

## 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9月16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>【うどん】</b>		*液状ブドウ糖		茹で塩	0.09		
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		*海水			
*小麦粉		*珪藻土		緑豆もやし(年)	42.9		
*食塩		清酒	2.86	*緑豆			
<b>【牛乳】</b>		*米		にんじん 石狩市産	6.5		
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*にんじん			
*生乳		*醸造アルコール		白すりごま	3.64		
<b>【五目うどん】</b>		*水飴		*ごま			
鶏肉むね スライス	41.6	*乳酸		醤油 和え物用	1.17		
*鶏むね		*コハク酸		*大豆			
冷凍油揚げカット	9.1	天塩	0.25	*小麦			
*だいたい 全粒 国産 乾		*塩田産天日塩		*食塩			
*なたね油		*塩田産にがり		*アルコール			
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	白味噌 和え用	1.56		
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*大豆			
つと	12.35	道産カットだし昆布	2.86	*米			
*たらすりみ		*道内産真昆布		*食塩			
*馬鈴薯澱粉		<b>【野菜かき揚げ】</b>		きび和糖 1000	1.56		
*砂糖		国産野菜 野菜かき揚げ50	50	*さとうきび			
*塩		*たまねぎ					
にんじん 石狩市産	15.6	*小麦粉					
*にんじん		*にんじん					
たまねぎ	23.4	*パーム油					
*たまねぎ		*ごぼう					
ほぐししめじ	10.4	*しゅんぎく					
*生ぶなしめじ		*食塩					
根深ねぎ	7.8	*粉末状植物性たん白(大豆)					
*根深ねぎ		*調味料					
北海道丸大豆醤油 10L	14.56	*ベーキングパウダー					
*大豆		*カロチノイド色素					
*小麦		キャノーラ油(年)	5				
*食塩		*食用なたね油					
きび和糖 1000	0.96	*シリコーン					
*さとうきび		<b>【三色ごまあえ】</b>					
みりん(年)	2.86	ほうれんそう	13				
*本みりん		*ほうれん草					

## 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9月17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>		*味噌（大豆）		*珪藻土		メロン 石狩産	63
精白米 10kg	100	*砂糖		ラー油	0.01	*メロン	
<b>【牛乳】</b>		*唐辛子		*ごま油			
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆油		*とうもろこし油			
*生乳		*食塩		*香辛料抽出物			
<b>【浜益牛ピリ辛焼き肉丼】</b>		*米麴		*トウガラシ色素			
浜益牛 スライス	61.1	*パプリカ		片栗粉1kg（年）	2.6		
*浜益牛		*酒精		*馬鈴薯			
たまねぎ	32.5	*調味料		<b>【コーンのつまみ揚げ】</b>			
*たまねぎ		豆板醤（年）	0.52	コーンのつまみ揚げ	25		
にんじん 石狩市産	9.1	*唐辛子		*とうもろこし			
*にんじん		*食塩		*魚肉すり身（タラ）			
青ピーマン	6.5	*味噌（大豆）		*玉ねぎ			
*青ピーマン		*酸味料		*植物油脂（大豆）			
赤パプリカ	3.9	北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*鶏卵 【5.32%】			
*赤パプリカ		*大豆		*でん粉			
国産もうそう干切水煮	19.5	*小麦		*食塩			
*もうそう筍		*食塩		*醸造酢（小麦）			
*酸化防止剤		赤みそ 10kg（年）	2.86	*砂糖			
*PH調整剤		*大豆		*加工でん粉			
緑豆もやし（年）	19.5	*米		*調味料			
*緑豆		*食塩		*香辛料抽出物			
切干大根	1.95	*酒精		コーンのつまみ揚げ	25		
*大根		清酒	1.63	*とうもろこし			
おろし生姜（年）	0.44	*米		*魚肉すり身（タラ）			
*しょうが		*米麴		*玉ねぎ			
*酸味料		*醸造アルコール		*植物油脂（大豆）			
*ビタミンC		*水飴		*鶏卵 【5.32%】			
*ターメリック色素		*乳酸		*でん粉			
おろしにんにく（年）	0.39	*コハク酸		*食塩			
*にんにく		きび和糖 1000	1.17	*醸造酢（小麦）			
*食塩		*さとうきび		*砂糖			
*酸味料		みりん（年）	1.04	*加工でん粉			
純正ごま油	0.91	*本みりん		*調味料			
*食用ごま油		*液状ブドウ糖		*香辛料抽出物			
コチジャン	1.3	*醸造アルコール		<b>【厚田産メロン】</b>			

## 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9月18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>【(道)横割りパン】</b>		バター有塩 6.5		*ホワイトペッパー			
(道)横割りパン65	91	*生乳		バター有塩	0.65	*香味食用油	
*小麦粉		*食塩		*生乳		*酵母エキスパウダー	
*食塩		サツラク牛乳 10kg	71.5	*食塩		*香辛料	
*イースト		*生乳		<b>【チキンハンバーグ(照り焼き)】</b>			
*脱脂粉乳(乳)		北海道産米粉	5.33	国産鶏の照焼パティ50(BP)	50	*トマト	
*砂糖		*うるち米		*鶏肉		*酸味料	
*ショートニング(大豆)		粉チーズ(年)	2.99	*ソーオニオン		*増粘剤	
*鶏卵 4.0%		*ナチュラルチーズ(乳)		*玉ねぎ			
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*脱脂粉乳		*パン粉(小麦)			
<b>【牛乳】</b>		*食塩		*粉末状植物性たん白(大豆)			
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*発酵調味料(小麦、大豆)			
*生乳		*セルロース		*醤油(小麦、大豆)			
<b>【ごぼうクリームスープ】</b>		*香料		*砂糖			
シオルダーベーコン	10.4	スキムミルク	2.99	*りんご			
*豚肩肉		*生乳		*粒状植物性たん白(大豆)			
*食塩		コンソメ	2.34	*果糖ブドウ糖液糖			
*砂糖		*食塩		*香辛料			
*ナツメグ・コリアンダ・カルダモン・オールスパイス		*デキストリン		*食塩			
鶏肉もも スライス	26	*麦芽糖		*加工でん粉			
*鶏もも		*チキンコンソメパウダー		*水あめ			
白ワイン	1.56	*ぶどう糖		*パーム油			
*米発酵調味料		*酵母エキスパウダー		<b>【イタリアンサラダ】</b>			
*ワイン		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		きゅうり	13		
*ぶどう糖		*チキンエキスパウダー		*きゅうり			
*アルコール		*鶏脂		キャベツ 石狩市産	29.9		
*食塩		*砂糖		*キャベツ			
*香料		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		にんじん 石狩市産	5.2		
*酸味料		*香辛料		*にんじん			
*酸化防止剤		*トマトパウダー		イタリアンドレッシング1L(年)	5.85		
にんじん 石狩市産	15.6	*オニオンエキスパウダー		*食用植物油脂			
*にんじん		*香辛料抽出物		*砂糖			
たまねぎ	39	*酸味料		*醸造酢			
*たまねぎ		天塩	0.04	*食塩			
ごぼう	15.6	*塩田産天日塩		*発酵調味料			
*ごぼう		*塩田産にがり		*玉ねぎ			
		白こしょう	0.01				

## 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9月19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>		<b>*さんま</b>		*唐辛子		*酸味料	
精白米 10kg	100	*砂糖		*食塩		*クエン酸鉄Na	
<b>【牛乳】</b>		<b>*梅肉ペースト</b>		*味噌(大豆)		*着色料	
サツラク牛乳 200ml	206	<b>*しょうゆ(小麦・大豆)</b>		*酸味料		*香料	
<b>*生乳</b>		*昆布エキス		北海道丸大豆醤油 10L	1.69	*キャリーオーバー等	
<b>【ふのり味噌汁】</b>		*増粘多糖類		*大豆		前日納品学配デザート(厚田・浜益)	0.1
ふのり 素干し	0.65	*香料		<b>*小麦</b>		*水	
*ふのり		<b>【豚肉と野菜のピリ辛炒め】</b>		*食塩			
たまねぎ	23.4	豚肉もも スライス	32.5	清酒	1.3		
*たまねぎ		*豚もも		*米			
浜益産じゃがいも	32.5	国産もうそう千切水煮	18.2	*米麴			
*じゃがいも		*もうそう筍		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	11.7	*酸化防止剤		*水飴			
*だいず 全粒 国産 乾		*PH調整剤		*乳酸			
*なたね油		にんじん 石狩市産	10.4	*コハク酸			
*凝固剤		*にんじん		きび和糖 1000	1.17		
*消泡剤(大豆)		たまねぎ	23.4	*さとうきび			
根深ねぎ	10.4	*たまねぎ		片栗粉1kg(年)	0.91		
*根深ねぎ		青ピーマン	6.5	*馬鈴薯			
白みそ 10kg(年)	7.8	*青ピーマン		おろしにんにく(年)	0.78		
*米		がらすープ(ポーク&チキン)	1.3	*にんにく			
*大豆		*豚骨		*食塩			
*食塩		*鶏骨		*酸味料			
赤みそ 10kg(年)	2.6	*豚骨油		おろし生姜(年)	0.78		
*大豆		*酵母エキス		*しょうが			
*米		甜麺醤	1.04	*酸味料			
*食塩		*味噌(大豆)		*ビタミンC			
*酒精		*砂糖		*ターメリック色素			
かつおだしパック	2.21	*カラメル色素		純正ごま油	1.3		
<b>*かつお節</b>		*酒精		<b>*食用ごま油</b>			
煮干しダシパック	0.52	赤みそ 10kg(年)	2.86	<b>【アセロラゼリー】</b>			
<b>*かたくちいわし</b>		*大豆		アセロラゼリー	50		
煮干しパック	0.52	*米		*果糖ぶどう糖液糖			
<b>*かたくちいわし</b>		*食塩		<b>*アセロラ果汁</b>			
<b>【さんまの梅煮】</b>		*酒精		*ゲル化剤			
さんまの梅煮 30	30	豆板醤(年)	0.26	*加工でん粉			