

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6月16日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【キムチスープ】	
ぶたバラ肉 脂身つき	33.8
*豚肉 ばら 脂身つき 生	
おろしにんにく(年)	0.39
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
おろし生姜(年)	0.39
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
豆腐	31.2
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤(大豆)	
にんじん	9.1
*にんじん	
はくさい	18.2
*はくさい	
キムチ味(魚・貝なし)	7.8
*りんごパルプ	
*水あめ	
*おろしにんにく	
*アミノ酸液(大豆)	
*トマトペースト	
*醸造酢	
*食塩	
*唐辛子	
*パプリカパウダー	
*昆布	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
ほぐしえのき	5.2
*生えのき茸	
根深ねぎ	10.4
*根深ねぎ	
にら	6.5
*にら	
がらスープ(ポーク&チキン)	6.5
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
清酒	1.04
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
みりん(年)	0.78
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
コチジャン	0.65
*味噌(大豆)	
*砂糖	
*唐辛子	
*大豆油	
*食塩	
*米麴	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パプリカ	
*酒精	
*調味料	
昆布だし(顆粒)	1.3
*昆布エキス粉末、昆布粉末	
*でん粉分解物	
*砂糖	
*酵母エキス粉末	
*でん粉	
*米油	
鶏だし(顆粒)	1.3
*鶏肉粉末	
*でん粉分解物	
*砂糖	
*酵母エキス粉末	
*昆布エキス粉末	
*でん粉	
赤みそ 10kg(年)	6.37
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
北海道丸大豆醤油 10L	2.6
*大豆	
*小麦	
*食塩	
豆板醤(年)	0.52
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	
【えびぎョーザ】	
えびぎょうざ	20
*キャベツ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦粉	
*むきえび	
*たまねぎ	
*豚肉	
*鶏肉	
*粒状小麦蛋白	
*パン粉(小麦)	
*馬鈴薯澱粉	
*醤油(大豆、小麦)	
*砂糖	
*食塩	
*コショウ	
えびぎょうざ	20
*キャベツ	
*小麦粉	
*むきえび	
*たまねぎ	
*豚肉	
*鶏肉	
*粒状小麦蛋白	
*パン粉(小麦)	
*馬鈴薯澱粉	
*醤油(大豆、小麦)	
*砂糖	
*食塩	
*コショウ	
【きゅうりの塩昆布あえ】	
にんじん	6.5
*にんじん	
とりササミフレーク(年)	15.6
*鶏肉	
*食塩	
*加工でん粉	
*野菜エキス	
きゅうり	32.5
*きゅうり	

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6月16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)
塩こんぶ		1.04									
	*醤油(小麦・大豆)										
	*昆布										
	*食塩										
	*砂糖										
	*甘味料										
	*調味料										
	*糊料										
醤油 和え物用		0.91									
	*大豆										
	*小麦										
	*食塩										
	*アルコール										
純正ごま油		0.39									
	*食用ごま油										
白いりごま		1.04									
	*ごま										

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6月17日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
☆ソフトラーメン125	125
*小麦粉	
*食塩	
*かん水	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【望来豚入りとんこつラーメン】	
望来豚（モモ・ウデ）（年）	39
*豚もも	
にんじん	13
*にんじん	
緑豆もやし（年）	45.5
*緑豆	
チンゲンサイ	10.4
*チンゲンサイ	
根深ねぎ	10.4
*根深ねぎ	
たけのこ水煮 短冊（年）	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*pH調整剤	
清酒	2.34
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
液中華	6.5
*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦粉、乳成分）	
*醤油（大豆、小麦）	
*植物油脂（大豆、ごま）	
*食塩	
*砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*野菜エキス	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
九州ラーメンスープ（とんこつベース）	19.5
*醤油（小麦・大豆）	
*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）	
*動物油脂	
*食塩	
*砂糖	
*チキンエキス	
*コンソメパウダー	
*にんにく	
*野菜エキス	
*オイスターソース（カキ・小麦・大豆）	
*ゼラチン	
*香辛料	
*香料	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*調味料	
*くん液	
がらスープ（ポーク&チキン）	13
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
おろしにんにく（年）	1.3
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
おろし生姜（年）	1.3
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ターメリック色素	
無調製豆乳	15.6
*大豆	
きくらげスライス	0.26
*きくらげ	
【みたらしいももち】	
いももち 50	50
*じゃがいも	
*じゃがいもでん粉	
*砂糖	
*食塩	
*加工デンプン	
きび和糖 1000	2.5
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油 10L	3.5
*大豆	
*小麦	
*食塩	
みりん（年）	1
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
片栗粉1kg（年）	0.2
*馬鈴薯	
水	6
*水	
キャノーラ油（年）	5
*食用なたね油	
*シリコーン	
【キャベツとコーンのサラダ】	
にんじん	4.55
*にんじん	
キャベツ	36.4
*キャベツ	
冷凍ホールコーン10kg	10.4

献立名／食品名	可食量 (g)
*とうもろこし	
胡麻ドレッシング 1L（年）	6.5
*食用植物油脂（大豆）	
*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
*しょうゆ（小麦、大豆）	
*醸造酢	
*ごま	
*しいたけエキス	
*食塩	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料抽出物	
*加工でん粉	
*増粘剤	

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6月18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】		【とりのごま照り焼き】		*醸造アルコール			
精白米 10kg	100	鶏のごま照り焼き 50 (B P)	50	*水飴			
【牛乳】		*鶏肉		*乳酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*パン粉 (小麦、大豆)		*コハク酸			
*生乳		*粉末状植物性たん白 (大豆)		みりん (年)	1. 56		
【豆腐とわかめの味噌汁】		*植物油脂		*本みりん			
豆腐	28. 6	*ごま		*液状ブドウ糖			
*大豆		*しょうゆ (大豆、小麦)		*醸造アルコール			
*粗製海水塩化マグネシウム		*砂糖		*珪藻土			
*消泡剤 (大豆)		*パン粉 (小麦、大豆)		きび和糖 1000	1. 3		
冷凍油揚げカット	6. 5	*ぶどう糖		*さとうきび			
*だいたい 全粒 国産 乾		*発酵調味料		北海道丸大豆醤油 10L	2. 99		
*なたね油		*チキンエキス (小麦、大豆、鶏肉)		*大豆			
*凝固剤		*食塩		*小麦			
*消泡剤 (大豆)		*粉末からスープ (小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま)		*食塩			
にんじん	14. 3	*魚介エキス (かたくちいわし)		キャノーラ油 炒め用	0. 65		
*にんじん		*酵母エキス		*なたね油			
国内産カットわかめ (年)	1. 04	*増粘剤		【ハスカップゼリー】			
*湯通し塩蔵わかめ		*重曹		ハスカップゼリー	40		
根深ねぎ	6. 5	*香料 (乳、大豆)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*根深ねぎ		*カロチノイド色素		*砂糖			
白みそ 10kg (年)	7. 8	【大根の煮物】		*ハスカップ果汁			
*米		豚肉もも スライス	41. 6	*ぶどう糖			
*大豆		*豚もも		*乳酸カルシウム			
*食塩		にんじん	6. 5	*ゲル化剤			
赤みそ 10kg (年)	2. 6	*にんじん		*酸味料			
*大豆		だいこん	26	*ビタミンC			
*米		*だいこん		*クエン酸Na			
*食塩		角切りこんにゃく	13	*香料			
*酒精		*こんにゃく粉					
かつおだしパック	2. 21	*水酸化カルシウム					
*かつお節		カットいんげん (年)	7. 8				
煮干しダシパック	0. 52	*さやいんげん若さや					
*かたくちいわし		清酒	1. 56				
煮干しパック	0. 52	*米					
*かたくちいわし		*米麴					

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6月19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）黒糖丸パン】		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*レモン果汁、パインアップル果汁	
（道）黒糖丸パン65	97	*脱脂粉乳		*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー	
*小麦粉		*食塩		【かぼちゃコロッケ】		*オニオンエキス	
*食塩		*セルロース		北海道かぼちゃコロッケ 60	60	*香辛料	
*イースト		*香料		*かぼちゃ		*増粘剤	
*脱脂粉乳（乳）		スキムミルク	4.55	*パン粉（小麦・大豆）		*乳化剤	
*ショートニング（大豆）		*生乳		*小麦粉		*香辛料抽出物	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		コンソメ	3.51	*ばれいしょ		*香料	
*鶏卵 3.6%		*食塩		*小麦粉加工品			
*黒砂糖		*デキストリン		*玉ねぎ			
【牛乳】		*麦芽糖		*砂糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンコンソメパウダー		*食用食物油脂			
*生乳		*ぶどう糖		*でん粉			
【鶏肉ときのこのシチュー】		*酵母エキスパウダー		*ホタテ貝カルシウム			
鶏肉もも 角切り	41.6	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*食塩			
*鶏もも		*チキンエキスパウダー		*酵母粉末			
じゃがいも	32.5	*鶏脂		キャノーラ油（年）	6		
*じゃがいも		*砂糖		*食用なたね油			
ほぐししめじ	10.4	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*シリコーン			
*生ぶなしめじ		*香辛料		【コールスローサラダ】			
たまねぎ	32.5	*トマトパウダー		ロースハム 千切り	13		
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*豚ロース肉			
にんじん	13	*香辛料抽出物		*食塩			
*にんじん		*酸味料		*砂糖			
野菜ベース	13	天塩	0.1	*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*たまねぎ		*塩田産天日塩		キャベツ	32.5		
*馬鈴薯		*塩田産にがり		*キャベツ			
*無塩バター（乳）		白こしょう	0.03	きゅうり	15.6		
バター有塩	3.25	*ホワイトペッパー		*きゅうり			
*生乳		白ワイン	1.04	にんじん	6.5		
*食塩		*米発酵調味料		*にんじん			
北海道産米粉	6.5	*ワイン		コールスロードレッシング 1 L	7.8		
*うるち米		*ぶどう糖		*食用植物油脂			
サツラク牛乳 10kg	84.5	*アルコール		*醸造酢			
*生乳		*食塩		*砂糖、水あめ			
粉チーズ（年）	4.55	*香料		*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6月20日(金)

献立名／食品名		可食量 (g)
【ごはん】		
精白米 10kg		100
【牛乳】		
サツラク牛乳 200ml		206
*生乳		
【ちゃんこスープ】		
鶏団子		41.6
*鶏肉		
*玉ねぎ		
*豚脂		
*パン粉（小麦）		
*大豆油		
*粒状大豆たん白		
*でん粉		
*砂糖		
*しょうゆ（小麦・大豆）		
*食塩		
*粉末状大豆たん白		
*みりん		
*香辛料		
冷凍油揚げカット		7.8
*だいず 全粒 国産 乾		
*なたね油		
*凝固剤		
*消泡剤（大豆）		
はくさい		16.9
*はくさい		
緑豆もやし（年）		13
*緑豆		
にんじん		10.4
*にんじん		
ほぐしえのき		5.2
*生えのき茸		
根深ねぎ		7.8
*根深ねぎ		
みりん（年）		2.34

献立名／食品名		可食量 (g)
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
北海道丸大豆醤油 10L		1.04
*大豆		
*小麦		
*食塩		
清酒		1.04
*米		
*米麴		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
鍋つゆ（塩味）		10.4
*食塩		
*砂糖		
*チキンエキス		
*アミノ酸液（大豆）		
*魚醤（かたくちいわし）		
*ホタテエキス		
*発酵調味料		
*アサリエキス		
*昆布エキス		
*煮干しエキス		
*調味料		
*酸味料		
*香料		
*香辛料抽出物		
道産カットだし昆布		3.9
*道内産真昆布		
【ほっけの塩焼き】		
ほっけの塩焼き40		40
*ホッケ		
*食塩		

献立名／食品名		可食量 (g)
【豚ごぼう炒め】		
豚肉もも スライス		45.5
*豚もも		
ごぼう		20.8
*ごぼう		
にんじん		18.2
*にんじん		
青ピーマン		6.5
*青ピーマン		
しらたき		13
*こんにゃく粉		
*水酸化カルシウム		
北海道丸大豆醤油 10L		4.03
*大豆		
*小麦		
*食塩		
きび和糖 1000		1.95
*さとうきび		
清酒		1.3
*米		
*米麴		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
みりん（年）		1.3
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
白いりごま		1.04
*ごま		
キャノーラ油 炒め用		1.3
*なたね油		

献立名／食品名		可食量 (g)
---------	--	------------

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6月23日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【わかめスープ】	
シヨルダーベーコン	10.4
*豚肩肉	
*食塩	
*砂糖	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
はくさい	19.5
*はくさい	
豆腐	19.5
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
国内産カットわかめ(年)	0.78
*湯通し塩蔵わかめ	
にんじん	10.4
*にんじん	
根深ねぎ	3.9
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
清酒	1.3
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
塩ラーメンスープ	5.92

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油 10L	0.78
*大豆	
*小麦	
*食塩	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【コーンのつまみ揚げ】	
コーンのつまみ揚げ	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
コーンのつまみ揚げ	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【ビビンバ丼】	
豚肉もも ひき肉	46.8
*豚もも	
大豆ミート	10.4
*大豆	
*クエン酸鉄	
清酒	5.2
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
おろし生姜（年）	0.78
*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）	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
にんじん	15.6
*にんじん	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
こまつな	13.5
*小松菜	
茹で塩	0.08
*海水	
緑豆もやし(年)	39
*緑豆	
根深ねぎ	9.75
*根深ねぎ	
きび和糖 1000	2.47
*さとうきび	
みりん(年)	1.82
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*大豆	
*小麦	
*食塩	
豆板醤(年)	0.91
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*なたね油	
白いりごま	1.04
*ごま	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	

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6月24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】		*乾燥椎茸		北海道産米粉	2.6	*ビタミンC	
☆ソフトめん110	110	根深ねぎ	10.4	*うるち米		*着色料	
*小麦粉		*根深ねぎ		カレー粉400	0.33		
*食塩		清酒	1.3	*ターメリック			
【牛乳】		*米		*コリアンダー			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*クミン			
*生乳		*醸造アルコール		*フェヌグリーク			
【きつねうどん】		*水飴		*チリペッパー			
冷凍油揚げカット	11.7	*乳酸		*オールスパイス			
*だいず 全粒 国産 乾		*コハク酸		*その他香辛料			
*なたね油		みりん(年)	1.56	キャノーラ油(年)	5		
*凝固剤		*本みりん		*食用なたね油			
*消泡剤(大豆)		*液状ブドウ糖		*シリコーン			
清酒	1	*醸造アルコール		水	7.8		
*米		*珪藻土		*水			
*米麴		きび和糖 1000	0.65	【フルーツゼリーあえ】			
*醸造アルコール		*さとうきび		国産黄桃ダイス缶	15.6		
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	13	*黄もも			
*乳酸		*大豆		*上白糖			
*コハク酸		*小麦		*クエン酸			
きび和糖 1000	2.6	*食塩		*ビタミンC			
*さとうきび		天塩	0.1	バインチビット1/6(レトルト)	20.8		
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*塩田産天日塩		*パインアップル			
*大豆		*塩田産にがり		*上白糖			
*小麦		道産カットだし昆布	3.9	*クエン酸			
*食塩		*道内産真昆布		*ビタミンC			
鶏肉むね スライス	36.4	かつおだしパック	2.99	ダイスゼリー(シャインマスカット)	46.8		
*鶏むね		*かつお節		*果糖ぶどう糖液糖			
つと	10.4	【ちくわのカレー揚げ】		*砂糖			
*たらすりみ		白ちくわ50	50	*ぶどう糖			
*馬鈴薯澱粉		*たらすりみ		*ぶどう果汁			
*砂糖		*澱粉		*ゲル化剤			
*塩		*食塩		*乳酸Ca			
にんじん	13	*砂糖		*香料			
*にんじん		小麦粉 北海道産	2.6	*酸味料			
干椎茸 スライス	0.88	*小麦粉		*クエン酸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6月25日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【大根とわかめの味噌汁】	
国内産カットわかめ(年)	0.78
*湯通し塩蔵わかめ	
豆腐	26
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤(大豆)	
だいこん	32.5
*だいこん	
にんじん	9.1
*にんじん	
根深ねぎ	11.7
*根深ねぎ	
白みそ 10kg(年)	7.8
*米	
*大豆	
*食塩	
赤みそ 10kg(年)	2.34
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
かつおだしパック	2.34
*かつお節	
煮干しダシパック	0.52
*かたくちいわし	
煮干しパック	0.52
*かたくちいわし	
【玄米入りつくね】	
発芽玄米入り平つくね	50
*鶏肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パン粉(小麦)	
*粉末状大豆たん白	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*発芽玄米	
*食塩	
*砂糖	
*酵母エキス	
*香辛料	
*タピオカ粉、でん粉	
*果糖ぶどう糖液糖	
*濃口しょうゆ(小麦・大豆)	
*酵母エキス	
*発酵調味料	
*かつお節エキス(小麦・大豆)	
*しょうゆ調味料(小麦・大豆)	
*増粘剤	
【炒め納豆】	
豚肉もも ひき肉	26
*豚もも	
玉ねぎダイスカット	20.8
*玉ねぎ	
にんじん	13
*にんじん	
青ピーマン	6.5
*青ピーマン	
挽きわり納豆	20.8
*大豆	
清酒	0.65
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖 1000	2.6

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油 10L	6.5
*大豆	
*小麦	
*食塩	
キャノーラ油 炒め用	1.04
*なたね油	

献立名／食品名	可食量 (g)
---------	------------

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6月26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)
【ナン】							
手のばしナン 100	100	*香辛料		牛肉もも ひき肉	49.4	*コハク酸	
*小麦粉		*トマトパウダー		*牛肉もも		きび和糖 1000	1.04
*なたね油		*オニオンエキスパウダー		大豆ミート	7.8	*さとうきび	
*イースト		*香辛料抽出物		*大豆		トマトケチャップ学給用 3kg	10.4
*砂糖		*酸味料		*クエン酸鉄		*トマト	
*食塩		天塩	0.04	たまねぎ	26	*糖類	
【牛乳】		*塩田産天日塩		*たまねぎ		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		にんじん	13	*ぶどう糖	
*生乳		がらスープ（ポーク＆チキン）	10.4	*にんじん		*醸造酢	
【マカロニスープ】		*豚骨		むきえだまめ（年）	6.5	*食塩	
カットミニウインナー	23.4	*鶏骨		*えだまめ		*たまねぎ	
*豚肉		*豚骨油		*食塩		*香辛料	
*食塩		*酵母エキス		キャベツ	15.6	ウスターソース（年）	3.9
*砂糖		白こしょう	0.01	*キャベツ		*果糖ぶどう糖液糖	
*白コンソウ・カルワイ・マスタート		*ホワイトペッパー		おろしにんにく（年）	0.39	*砂糖液糖	
マカロニ（シェル）2kg	7.8	白ワイン	0.85	*にんにく		*高酸度ビネガー	
*小麦粉		*米発酵調味料		*食塩		*食塩	
たまねぎ	32.5	*ワイン		*酸味料		*オニオンエキス	
*たまねぎ		*ぶどう糖		おろし生姜（年）	0.39	*香辛料	
にんじん	13	*アルコール		*しょうが		*トマトエキス	
*にんじん		*食塩		*酸味料		*カラメル色素	
セロリ	2.6	*香料		*ビタミンC		*調味料	
*セロリ		*酸味料		*ターメリック色素		チリパウダー	0.09
コンソメ	2.73	*酸化防止剤		ダイストマト（レトルト）5kg	19.5	*赤唐辛子	
*食塩		【白身魚の香草フライ】		*トマト		*コーンパウダー	
*デキストリン		白身魚の香草フライ 50g	50	*トマトピューレー		*食塩	
*麦芽糖		*ホキ		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*クミン	
*チキンコンソメパウダー		*パン粉（小麦、大豆）		*大豆		*オレガノ	
*ぶどう糖		*小麦粉		*小麦		*ガーリック	
*酵母エキスパウダー		*バターミックス（小麦、大豆）		*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.3
*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*バジルペースト		清酒	1.56	*なたね油	
*チキンエキスパウダー		*食塩		*米		天塩	0.1
*鶏脂		キャノーラ油（年）	5	*米麴		*塩田産天日塩	
*砂糖		*食用なたね油		*醸造アルコール		*塩田産にがり	
*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*シリコーン		*水飴		白こしょう	0.01
		【タコス風ミート】		*乳酸		*ホワイトペッパー	

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

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)

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6月27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】		*酸味料		*馬鈴薯		*塩こうじ	
イエスクリーン米 10kg	100	*ビタミンC		【焼きパオパオ】		*酵母エキス	
【牛乳】		*ターメリック色素		鉄カルパオパオ	25	*コーンスターチ	
サツラク牛乳 200ml	206	純正ごま油	1.3	*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*生乳		*食用ごま油		*長ねぎ		*発酵調味液	
【八宝菜】		清酒	1.69	*しょうが		*栄養強化剤	
豚肉もも スライス	41.6	*米		*小麦粉		【きゅうりとわかめの中華あえ】	
*豚もも		*米麴		*こんにやく粉		きゅうり	39
絹厚揚げミニ	19.5	*醸造アルコール		*大豆粉末		*きゅうり	
*豆乳（大豆）		*水飴		*食塩		国内産カットわかめ（年）	0.78
*植物油		*乳酸		*砂糖		*湯通し塩蔵わかめ	
*加工澱粉		*コハク酸		*小麦でんぶん		にんじん	4.55
*凝固剤製剤		きび和糖 1000	0.46	*粉末状小麦たん白		*にんじん	
*トランスグルタミナーゼ製剤		*さとうきび		*豚肉		とりササミフレーク（年）	10.4
にんじん	15.6	北海道丸大豆醤油 10L	1.92	*豚レバー		*鶏肉	
*にんじん		*大豆		*豚脂		*食塩	
たまねぎ	33.8	*小麦		*塩こうじ		*加工でん粉	
*たまねぎ		*食塩		*酵母エキス		*野菜エキス	
むきえび	15.6	塩ラーメンスープ	7.8	*コーンスターチ		白いりごま	1.04
*くるまえび		*食塩		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ごま	
はくさい	35.1	*醤油（小麦、大豆）		*発酵調味液		米酢	1.56
*はくさい		*香味油		*栄養強化剤		*米	
国産もうそう千切水煮	13	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		鉄カルパオパオ	25	*アルコール	
*もうそう筍		*砂糖		*キャベツ		*食塩	
*酸化防止剤		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*長ねぎ		きび和糖 1000	1.04
*PH調整剤		*昆布		*しょうが		*さとうきび	
干椎茸 スライス	0.39	*かつお削りぶし		*小麦粉		醤油 和え物用	2.86
*乾燥椎茸		*野菜エキス（小麦、大豆）		*こんにやく粉		*大豆	
青ピーマン	10.4	*調味料		*大豆粉末		*小麦	
*青ピーマン		*酸化防止剤		*食塩		*食塩	
おろしにんにく（年）	0.78	天塩	0.05	*砂糖		*アルコール	
*にんにく		*塩田産天日塩		*小麦でんぶん		純正ごま油	0.85
*食塩		*塩田産にがり		*粉末状小麦たん白		*食用ごま油	
*酸味料		白こしょう	0.03	*豚肉			
おろし生姜（年）	0.78	*ホワイトペッパー		*豚レバー			
*しょうが		片栗粉1kg（年）	4.55	*豚脂			

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6月30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】		*水飴		白すりごま	3.64		
精白米 10kg	100	*乳酸		*ごま			
【牛乳】		*コハク酸		醤油 和え物用	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	白みそ 10kg（年）	6.5	*大豆			
*生乳		*米		*小麦			
【豚汁】		*大豆		*食塩			
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*アルコール			
*豚もも		赤みそ 10kg（年）	3.25	白味噌 和え用	1.56		
豆腐	26	*大豆		*大豆			
*大豆		*米		*米			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*食塩			
*消泡剤（大豆）		*酒精		きび和糖 1000	1.43		
突きこんにやく	10.4	かつおだしパック	2.99	*さとうきび			
*こんにやく粉		*かつお節		【【中のみ】鮭ふりかけ】			
*水酸化カルシウム		【いかメンチカツ】		さけぱっぱ	2.5		
にんじん	11.7	いかメンチカツ	50	*さけ			
*にんじん		*ムラサキイカ		*ごま			
だいこん	19.5	*たらすり身		*砂糖			
*だいこん		*玉ねぎ		*ドロマイト			
たまねぎ	13	*パン粉（小麦、大豆）		*食塩			
*たまねぎ		*小麦粉		*大豆油			
ごぼう	7.8	*バターミックス（小麦、大豆）		*昆布だし			
*ごぼう		*食塩		*さけエキス			
じゃがいも	32.5	*コショウ		*ぶどう酢			
*じゃがいも		キャノーラ油（年）	5	*酵母エキス			
根深ねぎ	7.8	*食用なたね油		*酵母			
*根深ねぎ		*シリコーン		*紅麴色素			
おろし生姜（年）	0.3	【ごまあえ】					
*しょうが		ほうれんそう	10.4				
*酸味料		*ほうれん草					
*ビタミンC		茹で塩	0.09				
*ターメリック色素		*海水					
清酒	1.3	緑豆もやし（年）	42.9				
*米		*緑豆					
*米麴		にんじん	5.2				
*醸造アルコール		*にんじん					