
*生乳		*鶏脂		*チーズ		白こしょう	0.01
【コーンポタージュ】		*砂糖		*パセリ		*ホワイtpペッパー	
にんじん	15.6	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*パーム油		乾燥パセリ (年)	0.01
*にんじん		*香辛料		*トレハロース		*パセリ	
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*増粘多糖類			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*カロチノイド色素			
ソニオン (炒め玉葱)	13	*香辛料抽出物		*重曹			
*たまねぎ		*酸味料		*加工デンプン			
*大豆油		天塩	0.1	【ハムマリネ】			
冷凍ホールコーン10kg	13	*塩田産天日塩		ローズハム 千切り	15.6		
*とうもろこし		*塩田産にがり		*豚ロース肉			
コーンピューレ	19.5	白こしょう	0.01	*食塩			
*とうもろこし		*ホワイtpペッパー		*砂糖			
コーンクリーム 缶詰	19.5	【とりのピカタ】		*ツメクサ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*とうもろこし		鶏のピカタ50	50	きゅうり	10.4		
*食塩		*鶏肉		*きゅうり			
野菜ベース	19.5	*パン粉 (小麦、大豆)		にんじん	10.4		
*たまねぎ		*粉末状植物性たん白 (大豆)		*にんじん			
*馬鈴薯		*でん粉		たまねぎ	13		
*無塩バター(乳)		*粒状植物性たん白 (大豆)		*たまねぎ			
バター有塩	6.76	*砂糖		きび和糖 1000	1.04		
*生乳		*チキンエキス調味料 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)		*さとうきび			
*食塩		*食塩		米酢	2.6		
北海道産米粉	4.55	*しょうゆ (小麦、大豆)		*米			

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23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		アスパラガス 石狩産	15.6		
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*アスパラ			
【牛乳】		*醸造アルコール		茹で塩	0.35		
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*海水			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	10.4	イタリアンドレッシング 1L（年）	5.1		
【浜益牛肉鍋風煮】		*大豆		*食用植物油脂			
浜益牛 スライス	39	*小麦		*砂糖			
*浜益牛		*食塩		*醸造酢			
生揚げ	19.5	キャノーラ油 炒め用	1.3	*食塩			
*大豆		*なたね油		*発酵調味料			
*植物油		【ほっけフライ】		*玉ねぎ			
*凝固剤		ほっけフライ50	50	*香味食用油			
*消泡剤		*ほっけ		*酵母エキスパウダー			
にんじん	19.5	*パン粉（小麦）		*香辛料			
*にんじん		*バターミックス		*トマト			
たまねぎ	26	*・コーンスターチ		*酸味料			
*たまねぎ		*・植物性たん白（大豆）		*増粘剤			
はくさい	28.6	*・植物性油脂					
*はくさい		*・食塩					
突きこんにやく	20.8	*・ぶどう糖					
*こんにやく粉		*・グアーガム					
*水酸化カルシウム		*打ち粉					
干椎茸 スライス	0.52	*・小麦粉					
*乾燥椎茸		*・砂糖					
根深ねぎ	10.4	*・ショートニング					
*根深ねぎ		*・イースト					
きび和糖 1000	2.99	*・乳化剤					
*さとうきび		*・イーストフード					
清酒	1.56	キャノーラ油（年）	5				
*米		*食用なたね油					
*米麹		*シリコーン					
*醸造アルコール		【アスパラサラダ】					
*水飴		にんじん	10				
*乳酸		*にんじん					
*コハク酸		キャベツ	32.5				
みりん（年）	1.56	*キャベツ					