

アレルギー明示献立表

石狩 花子（バイキング） 石狩市学校給食センター（小）
令和7年3月13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)
【牛乳】		*カラメル色素		*増粘多糖類		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		キャノーラ油（年）	2	*砂糖	
*生乳		*酸味料		*食用なたね油		*チキンエキス	
【バイキング】（小）		*甘味料		*シリコーン		*香辛料	
冷凍焼きおにぎり	45	星形ポテトフライ	10	ミニエビフライ 10	20	*増粘剤	
*米		*じゃがいも		*エビ		*加工デンプン	
*醤油（小麦・大豆）		*なたね油		*パン粉		*キシロース	
*かつおだし		*大豆油		*小麦粉		*乳化剤（大豆）	
*かつおエキス		*食塩		*食塩		*香料	
*魚介エキス（かつお・いわし・大豆）		*米粉		*植物油脂		*カロチノイド色素	
*食塩		キャノーラ油（年）	2	*加工デンプン		カントリーバーグ30	30
*植物油脂		*食用なたね油		*貝カルシウム		*鶏肉	
*砂糖		*シリコーン		*増粘剤		*たまねぎ	
*粉あめ		チキンナゲット	20	*膨張剤		*豚肉	
*果糖ぶどう糖液糖		*鶏肉		*調味料		*牛アキレス	
*酵母エキス（小麦、大豆）		*コーンスターチ		*ポリリン酸ナトリウム		*植物油（大豆）	
*昆布エキス（小麦）		*パン粉（小麦）		キャノーラ油（年）	2	*粒状植物性たん白（大豆）	
*醤油ペースト（小麦・大豆）		*豚脂		*食用なたね油		*豚脂	
*調味料		*粉末状植物たん白（大豆）		*シリコーン		*パン粉（乳、小麦、大豆）	
*加工でん粉		*しょうゆ（小麦・大豆）		ポテトカップのグラタン（ほうれん草）	50	*牛肉	
*増粘剤		*食塩		*じゃがいも		*粉末状植物性たん白（大豆）	
焼きそば	50	*チキンスープ		*でん粉（大豆）		*ぶどう糖	
*小麦粉		*香辛料		*乾燥マッシュポテト		*砂糖	
*食塩		*たん白加水分解物（小麦）		*植物油脂		*食塩	
*大豆油		*おろしにんにく		*砂糖		*しょうゆ（小麦、大豆）	
*なたね油		*デキストリン		*食塩		*牛脂	
*加工でんぷん		*酵母エキス		*コーンフラワー		*発酵調味料	
*かんすい		*パン粉（小麦）		*香辛料		*香辛料（小麦）	
*クチナシ色素		*小麦粉		*揚げ油		*米発酵調味料	
*キャベツ		*コーングリッツ		*牛乳		*スイートワイン	
*中濃ソース（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ごま）		*コーンスターチ		*ほうれん草		*ペースト状混合調味料（小麦、大豆）	
*中濃ソース（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ごま）		*しょうゆ（小麦・大豆）		*たまねぎ		*乾燥卵白	
*植物油（大豆）		*なたね油		*プロセスチーズ		*加工デンプン	
*にんじん		*パーム油		*マーガリン（大豆）		*セルロース	
*粉末ソース（小麦・大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*小麦粉		*調味料	
*豚肉		*加工でんぷん（小麦）		*酵母エキス		*着色料	

アレルギー明示献立表

石狩 花子（バイキング） 石狩市学校給食センター（小）
令和7年3月13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)
*安定剤		*増粘剤		*たまねぎ		*たまねぎ	
*カラメル色素		*乳化剤（大豆）		*香辛料		ソニオン（炒め玉葱）	5
ミニトマト	10	*ゲル化剤		香り胡麻ドレッシング 200ml	5	*たまねぎ	
*ミニトマト		*炭酸Ca		*食用植物油脂（ごま）		*大豆油	
冷凍枝豆	15	*香料		*砂糖・水あめ		にんじん	10
*枝豆		*安定剤		*たん白加水分解物		*にんじん	
茹で塩	1.5	*ビタミンC		*醸造酢		がらすープ（ポーク＆チキン）	6
*海水		*クチナシ赤色素		*ごま		*豚骨	
北海道産ホールコーン	10	*メタリン酸Na		*食塩		*鶏骨	
*とうもろこし		*カラメル色素		*酵母エキス		*豚骨油	
キャベツ	25	*酸味料		*酵母エキスパウダー		*酵母エキス	
*キャベツ		*紅花色素		*乳化剤		コンソメ	2.1
きゅうり	15	*ピロリン酸第二鉄		*増粘剤		*食塩	
*きゅうり		*ベーキングパウダー		*香料		*デキストリン	
清見オレンジ	25	*カロチノイド色素		イタリアンドレッシング 200ml	5	*麦芽糖	
*清見オレンジ		パイの実	8.6	*食用植物油脂		*チキンコンソメパウダー	
お祝いクレープ2025	35	*小麦粉		*砂糖		*ぶどう糖	
*豆乳		*マーガリン		*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*加工油脂		*砂糖		*食塩		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*砂糖・ぶどう糖液糖		*植物油脂		*発酵調味料		*チキンエキスパウダー	
*麦芽糖		*カカオマス		*玉ねぎ		*鶏脂	
*砂糖		*麦芽糖		*香味食用油		*砂糖	
*いちごピューレー		*乳糖		*酵母エキスパウダー		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
いちご		*ホエイパウダー		*香辛料		*香辛料	
砂糖		*全粉乳		*トマト		*トマトパウダー	
水あめ		*ココアパウダー		*酸味料		*オニオンエキスパウダー	
ぶどう糖果糖液糖		*食塩		*増粘剤		*香辛料抽出物	
*植物油（大豆）		*加工でん粉		【コンソメスープ】		*酸味料	
*米粉		*乳化剤（大豆）		カットミニウインナー	18	天塩	0.03
*水あめ		*香料		*豚肉		*塩田産天日塩	
*いちご果汁		トマトケチャップ 180ml	5	*食塩		*塩田産にがり	
*大豆粉		*トマト		*砂糖		白こしょう	0.02
*小麦不使用しょうゆ（大豆）		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*白コショウ・カルディ・マスタード		*ホワイトペッパー	
*レモン果汁		*ぶどう糖		キャベツ	18	白ワイン	0.7
*加工デンプン		*醸造酢		*キャベツ		*米発酵調味料	
*トレハロース		*食塩		たまねぎ	20	*ワイン	

アレルギー明示献立表

石狩 花子（バイキング） 石狩市学校給食センター（小）
令和7年3月13日（木）

献立名／食品名		可食量 (g)
	*ぶどう糖	
	*アルコール	
	*食塩	
	*香料	
	*酸味料	
	*酸化防止剤	
	乾燥パセリ（年）	0.02
	*パセリ	