

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8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】		*本みりん		*消泡剤（大豆）		*なたね油	
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		干椎茸 スライス	0.39	片栗粉1kg（年）	0.33
【牛乳】		*醸造アルコール		*乾燥椎茸		*馬鈴薯	
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		国産もうそう干切水煮	10.4		
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.63	*もうそう筍			
【たぬき汁】		*大豆		*酸化防止剤			
さつま揚げ	10.4	*小麦		*PH調整剤			
*たらすりみ		*食塩		おろし生姜（年）	0.2		
*にんじん		天塩	0.23	*しょうが			
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*酸味料			
*揚げ油		*塩田産にがり		*ビタミンC			
*砂糖		道産カットだし昆布	2.21	*ターメリック色素			
*みりん		*道内産真昆布		北海道丸大豆醤油 10L	0.39		
*塩		かつおだしパック	2.86	*大豆			
にんじん 石狩市産	16.9	*かつお節		*小麦			
*にんじん		【いわしのオレンジ煮】		*食塩			
冷凍油揚げカット	7.8	いわしのオレンジ煮50g	50	赤みそ 10kg（年）	2.6		
*だいず 全粒 国産 乾		*いわし		*大豆			
*なたね油		*砂糖		*米			
*凝固剤		*しょうゆ（小麦・大豆）		*食塩			
*消泡剤（大豆）		*オレンジ果汁		*酒精			
こんにやく サラダ用	23.4	*還元水あめ		きび和糖 1000	1.04		
*こんにやく粉		*本みりん		*さとうきび			
*水酸化カルシウム		*オレンジピール		清酒	1.3		
ほぐしえのき	10.4	*食塩		*米			
*生えのき茸		*加工でんぷん		*米麴			
根深ねぎ	9.1	*香料（オレンジ）		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		【大根と厚揚げのみそ煮】		*水飴			
清酒	1.3	豚肉もも ひき肉	26	*乳酸			
*米		*豚もも		*コハク酸			
*米麴		だいこん 石狩市産	32.5	みりん（年）	1.56		
*醸造アルコール		*だいこん		*本みりん			
*水飴		生揚げ	26	*液状ブドウ糖			
*乳酸		*大豆		*醸造アルコール			
*コハク酸		*植物油		*珪藻土			
みりん（年）	1.04	*凝固剤		キャノーラ油 炒め用	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9月10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】		*豚骨		いかメンチカツ	50		
精白米 10kg	100	*鶏骨		*ムラサキイカ			
【牛乳】		*豚骨油		*たらすり身			
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*玉ねぎ			
*生乳		清酒	2.6	*パン粉（小麦、大豆）			
【豆腐の中華煮】		*米		*小麦粉			
豚肉もも スライス	28.6	*米麴		*バターミックス（小麦、大豆）			
*豚もも		*醸造アルコール		*食塩			
マーボー用豆腐	78	*水飴		*コショウ			
*大豆		*乳酸		キャノーラ油（年）	5		
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		*食用なたね油			
*消泡剤（大豆）		きび和糖 1000	1.3	*シリコーン			
むきえび	26	*さとうきび		【切干大根のナムル】			
*くるまえび		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	きゅうり	15.6		
おろし生姜（年）	0.98	*大豆		*きゅうり			
*しょうが		*小麦		切干大根	5.2		
*酸味料		*食塩		*大根			
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	にんじん 石狩市産	6.5		
*ターメリック色素		*食塩		*にんじん			
おろしにんにく（年）	0.98	*醤油（小麦、大豆）		醤油 和え物用	3.12		
*にんにく		*香味油		*大豆			
*食塩		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*小麦			
*酸味料		*砂糖		*食塩			
にんじん 石狩市産	13	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*アルコール			
*にんじん		*昆布		米酢	1.3		
たまねぎ	19.5	*かつお削りぶし		*米			
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦、大豆）		*アルコール			
チンゲンサイ	9.1	*調味料		*食塩			
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		きび和糖 1000	0.78		
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	*さとうきび			
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		純正ごま油	1.3		
国産もうそう干切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	*食用ごま油			
*もうそう筍		*なたね油		白いりごま	0.78		
*酸化防止剤		片栗粉1kg（年）	3.9	*ごま			
*PH調整剤		*馬鈴薯					
がらスープ（ポーク&チキン）	5.72	【いかメンチカツ】					

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11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)
【ごはん】		りんごソース（年）	5.2	*カラメル色素		バター有塩	0.65
精白米 10kg	100	*りんご		*調味料		*生乳	
【牛乳】		*香料		*酸味料		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*酸味料		ウスターソース（年）	3.9	コンソメ	0.78
*生乳		*酸化防止剤		*果糖ぶどう糖液糖		*食塩	
【ハヤシライス】		フルーツチャツネ	1.94	*砂糖液糖		*デキストリン	
豚肉もも スライス	32.5	*フルーツ		*高酸度ビネガー		*麦芽糖	
*豚もも		リンゴ		*食塩		*チキンコンソメパウダー	
赤ワイン	1.76	レモン		*オニオンエキス		*ぶどう糖	
*米発酵調味料		レーズン		*香辛料		*酵母エキスパウダー	
*ワイン		*糖類		*トマトエキス		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*ぶどう糖		水あめ		*カラメル色素		*チキンエキスパウダー	
*アルコール		砂糖		*調味料		*鶏脂	
*食塩		*香辛料(大豆)		トマトケチャップ学給用 3kg	2.99	*砂糖	
*果実色素(エルダーベリー)		*酢酸・クエン酸		*トマト		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*香料		*食塩		*糖類		*香辛料	
*酸味料		*カラメル色素		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*トマトパウダー	
*酸化防止剤		*香料		*ぶどう糖		*オニオンエキスパウダー	
おろしにんにく(年)	0.39	ダイストマト(レトルト) 5kg	4.68	*醸造酢		*香辛料抽出物	
*にんにく		*トマト		*食塩		*酸味料	
*食塩		*トマトピューレー		*たまねぎ		天塩	0.04
*酸味料		スキムミルク	2.99	*香辛料		*塩田産天日塩	
おろし生姜(年)	0.39	*生乳		バター有塩	1.3	*塩田産にがり	
*しょうが		粉チーズ(年)	2.99	*生乳		白こしょう	0.01
*酸味料		*ナチュラルチーズ(乳)		*食塩		*ホワイトペッパー	
*ビタミンC		*脱脂粉乳		【コーンソテー】		【ミニトマト】	
*ターメリック色素		*食塩		カットミニウインナー	15.6	ミニトマト	10
にんじん 石狩市産	16.9	*セルロース		*豚肉		*ミニトマト	
*にんじん		*香料		*食塩		ミニトマト	10
たまねぎ	32.5	ハヤシルウ	20.15	*砂糖		*ミニトマト	
*たまねぎ		*小麦粉		*白コショウ・カワイ・マスタード		ミニトマト	10
浜益産じゃがいも	35.1	*パーム油		北海道産ホールコーン	39	*ミニトマト	
*じゃがいも		*砂糖		*とうもろこし			
ソニオン(炒め玉葱)	16.9	*食塩		むきえだまめ(年)	10.4		
*たまねぎ		*トマトペースト		*えだまめ(大豆)			
*大豆油		*香辛料		*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9月12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】		煮干しダシパック	0.65	*米麴			
イエスクリーン米 10kg	100	*かたくちいわし		*醸造アルコール			
【牛乳】		煮干しパック	0.65	*水飴			
サツラク牛乳 200ml	206	*かたくちいわし		*乳酸			
*生乳		【発芽玄米入りつくね】		*コハク酸			
【きのこのみそ汁】		発芽玄米入り平つくね	50	みりん(年)	1.56		
ほぐしえのき	10.4	*鶏肉		*本みりん			
*生えのき茸		*パン粉(小麦)		*液状ブドウ糖			
ほぐししめじ	11.7	*粉末状大豆たん白		*醸造アルコール			
*生ぶなしめじ		*玉ねぎ		*珪藻土			
生しいたけ 石狩産	6.5	*豚脂		きび和糖 1000	1.3		
*しいたけ		*発芽玄米		*さとうきび			
冷凍油揚げカット	11.7	*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		*大豆			
*なたね油		*酵母エキス		*小麦			
*凝固剤		*香辛料		*食塩			
*消泡剤(大豆)		*タピオカ粉、でん粉		キャノーラ油 炒め用	1.3		
にんじん 石狩市産	10.4	*果糖ぶどう糖液糖		*なたね油			
*にんじん		*濃口しょうゆ(小麦・大豆)		【【中】のりふりかけ】			
こまつな	9.1	*酵母エキス		のりふりかけ	1.6		
*小松菜		*発酵調味料		*白ごま			
茹で塩	0.07	*かつお節エキス(小麦・大豆)		*黒ごま			
*海水		*しょうゆ調味料(小麦・大豆)		*黒のり			
根深ねぎ	9.1	*増粘剤		*砂糖			
*根深ねぎ		【鶏肉と大根の照り煮】		*食塩			
白みそ 10kg(年)	8.19	鶏肉もも 角切り	39	*しょうゆ(小麦、大豆)			
*米		*鶏もも		*青のり			
*大豆		にんじん 石狩市産	9.1	*調味料			
*食塩		*にんじん					
赤みそ 10kg(年)	2.73	だいこん 石狩市産	26				
*大豆		*だいこん					
*米		角切りこんにやく	13				
*食塩		*こんにやく粉					
*酒精		*水酸化カルシウム					
かつおだしパック	2.21	清酒	1.56				
*かつお節		*米					