

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2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】		*液状ブドウ糖		*食塩			
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		きび和糖 1000	1.56		
【牛乳】		*珪藻土		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.23	清酒	1.3		
*生乳		*塩田産天日塩		*米			
【吉野汁】		*塩田産にがり		*米麴			
鶏肉むね スライス	23.4	片栗粉1kg（年）	1.56	*醸造アルコール			
*鶏むね		*馬鈴薯		*水飴			
冷凍油揚げカット	7.8	道産カットだし昆布	2.21	*乳酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*道内産真昆布		*コハク酸			
*なたね油		かつおだしパック	2.6	みりん(年)	1.3		
*凝固剤		*かつお節		*本みりん			
*消泡剤(大豆)		【いわしのみそ煮】		*液状ブドウ糖			
にんじん	11.7	いわしの味噌煮M	34	*醸造アルコール			
*にんじん		*いわし		*珪藻土			
ごぼう	9.1	*みそ(大豆)		キャノーラ油 炒め用	0.91		
*ごぼう		*砂糖		*なたね油			
ほぐししめじ	9.1	*発酵調味料					
*生ぶなしめじ		*食塩					
干椎茸 スライス	0.65	*増粘剤					
*乾燥椎茸		【れんこんの炒め煮】					
根深ねぎ	10.4	豚肉もも スライス	45.5				
*根深ねぎ		*豚もも					
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	いちよう水煮れんこん(年)	23.4				
*大豆		*れんこん					
*小麦		*酸化防止剤					
*食塩		にんじん	13				
清酒	1.04	*にんじん					
*米		カットいんげん(年)	5.2				
*米麴		*さやいんげん若さや					
*醸造アルコール		角切りこんにやく	7.8				
*水飴		*こんにやく粉					
*乳酸		*水酸化カルシウム					
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
みりん(年)	0.52	*大豆					
*本みりん		*小麦					

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3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】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*パン粉(小麦)		*大豆	
☆ソフトめん110	110	*調味料		*水あめ		*米	
*小麦粉		*酸化防止剤		*コーンフラワー		*食塩	
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*加エデンプン		天塩	0.13
【牛乳】		*大豆		*調味料		*塩田産天日塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		*増粘剤		*塩田産にがり	
*生乳		*食塩		*リン酸塩		純正ごま油	1.3
【鶏塩うどん】		天塩	0.13	*乳化剤		*食用ごま油	
鶏肉もも 角切り	45.5	*塩田産天日塩		キャノーラ油(年)	4	白いりごま	0.65
*鶏もも		*塩田産にがり		*食用なたね油		*ごま	
たまねぎ	15.6	清酒	1.3	*シリコーン		【ヨーグルト】	
*たまねぎ		*米		【ひじきのごまみそあえ】		ヨーグルト70	70
国産もうそう干切水煮	15.6	*米麴		ひじき	1.11	*生乳	
*もうそう筍		*醸造アルコール		*ひじき		*砂糖	
*酸化防止剤		*水飴		にんじん	5.2	*脱脂粉乳	
*PH調整剤		*乳酸		*にんじん		*クリーム	
にんじん	15.6	*コハク酸		ほうれんそう	10.4	*乳清たん白	
*にんじん		がらすープ(ポーク&チキン)	7.8	*ほうれん草		*乳酸菌	
はくさい	39	*豚骨		茹で塩	0.04	*ビフィズス菌	
*はくさい		*鶏骨		*海水		【【乳代替食対応】豆乳プリン】	
根深ねぎ	13	*豚骨油		緑豆もやし(年)	26	とろけるプリン40(豆乳)	40
*根深ねぎ		*酵母エキス		*緑豆		*豆乳(大豆)	
おろし生姜(年)	1.3	道産カットだし昆布	5.2	冷凍ホールコーン10kg	7.8	*水あめ	
*しょうが		*道内産真昆布		*とうもろこし		*ショートニング(大豆)	
*酸味料		白こしょう	0.03	きび和糖 1000	1.95	*砂糖	
*ビタミンC		*ホワイトペッパー		*さとうきび		*水溶性食物繊維	
*ターメリック色素		【チーズはんぺんフライ】		米酢	1.56	*食塩	
塩ラーメンスープ	10.4	チーズはんぺんフライ	40	*米		*ゲル化剤	
*食塩		*魚肉すり身(すけとうだら)		*アルコール		*乳化剤(大豆)	
*醤油(小麦、大豆)		*チーズ(乳)		*食塩		*香料	
*香味油		*液卵白 8.5%		醤油 和え物用	0.46	*ピロリン酸第二鉄	
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*植物油脂(大豆)		*大豆		*カロチノイド色素	
*砂糖		*発酵調味料		*小麦		*デキストリン	
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*砂糖		*食塩		*カラメル色素	
*昆布		*食塩		*アルコール			
*かつお削りぶし		*酵母エキス		白味噌 和え用	2.34		

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4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】		*鶏肉		*酸味料			
精白米 10kg	100	*たまねぎ		*ビタミンC			
【牛乳】		*ごぼう		*ターメリック色素			
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐（大豆）		キャノーラ油 炒め用	1.3		
*生乳		*鶏皮		*なたね油			
【じゃがいものみそ汁】		*小麦不使用しょうゆ（大豆）		清酒	1.3		
冷凍油揚げカット	7.8	*にんじん		*米			
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		*米麴			
*なたね油		*みりん		*醸造アルコール			
*凝固剤		*粒状植物性たん白（大豆）		*水飴			
*消泡剤（大豆）		*植物油（ごま）		*乳酸			
じゃがいも	32.5	*ぶどう糖		*コハク酸			
*じゃがいも		*しょうがペースト		みりん（年）	1.3		
にんじん	10.4	*食塩		*本みりん			
*にんじん		*豚ゼラチン		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	6.5	*酵母エキス		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*液状混合調味料		*珪藻土			
ほぐしえのき	6.5	*ごま		きび和糖 1000	1.43		
*生えのき茸		*香辛料		*さとうきび			
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工でんぷん		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
*米		*セルロース		*大豆			
*大豆		*凝固剤		*小麦			
*食塩		*安定剤		*食塩			
赤みそ 10kg（年）	2.6	*ピロリン酸第二鉄					
*大豆		【豚肉と白滝のしぐれ煮】					
*米		豚肉もも スライス	45.5				
*食塩		*豚もも					
*酒精		たまねぎ	15.6				
かつおだしパック	2.21	*たまねぎ					
*かつお節		しらたき	19.5				
煮干しダシパック	0.52	*こんにゃく粉					
*かたくちいわし		*水酸化カルシウム					
煮干しパック	0.52	ごぼう	19.5				
*かたくちいわし		*ごぼう					
【和風きんぴら包み焼き】		おろし生姜（年）	0.73				
和風きんぴら包み焼き	50	*しょうが					

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5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)背割りパン】		*食塩		*砂糖		*ワイン	
(道)背割りパン65	91	*デキストリン		*白コショウ、カルワイ、マスタード		*ぶどう糖	
*小麦粉		*麦芽糖		*パン酵母		*アルコール	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		【ケチャップ】		*食塩	
*イースト		*ぶどう糖		トマトケチャップ (180ml)	5	*香料	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*トマト		*酸味料	
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*酸化防止剤	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		サツラク牛乳 10kg	39
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*醸造酢		*生乳	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*砂糖		*食塩		シュレッドチーズ(年)	2.08
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たまねぎ		*ナチュラルチーズ	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*香辛料		*セルロース	
*生乳		*トマトパウダー		トマトケチャップ8g(小袋)	0.1	コンソメ	1.56
【かぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*トマト		*食塩	
ショルダーベーコン	19.5	*香辛料抽出物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*デキストリン	
*豚肩肉		*酸味料		*ぶどう糖		*麦芽糖	
*食塩		天塩	0.03	*醸造酢		*チキンコンソメパウダー	
*砂糖		*塩田産天日塩		*食塩		*ぶどう糖	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*たまねぎ		*酵母エキスパウダー	
たまねぎ	26	白こしょう	0.03	*香辛料		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		【マカロニグラタン】		*チキンエキスパウダー	
かぶ	32.5	白ワイン	0.91	鶏肉もも 角切り	28.6	*鶏脂	
*かぶ		*米発酵調味料		*鶏もも		*砂糖	
にんじん	15.6	*ワイン		ペンネマカロニ 2kg	7.8	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*にんじん		*ぶどう糖		*小麦粉		*香辛料	
セロリ	3.9	*アルコール		茹で塩	0.2	*トマトパウダー	
*セロリ		*食塩		*海水		*オニオンエキスパウダー	
ソニオン(炒め玉葱)	9.1	*香料		たまねぎ	39	*香辛料抽出物	
*たまねぎ		*酸味料		*たまねぎ		*酸味料	
*大豆油		*酸化防止剤		北海道産米粉	4.16	天塩	0.08
がらスープ(ポーク&チキン)	10.4	乾燥パセリ(年)	0.01	*うるち米		*塩田産天日塩	
*豚骨		*パセリ		バター有塩	5.2	*塩田産にがり	
*鶏骨		【ウインナー】		*生乳		白こしょう	0.01
*豚骨油		無塩せきFe入りウインナー40	40	*食塩		*ホワイトペッパー	
*酵母エキス		*豚肉		白ワイン	1.3	ドライパン粉 1kg	3.9
コンソメ	2.73	*食塩		*米発酵調味料		*小麦粉	

献立名／食品名		可食量 (g)
*砂糖		
*ショートニング		
*イースト		
*食塩		
*パン改良剤（アセロラ）		
乾燥パセリ（年）		0.01
*パセリ		
キャノーラ油 炒め用		1.17
*なたね油		
【【中のみ】ミルメークコーヒー】		
ミルメーク コーヒー		12.5
*果糖ぶどう糖液糖		
*砂糖		
*インスタントコーヒー		
*食塩		
*乳酸Ca		
*着色料		
*香料		
*V. C		
*V. B1		
*V. B2		

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6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)
【ごはん】		*豚骨油		*味噌(大豆)		*豚肉	
精白米 10kg	100	*酵母エキス		*酸味料		*たけのこ水煮	
【牛乳】		清酒	1.17	甜麺醤	0.78	*しょうゆ(小麦、大豆)	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*味噌(大豆)		*はるさめ	
*生乳		*米麹		*砂糖		*でん粉	
【春雨入りマーボー豆腐】		*醸造アルコール		*カラメル色素		*しいたけ	
新食感春雨(9cmカット)	7.8	*水飴		*酒精		*カキエキス調味料	
*甘藷澱粉		*乳酸		片栗粉1kg(年)	1.94	*砂糖	
*えんどう澱粉		*コハク酸		*馬鈴薯		*おろししょうが	
マーボー用豆腐	71.5	きび和糖 1000	2.34	【ショーロンボー】		*発酵調味料	
*大豆		*さとうきび		小籠包	25	*植物油脂(ごま)	
*粗製海水塩化マグネシウム		赤みそ 10kg(年)	5.27	*キャベツ		*食塩	
*消泡剤(大豆)		*大豆		*たまねぎ		*香辛料	
豚肉もも ひき肉	32.5	*米		*豚脂		*小麦粉	
*豚もも		*食塩		*豚肉		*ショートニング	
大豆ミート	5.2	*酒精		*たけのこ水煮		*加工油脂	
*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	5.2	*しょうゆ(小麦、大豆)		*加工でんぷん	
*クエン酸鉄		*大豆		*はるさめ		*乳化剤	
おろし生姜(年)	1.17	*小麦		*でん粉		【白菜のツナあえ】	
*しょうが		*食塩		*しいたけ		はくさい	26
*酸味料		味噌ラーメンスープ	1.95	*カキエキス調味料		*はくさい	
*ビタミンC		*味噌(大豆)		*砂糖		ツナ水煮(年)	13
*ターメリック色素		*畜肉エキス		*おろししょうが		*きはだまぐろ	
おろしにんにく(年)	1.17	*砂糖		*発酵調味料		*野菜エキス	
*にんにく		*動物油脂		*植物油脂(ごま)		きゅうり	19.5
*食塩		*食塩		*食塩		*きゅうり	
*酸味料		*香辛野菜		*香辛料		にんじん	10.4
根深ねぎ	15.6	*ごま		*小麦粉		*にんじん	
*根深ねぎ		*植物油脂(ごま)		*ショートニング		きび和糖 1000	0.78
にんじん	16.9	*たん白酵素分解物(さば、小麦)		*加工油脂		*さとうきび	
*にんじん		*香辛料		*加工でんぷん		米酢	1.3
キャノーラ油 炒め用	1.3	*調味料		*乳化剤		*米	
*なたね油		*カラメル色素		小籠包	25	*アルコール	
がらスープ(ポーク&チキン)	4.68	豆板醤(年)	0.78	*キャベツ		*食塩	
*豚骨		*唐辛子		*たまねぎ		醤油 和え物用	3.25
*鶏骨		*食塩		*豚脂		*大豆	

献立名／食品名		可食量 (g)
*小麦		
*食塩		
*アルコール		
キャノーラ油 炒め用		0.52
*なたね油		