

## 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9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)
<b>【イエスクリーン米】</b>		道産カットだし昆布	1.95	*米			
イエスクリーン米 10kg	100	*道内産真昆布		*米麴			
<b>【牛乳】</b>		かつおだしパック	2.21	*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	*かつお節		*水飴			
*生乳		<b>【さばの生姜煮】</b>		*乳酸			
<b>【みそけんちん汁】</b>		さばの生姜煮50	50	*コハク酸			
鶏肉もも 角切り	23.4	*さば		みりん(年)	1.3		
*鶏もも		*水あめ		*本みりん			
豆腐	23.4	*おろししょうが		*液状ブドウ糖			
*大豆		*しょうゆ(小麦、大豆)		*醸造アルコール			
*粗製海水塩化マグネシウム		*発酵調味料		*珪藻土			
*消泡剤(大豆)		*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
にんじん	7.8	*着色料		*大豆			
*にんじん		*調味料		*小麦			
だいこん	10.4	*増粘剤		*食塩			
*だいこん		*醸造酢(小麦)					
じゃがいも	23.4	*昆布だし					
*じゃがいも		<b>【大豆とひじきの煮物】</b>					
根深ねぎ	7.8	突きこんにやく	13				
*根深ねぎ		*こんにやく粉					
白みそ 10kg(年)	6.76	*水酸化カルシウム					
*米		豚肉もも ひき肉	20.8				
*大豆		*豚もも					
*食塩		にんじん	10.4				
赤みそ 10kg(年)	2.6	*にんじん					
*大豆		ごぼう	13				
*米		*ごぼう					
*食塩		ひじき	1.3				
*酒精		*ひじき					
清酒	1.3	国産大豆の水煮(年)	13				
*米		*大豆					
*米麴		純正ごま油	0.65				
*醸造アルコール		*食用ごま油					
*水飴		きび和糖 1000	1.37				
*乳酸		*さとうきび					
*コハク酸		清酒	1.3				

## 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10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)
<b>【スパゲティ】</b>		*砂糖		*発酵調味料		*大豆	
☆スパゲティ 85	85	*食塩		*砂糖		*小麦	
*小麦粉		*ぶどう糖		*粉末状大豆たん白		*食塩	
*植物油		*米発酵調味料		*鉄含有酵母		*アルコール	
<b>【牛乳】</b>		*粉末(かつお、いわし)		*加工でん粉			
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物(小麦・大豆)		*増粘剤			
*生乳		*酵母エキス		*タピオカ粉、でん粉			
<b>【和風スパゲティ】</b>		*昆布エキス		キャノーラ油(年)	5		
豚肉もも スライス	46.8	*調味料		*食用なたね油			
*豚もも		*アルコール		*シリコーン			
ショルダーベーコン	7.8	*カラメル色素		<b>【もやしときゅうりの梅サラダ】</b>			
*豚肩肉		*甘味料		緑豆もやし(年)	39		
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.95	*緑豆			
*砂糖		*大豆		とりササミフレーク(年)	10.4		
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦		*鶏肉			
にんじん	19.5	*食塩		*食塩			
*にんじん		おろしにんにく(年)	1.3	*加工でん粉			
たまねぎ	32.5	*にんにく		*野菜エキス			
*たまねぎ		*食塩		きゅうり	19.5		
ほうれんそう	7.8	*酸味料		*きゅうり			
*ほうれん草		白こしょう	0.01	梅ドレッシング 1L	4.94		
茹で塩	0.1	*ホワイトペッパー		*醸造酢			
*海水		片栗粉1kg(年)	3.25	*梅			
ほぐししめじ	13	*馬鈴薯		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖			
*生ぶなしめじ		オリーブ油	2.08	*食塩			
ほぐしえのき	10.4	*食用オリーブ油		*魚介エキス(ほっけ、たら、さば、かつお)			
*生えのき茸		<b>【ハムカツ】</b>		*赤しそ			
清酒	1.3	ハムカツ50	50	*にんにく			
*米		*鶏肉		*こんぶエキス			
*米麹		*ポテトフレーク		*酒精			
*醸造アルコール		*米粉フレーク		*調味料			
*水飴		*食塩		*酸味料			
*乳酸		*香辛料		*増粘剤			
*コハク酸		*コーンスターチ		*野菜色素			
スパ味(和風スパゲティのたれ)	20.15	*植物繊維		*酸化防止剤			
*しょうゆ(大豆・小麦)		*酵母エキス		醤油 和え物	0.78		

## 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11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)
<b>【ごはん】</b>		*香味油		*みそ（大豆）		*増粘剤	
精白米 10kg	100	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*水あめ		*カラメル色素	
<b>【牛乳】</b>		*砂糖		*発酵調味料		*菜種油	
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*ごま		<b>【鶏肉と竹の子のピリ辛炒め】</b>	
*生乳		*昆布		*醸造酢（りんご）		鶏肉もも 角切り	46.8
<b>【チンゲン菜スープ】</b>		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*鶏もも	
シヨルダーベーコン	20.8	*野菜エキス（小麦、大豆）		*みそ調味料（小麦・大豆）		国産もうそう干切水煮	18.2
*豚肩肉		*調味料		*おろし生姜		*もうそう筍	
*食塩		*酸化防止剤		*増粘剤		*酸化防止剤	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	0.52	*カラメル色素		*PH調整剤	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*大豆		*菜種油		にんじん	10.4
豆腐	26	*小麦		肉だんご（みそだれ）40	40	*にんじん	
*大豆		*食塩		*鶏肉		たまねぎ	23.4
*粗製海水塩化マグネシウム		天塩	0.03	*豚肉		*たまねぎ	
*消泡剤（大豆）		*塩田産天日塩		*玉ねぎ		青ピーマン	6.5
チンゲンサイ	15.6	*塩田産にがり		*パン粉（小麦）		*青ピーマン	
*チンゲンサイ		白こしょう	0.01	*加工デンプン		がらスープ（ポーク&チキン）	1.3
にんじん	10.4	*ホワイトペッパー		*粉末状植物性たん白（大豆）		*豚骨	
*にんじん		<b>【みそだれ肉団子】</b>		*粒状植物性たん白（大豆）		*鶏骨	
根深ねぎ	7.15	肉だんご（みそだれ）40	40	*豚脂		*豚骨油	
*根深ねぎ		*鶏肉		*食塩		*酵母エキス	
干椎茸 スライス	0.52	*豚肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		甜麺醤	1.04
*乾燥椎茸		*玉ねぎ		*植物油脂（ごま）		*味噌（大豆）	
おろし生姜（年）	0.26	*パン粉（小麦）		*香辛料		*砂糖	
*しょうが		*加工デンプン		*調味料		*カラメル色素	
*酸味料		*粉末状植物性たん白（大豆）		*カラメル色素		*酒精	
*ビタミンC		*粒状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		赤みそ 10kg（年）	2.86
*ターメリック色素		*豚脂		*砂糖		*大豆	
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8	*食塩		*みそ（大豆）		*米	
*豚骨		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*水あめ		*食塩	
*鶏骨		*植物油脂（ごま）		*発酵調味料		*酒精	
*豚骨油		*香辛料		*ごま		豆板醤（年）	0.2
*酵母エキス		*調味料		*醸造酢（りんご）		*唐辛子	
塩ラーメンスープ	4.55	*カラメル色素		*酵母エキス		*食塩	
*食塩		*ピロリン酸第二鉄		*みそ調味料（小麦・大豆）		*味噌（大豆）	
*醤油（小麦、大豆）		*砂糖		*おろし生姜		*酸味料	

## 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11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)
北海道丸大豆醤油 10L	1.69						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
清酒	1.3						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖 1000	0.78						
*さとうきび							
片栗粉1kg（年）	1.04						
*馬鈴薯							
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							
純正ごま油	1.17						
*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12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)
<b>【ごはん】</b>		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*カレーパウダー	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*でんぷん	
<b>【牛乳】</b>		*カルダモン		*玉ねぎ		*フライドエシャロットペースト	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*にんにく		*香辛料	
*生乳		*タマリンドペースト		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
<b>【スパイシーチキンカレー】</b>		*ローレル		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
鶏肉もも 角切り	39	*タイム		*食塩		*チキンエキス	
*鶏もも		がらスープ（ポーク&チキン）	17.55	*ココアパウダー		*加工デンプン	
じゃがいも	39	*豚骨		*粉末米酢		*調味料	
*じゃがいも		*鶏骨		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
たまねぎ	35.1	*豚骨油		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
*たまねぎ		*酵母エキス		*粉末はちみつ		*なたね油	
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	*香辛料		乾燥バジル	0.09
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		こくまるカレーフレーク プロブレンド	9.1	*バジル	
おろし生姜（年）	0.3	*砂糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
*しょうが		*高酸度ビネガー		*豚脂		*米発酵調味料	
*酸味料		*食塩		*砂糖		*ワイン	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*食塩		*ぶどう糖	
*ターメリック色素		*香辛料		*カレーパウダー		*アルコール	
おろしにんにく（年）	0.2	*トマトエキス		*デキストリン		*食塩	
*にんにく		*カラメル色素		*香辛料		*果実色素（エルダーベリー）	
*食塩		*調味料		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*脱脂大豆		*酸化防止剤	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		<b>【コーンソテー】</b>	
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*玉ねぎエキス		カットミニウインナー	18.2
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*小麦発酵調味料		*豚肉	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*調味料		*食塩	
*クミン		*食塩		*カラメル色素		*砂糖	
*コリアンダー		*セルロース		*酸味料		*白コショウ・カワイ・マスタード*	
*食塩		*香料		*香料		冷凍ホールコーン10kg	39
*ターメリック		スキムミルク	1.95	カレーフレーク 良選カレー	4.94	*とうもろこし	
*パプリカ		*生乳		*豚脂		むきえだまめ（年）	13
*唐辛子		キッズカレー	10.4	*小麦粉		*えだまめ	
*ガーリック		*小麦粉		*食塩		*食塩	
*ジンジャー		*パーム油		*砂糖		バター有塩	0.65

## 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12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)
*生乳							
*食塩							
コンソメ	0.78						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンコンソメパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*チキンエキスパウダー							
*鶏脂							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩	0.04						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう	0.03						
*ホワイトペッパー							
<b>【ミニトマト】</b>							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							

## 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13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)
<b>【ごはん】</b>		おろし生姜（年）	0.91	*アルコール			
精白米 10kg	100	*しょうが					
<b>【牛乳】</b>		*酸味料					
サツラク牛乳 200ml	206	*ビタミンC					
*生乳		*ターメリック色素					
<b>【大根と厚揚げの味噌汁】</b>		清酒	1.56				
絹厚揚げミニ	39	*米					
*豆乳（大豆）		*米麴					
*植物油		*醸造アルコール					
*加工澱粉		*水飴					
*凝固剤製剤		*乳酸					
*トランスグルタミナーゼ製剤		*コハク酸					
にんじん	10.4	みりん（年）	1.56				
*にんじん		*本みりん					
だいこん	23.4	*液状ブドウ糖					
*だいこん		*醸造アルコール					
根深ねぎ	7.8	*珪藻土					
*根深ねぎ		きび和糖 1000	1.95				
白みそ 10kg（年）	7.8	*さとうきび					
*米		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
*大豆		*大豆					
*食塩		*小麦					
赤みそ 10kg（年）	2.6	*食塩					
*大豆		<b>【おかかあえ】</b>					
*米		こまつな	15.6				
*食塩		*小松菜					
*酒精		茹で塩	0.1				
かつおだしパック	2.21	*海水					
*かつお節		緑豆もやし（年）	41.6				
煮干しダシパック	0.52	*緑豆					
*かたくちいわし		かつお削り節	0.65				
煮干しパック	0.52	*かつお 加工品 削り節					
*かたくちいわし		醤油 和え物用	2.34				
<b>【豚肉のしょうが焼き】</b>		*大豆					
豚肉 肩ロース 脂身つき 60	60	*小麦					
*豚肩ロース肉		*食塩					