

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9月22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】		*チキンエキス		*ソテーオニオン		*水	
精白米 10kg	100	*コンソメパウダー		*豚脂		*炭酸Ca	
【牛乳】		*にんにく		*しょうがペースト		*ピロリン酸鉄	
サツラク牛乳 200ml	206	*野菜エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)		*乳化剤	
*生乳		*オイスターソース(カキ・小麦・大豆)		*みりん		【チャブチェ】	
【豆乳鍋風スープ】		*ゼラチン		*香辛料		豚肉もも ひき肉	18.2
鶏肉もも 角切り	32.5	*香辛料		*食塩		*豚もも	
*鶏もも		*香料		*みそ(大豆)		新食感春雨(9cmカット)	3.38
はくさい	20.8	*カラメル色素		*酵母エキスパウダー		*甘藷澱粉	
*はくさい		*乳化剤		*小麦粉		*えんどう澱粉	
にんじん 石狩市産	10.4	*酸味料		*水あめ混合異性化液糖		緑豆もやし(年)	32.5
*にんじん		*調味料		*大豆粉		*緑豆	
たまねぎ	16.9	*くん液		*水		にんじん 石狩市産	7.8
*たまねぎ		みりん(年)	2.34	*炭酸Ca		*にんじん	
根深ねぎ	7.8	*本みりん		*ピロリン酸鉄		干椎茸 スライス	0.39
*根深ねぎ		*液状ブドウ糖		*乳化剤		*乾燥椎茸	
清酒	1.82	*醸造アルコール		安心素材肉シューマイ	28	青ピーマン	4.55
*米		*珪藻土		*鶏肉		*青ピーマン	
*米麴		無調製豆乳	13	*豚肉		おろし生姜(年)	0.21
*醸造アルコール		*大豆		*たまねぎ		*しょうが	
*水飴		おろし生姜(年)	0.52	*パン粉【小麦】		*酸味料	
*乳酸		*しょうが		*でん粉加工食品		*ビタミンC	
*コハク酸		*酸味料		*砂糖		*ターメリック色素	
鶏だし(顆粒)	0.52	*ビタミンC		*粉あめ		おろしにんにく(年)	0.21
*鶏肉粉末		*ターメリック色素		*ソテーオニオン		*にんにく	
*でん粉分解物		白すりごま	0.52	*豚脂		*食塩	
*砂糖		*ごま		*しょうがペースト		*酸味料	
*酵母エキス粉末		【肉シューマイ】		*しょうゆ(小麦・大豆)		清酒	1.43
*昆布エキス粉末		安心素材肉シューマイ	28	*みりん		*米	
*でん粉		*鶏肉		*香辛料		*米麴	
九州ラーメンスープ(とんこつベース)	13	*豚肉		*食塩		*醸造アルコール	
*醤油(小麦・大豆)		*たまねぎ		*みそ(大豆)		*水飴	
*ボーケエキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*パン粉【小麦】		*酵母エキスパウダー		*乳酸	
*動物油脂		*でん粉加工食品		*小麦粉		*コハク酸	
*食塩		*砂糖		*水あめ混合異性化液糖		きび和糖 1000	1.3
*砂糖		*粉あめ		*大豆粉		*さとうきび	

献立名／食品名		可食量 (g)
北海道丸大豆醤油 10L		1.3
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
赤みそ 10kg (年)		1.56
	*大豆	
	*米	
	*食塩	
	*酒精	
コチジャン		0.2
	*味噌 (大豆)	
	*砂糖	
	*唐辛子	
	*大豆油	
	*食塩	
	*米麴	
	*パプリカ	
	*酒精	
	*調味料	
純正ごま油		0.78
	*食用ごま油	
白いりごま		0.91
	*ごま	

献立名／食品名		可食量 (g)

献立名／食品名		可食部 (g)

献立名／食品名		可食 (g)

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24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】		リンゴ		*砂糖		*しょう油加工品（大豆・小麦）	
精白米 10kg	100	レモン		*玉ねぎ		*脱脂大豆	
【牛乳】		レーズン		*にんにく		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）	
サツラク牛乳 200ml	206	*糖類		*カレー粉		*玉ねぎエキス	
*生乳		水あめ		*トマトペースト		*小麦発酵調味料	
【ポークカレー】		砂糖		*食塩		*調味料	
豚肉もも スライス	32.5	*香辛料（大豆）		*ココアパウダー		*カラメル色素	
*豚もも		*酢酸・クエン酸		*粉末米酢		*酸味料	
浜益産じゃがいも	35.1	*食塩		*りんごペースト		*香料	
*じゃがいも		*カラメル色素		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
たまねぎ	29.9	*香料		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
*たまねぎ		ウスターソース（年）	2.34	*香辛料		*ワイン	
ソニオン（炒め玉葱）	13	*果糖ぶどう糖液糖		カレーフレーク 良選カレー	7.02	*ぶどう糖	
*たまねぎ		*砂糖液糖		*豚脂		*アルコール	
*大豆油		*高酸度ピネガー		*小麦粉		*食塩	
にんじん 石狩市産	16.9	*食塩		*食塩		*果実色素（エルダーベリー）	
*にんじん		*オニオンエキス		*砂糖		*香料	
おろし生姜（年）	0.98	*香辛料		*カレーパウダー		*酸味料	
*しょうが		*トマトエキス		*でんぷん		*酸化防止剤	
*酸味料		*カラメル色素		*フライドエシャロットペースト		【白花生コロッケ】	
*ビタミンC		*調味料		*香辛料		白花生コロッケ60g	60
*ターメリック色素		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*ガーリック・ジンジャーソテー		*白花生	
おろしにんにく（年）	0.98	*トマト		*チーズパウダー（乳）		*乾燥マッシュポテト	
*にんにく		*トマトピューレー		*チキンエキス		*バター	
*食塩		粉チーズ（年）	2.6	*加工デンプン		*砂糖	
*酸味料		*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*食塩	
バター有塩	0.65	*脱脂粉乳		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*パン粉（小麦）	
*生乳		*食塩		こくまろカレーフレーク ブロブレンド	7.93	*小麦粉	
*食塩		*セルロース		*小麦粉		*とうもろこしでん粉	
りんごソース（年）	5.2	*香料		*豚脂		*粉末状大豆たん白（大豆）	
*りんご		スキムミルク	2.99	*砂糖		*植物油脂	
*香料		*生乳		*食塩		*食塩	
*酸味料		キッズカレー	11.96	*カレーパウダー		*貝殻焼成カルシウム（小麦）	
*酸化防止剤		*小麦粉		*デキストリン		キャノーラ油（年）	6
フルーツチャツネ	3.51	*パーム油		*香辛料		*食用なたね油	
*フルーツ		*デキストリン		*ローストオニオンパウダー		*シリコーン	

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)
【ヘルシーサラダ】							
きゅうり	31.2						
*きゅうり							
こんにゃく サラダ用	23.4						
*こんにゃく粉							
*水酸化カルシウム							
海藻ミックスサラダ（年）	0.65						
*乾燥わかめ							
*乾燥茎わかめ							
*乾燥昆布							
ノンオイル 香味青じそ（年）	6.24						
*ぶどう糖果糖液糖、砂糖							
*しょうゆ（小麦・大豆）							
*醸造酢							
*食塩							
*こんぶだし							
*かつお節エキス							
*塩蔵青じそ							
*香辛料							
*調味料							
*増粘剤							
*香料							

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9月25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)ココアコッペパン】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*粉末状植物性たん白(大豆)		*しょうゆ(大豆、小麦)	
(道)ココアコッペパン65	96	*チキンエキスパウダー		*粒状植物性たん白(大豆)		*しょうが	
*小麦粉		*鶏脂		*豚脂		*カロチノイド色素	
*食塩		*砂糖		*食塩		*なたね油	
*イースト		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たん白自己消化物(かたくちいわし)		【ハムマリネ】	
*脱脂粉乳(乳)		*香辛料		*植物油(ごま)		ロースハム 千切り	22.1
*砂糖		*トマトパウダー		*香辛料		*豚ロース肉	
*ショートニング(大豆)		*オニオンエキスパウダー		*調味料		*食塩	
*鶏卵 3.7%		*香辛料抽出物		*カラメル色素		*砂糖	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*酸味料		*ピロリン酸第二鉄		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*ミルクココア(乳)		天塩	0.04	*トマトケチャップ		キャベツ 石狩市産	26
*ココアパウダー		*塩田産天日塩		*砂糖		*キャベツ	
【牛乳】		*塩田産にがり		*醸造酢(小麦、りんご)		たまねぎ	10.4
サツラク牛乳 200ml	206	がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*しょうゆ(大豆、小麦)		*たまねぎ	
*生乳		*豚骨		*しょうが		きび和糖 1000	1.04
【ABCマカロニスープ】		*鶏骨		*カロチノイド色素		*さとうきび	
カットミニウインナー	20.8	*豚骨油		*なたね油		米酢	2.6
*豚肉		*酵母エキス		肉だんご(ケチャップ味)	40	*米	
*食塩		白こしょう	0.04	*鶏肉		*アルコール	
*砂糖		*ホワイトペッパー		*豚肉		*食塩	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		白ワイン	0.85	*たまねぎ		ポッカ100レモン	0.65
アルファベットマカロニ	6.5	*米発酵調味料		*パン粉(小麦)		*レモン	
*小麦粉		*ワイン		*加工デンプン		*酸味料	
たまねぎ	32.5	*ぶどう糖		*粉末状植物性たん白(大豆)		*香料	
*たまねぎ		*アルコール		*粒状植物性たん白(大豆)		*保存料	
にんじん 石狩市産	15.6	*食塩		*豚脂		キャノーラ油 炒め用	0.78
*にんじん		*香料		*食塩		*なたね油	
北海道産ホールコーン	7.8	*酸味料		*たん白自己消化物(かたくちいわし)		天塩	0.26
*とうもろこし		*酸化防止剤		*植物油(ごま)		*塩田産天日塩	
コンソメ	2.73	【ケチャップ肉団子】		*香辛料		*塩田産にがり	
*食塩		肉だんご(ケチャップ味)	40	*調味料		白こしょう	0.01
*デキストリン		*鶏肉		*カラメル色素		*ホワイトペッパー	
*麦芽糖		*豚肉		*ピロリン酸第二鉄		乾燥パセリ(年)	0.01
*チキンコンソメパウダー		*たまねぎ		*トマトケチャップ		*パセリ	
*ぶどう糖		*パン粉(小麦)		*砂糖		【型抜きチーズ】	
*酵母エキスパウダー		*加工デンプン		*醸造酢(小麦、りんご)		型抜きチーズ	15

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25日(木)

献立名／食品名		可食量 (g)
*ナチュラルチーズ		
*乳化剤		
*重曹		
【【乳代替】さつまいもチップス】		
さつまいもチップス		5
*さつま芋		
*砂糖		
*植物油脂		

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26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】		*液状ブドウ糖		*大豆			
イエスクリーン米 10kg	100	*醸造アルコール		*小麦			
【牛乳】		*珪藻土		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.08	きび和糖 1000	1.56		
*生乳		*塩田産天日塩		*さとうきび			
【いも団子汁】		*塩田産にがり		清酒	1.3		
プチいもち	39	北海道丸大豆醤油 10L	5.85	*米			
*じゃがいも		*大豆		*米麴			
*じゃがいもでん粉		*小麦		*醸造アルコール			
*砂糖		*食塩		*水飴			
*食塩		道産カットだし昆布	2.21	*乳酸			
*加工デンプン		*道内産真昆布		*コハク酸			
鶏肉むね スライス	15.6	かつおだしパック	2.6	みりん(年)	1.3		
*鶏むね		*かつお節		*本みりん			
冷凍油揚げカット	7.8	【鮭の塩焼き】		*液状ブドウ糖			
*だいたい 全粒 国産 乾		鮭の塩焼き 40g	40	*醸造アルコール			
*なたね油		*鮭		*珪藻土			
*凝固剤		*食塩		白すりごま	1.56		
*消泡剤(大豆)		【ごぼうのごまみそ煮】		*ごま			
にんじん 石狩市産	10.4	豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*にんじん		*豚もも		*なたね油			
だいこん 石狩市産	22.1	にんじん 石狩市産	13				
*だいこん		*にんじん					
ほぐししめじ	7.8	ごぼう	20.8				
*生ぶなしめじ		*ごぼう					
根深ねぎ	9.1	おろし生姜(年)	0.91				
*根深ねぎ		*しょうが					
清酒	1.3	*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*米麴		*ターメリック色素					
*醸造アルコール		赤みそ 10kg(年)	2.6				
*水飴		*大豆					
*乳酸		*米					
*コハク酸		*食塩					
みりん(年)	1.56	*酒精					
*本みりん		北海道丸大豆醤油 10L	0.78				