

## 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)	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】		*食塩		*鶏卵 【5.32%】		こまつな	13.5
精白米 10kg	100	*醤油（小麦、大豆）		*でん粉		*小松菜	
【牛乳】		*香味油		*食塩		茹で塩	0.08
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*醸造酢（小麦）		*海水	
*生乳		*砂糖		*砂糖		緑豆もやし（年）	39
【わかめスープ】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*加工でん粉		*緑豆	
シヨルダーベーコン	10.4	*昆布		*調味料		根深ねぎ	9.75
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*香辛料抽出物		*根深ねぎ	
*食塩		*野菜エキス（小麦、大豆）		【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.47
*砂糖		*調味料		豚肉もも ひき肉	46.8	*さとうきび	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		*豚もも		みりん（年）	1.82
はくさい	19.5	北海道丸大豆醤油 10L	0.78	大豆ミート	10.4	*本みりん	
*はくさい		*大豆		*大豆		*液状ブドウ糖	
豆腐	19.5	*小麦		*クエン酸鉄		*醸造アルコール	
*大豆		*食塩		清酒	5.2	*珪藻土	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう	0.03	*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*消泡剤（大豆）		*ホワイトペッパー		*米麴		*大豆	
国内産カットわかめ（年）	0.78	【コーンのつまみ揚げ】		*醸造アルコール		*小麦	
*湯通し塩蔵わかめ		コーンのつまみ揚げ	25	*水飴		*食塩	
にんじん	10.4	*とうもろこし		*乳酸		豆板醤（年）	0.91
*にんじん		*魚肉すり身（タラ）		*コハク酸		*唐辛子	
根深ねぎ	3.9	*玉ねぎ		おろし生姜（年）	0.78	*食塩	
*根深ねぎ		*植物油脂（大豆）		*しょうが		*味噌（大豆）	
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*鶏卵 【5.32%】		*酸味料		*酸味料	
*豚骨		*でん粉		*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1.3
*鶏骨		*食塩		*ターメリック色素		*なたね油	
*豚骨油		*醸造酢（小麦）		おろしにんにく（年）	0.78	白いりごま	1.04
*酵母エキス		*砂糖		*にんにく		*ごま	
清酒	1.3	*加工でん粉		*食塩		純正ごま油	0.65
*米		*調味料		*酸味料		*食用ごま油	
*米麴		*香辛料抽出物		にんじん	15.6		
*醸造アルコール		コーンのつまみ揚げ	25	*にんじん			
*水飴		*とうもろこし		国産もうそう千切水煮	13		
*乳酸		*魚肉すり身（タラ）		*もうそう筍			
*コハク酸		*玉ねぎ		*酸化防止剤			
塩ラーメンスープ	5.92	*植物油脂（大豆）		*PH調整剤			

## 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)	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】		*パン粉（小麦）		*さとうきび			
精白米 10kg	100	*粉末状大豆たん白		北海道丸大豆醤油 10L	6.5		
【牛乳】		*玉ねぎ		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*豚脂		*小麦			
*生乳		*発芽玄米		*食塩			
【大根とわかめの味噌汁】		*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.04		
国内産カットわかめ(年)	0.78	*砂糖		*なたね油			
*湯通し塩蔵わかめ		*酵母エキス					
豆腐	26	*香辛料					
*大豆		*タピオカ粉、でん粉					
*粗製海水塩化マグネシウム		*果糖ぶどう糖液糖					
*消泡剤（大豆）		*濃口しょうゆ（小麦・大豆）					
だいこん	32.5	*酵母エキス					
*だいこん		*発酵調味料					
にんじん	9.1	*かつお節エキス（小麦・大豆）					
*にんじん		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）					
根深ねぎ	11.7	*増粘剤					
*根深ねぎ		【炒め納豆】					
白みそ 10kg（年）	7.8	豚肉もも ひき肉	26				
*米		*豚もも					
*大豆		玉ねぎダイスカット	20.8				
*食塩		*玉ねぎ					
赤みそ 10kg（年）	2.34	にんじん	13				
*大豆		*にんじん					
*米		青ピーマン	6.5				
*食塩		*青ピーマン					
*酒精		挽きわり納豆	20.8				
かつおだしパック	2.34	*大豆					
*かつお節		清酒	0.65				
煮干しダシパック	0.52	*米					
*かたくちいわし		*米麴					
煮干しパック	0.52	*醸造アルコール					
*かたくちいわし		*水飴					
【玄米入りつくね】		*乳酸					
発芽玄米入り平つくね	50	*コハク酸					
*鶏肉		きび和糖 1000	2.6				

# 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  
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			