

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4月8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】		*珪藻土		乳化剤(大豆)		*クエン酸鉄ナトリウム	
☆ソフトめん110	110	きび和糖 1000	0.73	膨張剤		*香料	
*小麦粉		*さとうきび		炭酸Ca			
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	14.3	キャノーラ油（年）	5.2		
【牛乳】		*大豆		*食用なたね油			
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		*シリコーン			
*生乳		*食塩		【ごまサラダ】			
【肉うどん】		天塩	0.07	にんじん	7.8		
豚肉もも スライス	39	*塩田産天日塩		*にんじん			
*豚もも		*塩田産にがり		キャベツ	35.1		
冷凍油揚げカット	7.8	道産カットだし昆布	2.86	*キャベツ			
*だいず 全粒 国産 乾		*道内産真昆布		北海道産ホールコーン	13		
*なたね油		かつおだしパック	2.6	*とうもろこし			
*凝固剤		*かつお節		胡麻ドレッシング 1L	5.85		
*消泡剤(大豆)		【ちくわチーズ磯辺揚げ】		*食用植物油脂(大豆)			
干椎茸 スライス	0.78	ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*乾燥椎茸		*ちくわ		*しょうゆ(小麦、大豆)			
たまねぎ	16.9	魚肉すり身(すけそうだら・えそ)		*醸造酢			
*たまねぎ		植物油脂(大豆)		*ごま			
にんじん	15.6	砂糖		*しいたけエキス			
*にんじん		粉末状植物性たん白(大豆)		*食塩			
根深ねぎ	13	食塩		*酵母エキスパウダー			
*根深ねぎ		にぼし調味液(いわし・かつお)		*香辛料抽出物			
国内産カットわかめ(年)	0.52	発酵調味料		*加工でん粉			
*湯通し塩蔵わかめ		プロセスチーズ(乳)		*増粘剤			
清酒	2.54	*衣		【くの中のみ】グレープゼリー			
*米		小麦粉		グレープゼリー	50		
*米麹		でん粉		*濃縮還元ぶどう果汁			
*醸造アルコール		あおさ粉		*ぶどう糖果糖液糖			
*水飴		卵白粉 1.0%未満		*砂糖			
*乳酸		大豆粉		*水溶性食物繊維			
*コハク酸		全卵粉 1.0%未満		*ワイン			
みりん(年)	2.54	脱脂粉乳		*ビタミンC			
*本みりん		揚げ油(大豆)		*ゲル化剤			
*液状ブドウ糖		加工デンプン(小麦)		*酸味料			
*醸造アルコール		調味料		*乳酸カルシウム			

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4月9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】		北海道丸大豆醤油 10L	1. 04	*加工油脂		キムチ味（魚・貝なし）	4. 41
精白米 10kg	100	*大豆		*加工でんぶん		*りんごバルブ	
【牛乳】		*小麦		*乳化剤		*水あめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		小籠包	25	*おろしにんにく	
*生乳		清酒	1. 95	*キャベツ		*アミノ酸液（大豆）	
【春雨スープ】		*米		*たまねぎ		*トマトペースト	
豆腐	26	*米麴		*豚脂		*醸造酢	
*大豆		*醸造アルコール		*豚肉		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*たけのこ水煮		*唐辛子	
*消泡剤（大豆）		*乳酸		*しょうゆ（小麦、大豆）		*パプリカパウダー	
チンゲンサイ	10. 4	*コハク酸		*はるさめ		*昆布	
*チンゲンサイ		天塩	0. 05	*でん粉		*砂糖	
にんじん	10. 4	*塩田産天日塩		*しいたけ		*コーンスターチ	
*にんじん		*塩田産にがり		*カキエキス調味料		*しょうがパウダー	
新食感春雨（9cmカット）	4. 55	白こしょう	0. 03	*砂糖		*調味料	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*pH調整剤	
*えんどう澱粉		【ショーロンポー】		*発酵調味料		*増粘剤	
根深ねぎ	9. 1	小籠包	25	*植物油脂（ごま）		おろし生姜（年）	0. 18
*根深ねぎ		*キャベツ		*食塩		*しょうが	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5. 2	*たまねぎ		*香辛料		*酸味料	
*豚骨		*豚脂		*小麦粉		*ビタミンC	
*鶏骨		*豚肉		*ショートニング		*ターメリック色素	
*豚骨油		*たけのこ水煮		*加工油脂		おろしにんにく（年）	0. 36
*酵母エキス		*しょうゆ（小麦、大豆）		*加工でんぶん		*にんにく	
塩ラーメンスープ	7. 28	*はるさめ		*乳化剤		*食塩	
*食塩		*でん粉		【豚肉のキムチ炒め】		*酸味料	
*醤油（小麦、大豆）		*しいたけ		豚肉もも スライス	39	北海道丸大豆醤油 10L	1. 56
*香味油		*カキエキス調味料		*豚もも		*大豆	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		にら	3. 9	*小麦	
*砂糖		*おろししょうが		*にら		*食塩	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*発酵調味料		緑豆もやし（年）	31. 2	きび和糖 1000	0. 52
*昆布		*植物油脂（ごま）		*緑豆		*さとうきび	
*かつお削りぶし		*食塩		にんじん	6. 5	清酒	1. 3
*野菜エキス（小麦、大豆）		*香辛料		*にんじん		*米	
*調味料		*小麦粉		純正ごま油	0. 65	*米麴	
*酸化防止剤		*ショートニング		*食用ごま油		*醸造アルコール	

献立名／食品名		可食量 (g)
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
豆板醤(年)		0.48
*唐辛子		
*食塩		
*味噌(大豆)		
*酸味料		
片栗粉1kg(年)		0.78
*馬鈴薯		

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4月10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)丸パン】		*香料		*香料		だいこん	26
(道)丸パン65	91	スキムミルク	2.6	*酸味料		*だいこん	
*小麦粉		*生乳		*酸化防止剤		ロースハム 千切り	6.5
*食塩		バター有塩	7.8	乾燥パセリ（年）	0.01	*豚ロース肉	
*イースト		*生乳		*パセリ		*食塩	
*脱脂粉乳(乳)		*食塩		白こしょう	0.01	*砂糖	
*砂糖		北海道産米粉	3.9	*ホワイトペッパー		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*ショートニング（大豆）		*うるち米		【キャベツメンチカツ】		にんじん	4.55
*鶏卵 4.0%		サツラク牛乳 10kg	71.5	キャベツメンチカツ 55	55	*にんじん	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*生乳		*キャベツ		イタリアンドレッシング1L（年）	6.5
【牛乳】		コンソメ	2.6	*鶏肉		*食用植物油脂	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*粒状植物性たん白（大豆）		*砂糖	
*生乳		*デキストリン		*パン粉（小麦・乳・大豆）		*醸造酢	
【白菜のクリームスープ】		*麦芽糖		*小麦粉加工品		*食塩	
ショルダーベーコン	13	*チキンコンソメパウダー		*豚脂		*発酵調味料	
*豚肩肉		*ぶどう糖		*砂糖		*玉ねぎ	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*ポークオイル		*香味食用油	
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*キャベツエキス		*酵母エキスパウダー	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*チキンエキスパウダー		*食塩		*香辛料	
はくさい	35.1	*鶏脂		*しょうゆ（小麦・大豆）		*トマト	
*はくさい		*砂糖		*ポークエキス		*酸味料	
にんじん	19.5	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*香辛料		*増粘剤	
*にんじん		*香辛料		*小麦粉			
たまねぎ	35.1	*トマトパウダー		*植物油脂（大豆）			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*粉末状植物たん白（大豆）			
ほぐししめじ	10.4	*香辛料抽出物		*加工デンプン（大豆）			
*生ぶなしめじ		*酸味料		*調味料			
野菜ベース	13	天塩	0.13	*リン酸塩			
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*乳化剤（大豆）			
*馬鈴薯		*塩田産にがり		*着色料			
*無塩バター(乳)		白ワイン	1.04	キャノーラ油（年）	5.5		
粉チーズ（年）	2.73	*米発酵調味料		*食用なたね油			
*ナチュラルチーズ（乳）		*ワイン		*シリコーン			
*脱脂粉乳		*ぶどう糖		【大根とハムのサラダ】		きゅうり	15.6
*食塩		*アルコール		きゅうり			
*セルロース		*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4月11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】		*珪藻土		清酒	1.3		
精白米 10kg	100	天塩	0.07	*米			
【牛乳】		*塩田産天日塩		*米麴			
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		*醸造アルコール			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*水飴			
【きのこ汁】		*大豆		*乳酸			
冷凍油揚げカット	9.1	*小麦		*コハク酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		みりん(年)	1.3		
*なたね油		道産カットだし昆布	2.21	*本みりん			
*凝固剤		*道内産真昆布		*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	3.38	*醸造アルコール			
なめこ水煮 1t	6.5	*かつお節		*珪藻土			
*なめこ		【さばのみそ煮】		きび和糖 1000	1.43		
ほぐししめじ	10.4	さばのみそ煮50 (BP)	50	*さとうきび			
*生ぶなしめじ		*さば		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
ほぐしえのき	11.7	*みそ(大豆)		*大豆			
*生えのき茸		*砂糖		*小麦			
にんじん	13	*発酵調味料		*食塩			
*にんじん		*でん粉					
こまつな	10.4	【豚肉と白滝のしぐれ煮】					
*小松菜		豚肉もも スライス	32.5				
茹で塩	0.08	*豚もも					
*海水		たまねぎ	16.9				
根深ねぎ	6.5	*たまねぎ					
*根深ねぎ		しらたき	20.8				
清酒	1.43	*こんにゃく粉					
*米		*水酸化カルシウム					
*米麴		ごぼう	20.8				
*醸造アルコール		*ごぼう					
*水飴		おろし生姜(年)	0.73				
*乳酸		*しょうが					
*コハク酸		*酸味料					
みりん(年)	1.43	*ビタミンC					
*本みりん		*ターメリック色素					
*液状ブドウ糖		キャノーラ油 炒め用	1.04				
*醸造アルコール		*なたね油					