

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7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】		りんごソース（年）	5.2	*カラメル色素		きゅうり	31.2
精白米 10kg	100	*りんご		*調味料		*きゅうり	
【牛乳】		*香料		*酸味料		こんにやく サラダ用	23.4
サツラク牛乳 200ml	206	*酸味料		ウスターソース（年）	3.9	*こんにやく粉	
*生乳		*酸化防止剤		*果糖ぶどう糖液糖		*水酸化カルシウム	
【ハヤシライス】		フルーツチャツネ	1.94	*砂糖液糖		海藻ミックスサラダ（年）	0.65
豚肉もも スライス	32.5	*フルーツ		*高酸度ビネガー		*乾燥わかめ	
*豚もも		りんご		*食塩		*乾燥茎わかめ	
赤ワイン	1.76	レモン		*オニオンエキス		*乾燥昆布	
*米発酵調味料		レーズン		*香辛料		ノンオイル 香味青じそ（年）	6.24
*ワイン		*糖類		*トマトエキス		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
*ぶどう糖		水あめ		*カラメル色素		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*アルコール		砂糖		*調味料		*醸造酢	
*食塩		*香辛料（大豆）		トマトケチャップ学給用 3kg	2.99	*食塩	
*果実色素（エルダーベリー）		*酢酸・クエン酸		*トマト		*こんぶだし	
*香料		*食塩		*糖類		*かつお節エキス	
*酸味料		*カラメル色素		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*塩蔵青じそ	
*酸化防止剤		*香料		*ぶどう糖		*香辛料	
おろしにんにく（年）	0.39	ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*醸造酢		*調味料	
*にんにく		*トマト		*食塩		*増粘剤	
*食塩		*トマトピューレー		*たまねぎ		*香料	
*酸味料		スキムミルク	2.99	*香辛料			
おろし生姜（年）	0.39	*生乳		バター有塩	1.3		
*しょうが		粉チーズ（年）	2.99	*生乳			
*酸味料		*ナチュラルチーズ（乳）		*食塩			
*ビタミンC		*脱脂粉乳		【ブレンオムレツ】			
*ターメリック色素		*食塩		ブレンオムレツYM（BP）	50		
にんじん	16.9	*セルロース		*鶏卵 46.95%			
*にんじん		*香料		*加工澱粉			
たまねぎ	32.5	ハヤシルウ	20.15	*砂糖			
*たまねぎ		*小麦粉		*醸造酢			
じゃがいも	35.1	*パーム油		*食塩			
*じゃがいも		*砂糖		*着色料製剤			
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*食塩		*菜種油			
*たまねぎ		*トマトペースト		*大豆油			
*大豆油		*香辛料		【ヘルシーサラダ】			

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8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)ソフトフランス丸パン】		*デキストリン		*豚脂		*食塩	
(道) 丸ソフトフランスパン65	91	*麦芽糖		*粒状植物性たんぱく（大豆）		*果実色素（エルダーベリー）	
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*パン粉（小麦）		*香料	
*食塩		*ぶどう糖		*でん粉（大豆）		*酸味料	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*小麦粉		*酸化防止剤	
*砂糖		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*植物油		きび和糖 1000	0.65
*ラード（大豆）		*チキンエキスパウダー		*デキストリン		*さとうきび	
*麦芽エキス		*鶏脂		*砂糖		トマトケチャップ学給用 3kg	9.1
*上新粉		*砂糖		*しょうゆ（小麦・大豆）		*トマト	
【牛乳】		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*発酵調味料		*糖類	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*小麦グルテン酵素分解物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*生乳		*トマトパウダー		*ウスターソース（大豆・りんご）		*ぶどう糖	
【野菜スープ】		*オニオンエキスパウダー		*香辛料		*醸造酢	
カットミニウインナー	23.4	*香辛料抽出物		*加エデンプン		*食塩	
*豚肉		*酸味料		*調味料		*たまねぎ	
*食塩		天塩	0.05	*着色料		*香辛料	
*砂糖		*塩田産天日塩		*でん粉		ダイストマト（レトルト）5kg	6.5
*白コショウ・カルワイ・マスタード		*塩田産にがり		キャノーラ油（年）	6	*トマト	
にんじん	11.7	白こしょう	0.03	*食用なたね油		*トマトピューレー	
*にんじん		*ホワイトペッパー		*シリコーン		中濃ソース 1.8L	3.9
たまねぎ	20.8	乾燥パセリ（年）	0.04	【ポークビーンズ】		*液糖 しよ糖型液糖	
*たまねぎ		*パセリ		豚肉もも スライス	19.5	*ぶどう糖果糖液糖	
キャベツ	26	白ワイン	1.04	*豚もも		*トマトペースト	
*キャベツ		*米発酵調味料		国産大豆の水煮（年）	13	*オニオンエキス	
セロリ	3.25	*ワイン		*大豆		*にんじん果汁	
*セロリ		*ぶどう糖		にんじん	13	*醸造酢	
ソニオン（炒め玉葱）	5.2	*アルコール		*にんじん		*並塩	
*たまねぎ		*食塩		たまねぎ	26	*とうもろこしでん粉	
*大豆油		*香料		*たまねぎ		*蛋白加水分解物	
がらスープ（ポーク&チキン）	9.1	*酸味料		青ピーマン	6.5	*香辛料	
*豚骨		*酸化防止剤		*青ピーマン		北海道丸大豆醤油 10L	0.65
*鶏骨		【かぼちゃ挽肉フライ】		赤ワイン	0.65	*大豆	
*豚骨油		かぼちゃ挽肉フライ 60	60	*米発酵調味料		*小麦	
*酵母エキス		*かぼちゃ		*ワイン		*食塩	
コンソメ	2.99	*豚肉		*ぶどう糖		キャノーラ油 炒め用	0.39
*食塩		*玉ねぎ		*アルコール		*なたね油	

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)
小麦粉 北海道産	0.26						
*小麦粉							
【毎日骨太MBPベビーチーズ】							
毎日骨太MBPベビーチーズ	12						
*ナチュラルチーズ							
*ミルクカルシウム							
*乳タンパク質							
*乳化剤							
【【乳代替】さつまいもチップス】							
さつまいもチップス	5						
*さつまいも							
*砂糖							
*植物油脂							

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9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】		煮干しパック	0.52	*なたね油			
イエスクリーン米 10kg	100	*かたくちいわし		清酒	1.3		
【牛乳】		【いわしの生姜煮】		*米			
サツラク牛乳 200ml	206	いわしの生姜煮 L	45	*米麴			
*生乳		*いわし		*醸造アルコール			
【小松菜と油揚げの味噌汁】		*水あめ		*水飴			
豆腐	23.4	*砂糖		*乳酸			
*大豆		*醤油(小麦・大豆)		*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*発酵調味料		きび和糖 1000	1.3		
*消泡剤(大豆)		*おろし生姜		*さとうきび			
冷凍油揚げカット	10.4	*こんぶだし		みりん(年)	1.56		
*だいず 全粒 国産 乾		*醸造酢(小麦)		*本みりん			
*なたね油		*食塩		*液状ブドウ糖			
*凝固剤		*増粘剤		*醸造アルコール			
*消泡剤(大豆)		*着色料		*珪藻土			
にんじん	14.3	*調味料		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
*にんじん		【豚肉と根菜の甘辛炒め】		*大豆			
こまつな	11.7	豚肉もも スライス	36.4	*小麦			
*小松菜		*豚もも		*食塩			
茹で塩	0.1	ごぼう	19.5				
*海水		*ごぼう					
根深ねぎ	6.5	いちよう水煮れんこん(年)	13				
*根深ねぎ		*れんこん					
白みそ 10kg(年)	7.8	*酸化防止剤					
*米		たまねぎ	10.4				
*大豆		*たまねぎ					
*食塩		にんじん	9.1				
赤みそ 10kg(年)	2.6	*にんじん					
*大豆		カットいんげん(年)	5.2				
*米		*さやいんげん若さや					
*食塩		おろし生姜(年)	0.65				
*酒精		*しょうが					
かつおだしパック	2.21	*酸味料					
*かつお節		*ビタミンC					
煮干しダシパック	0.52	*ターメリック色素					
*かたくちいわし		キャノーラ油 炒め用	1.3				