

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7月7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】		*珪藻土		きび和糖 1000	1.04		
精白米 10kg	100	天塩	0.07	*さとうきび			
【牛乳】		*塩田産天日塩		清酒	1.04		
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		*米			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*米麴			
【きのこ汁】		*大豆		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	9.1	*小麦		*水飴			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		*乳酸			
*なたね油		道産カットだし昆布	2.21	*コハク酸			
*凝固剤		*道内産真昆布		みりん(年)	1.17		
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	3.38	*本みりん			
なめこ水煮 1ℓ	6.5	*かつお節		*液状ブドウ糖			
*なめこ		【さばのみそ煮】		*醸造アルコール			
ほぐししめじ	10.4	さばの味噌煮50 (BP)	50	*珪藻土			
*生ぶなしめじ		*さば		キャノーラ油 炒め用	1.04		
ほぐしえのき	11.7	*みそ(大豆)		*なたね油			
*生えのき茸		*砂糖		白いりごま	0.65		
にんじん	13	*発酵調味料		*ごま			
*にんじん		*でん粉		【セタゼリー】			
こまつな	10.4	【ひじきの煮物】		天の川ゼリー2025	44		
*小松菜		鶏肉もも スライス	26	*りんご果汁			
茹で塩	0.08	*鶏もも		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*海水		国内産ひじき	1.3	*水溶性食物繊維			
根深ねぎ	6.5	*ひじき		*ぶどう糖			
*根深ねぎ		しらたき	15.6	*栄養強化剤			
清酒	1.43	*こんにやく粉		*ゲル化剤			
*米		*水酸化カルシウム		*酸味料			
*米麴		にんじん	10.4	*香料			
*醸造アルコール		*にんじん		*着色料			
*水飴		むきえだまめ(年)	6.5	*レモン果汁			
*乳酸		*えだまめ(大豆)		*うんしゅうみかん果汁			
*コハク酸		*食塩		*水あめ			
みりん(年)	1.43	北海道丸大豆醤油 10L	2.99	*粉末油脂			
*本みりん		*大豆		*寒天			
*液状ブドウ糖		*小麦		*乳化剤			
*醸造アルコール		*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7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)
【冷麦】							
☆ソフト冷麦105	105	食塩		*にんじん			
*小麦粉		にぼし調味液（いわし・かつお）		国産もうそう干切水煮	7.8		
*食塩		発酵調味料		*もうそう筍			
【牛乳】		プロセスチーズ（乳）		*酸化防止剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*衣		*PH調整剤			
*生乳		小麦粉		赤みそ 10kg（年）	4.16		
【冷麦の具】		でん粉		*大豆			
とりササミフレーク（年）	29.9	あおさ粉		*米			
*鶏肉		卵白粉 1.0%未満		*食塩			
*食塩		大豆粉		*酒精			
*加工でん粉		全卵粉 1.0%未満		北海道丸大豆醤油 10L	1.04		
*野菜エキス		脱脂粉乳		*大豆			
キャベツ 石狩市産	36.4	揚げ油（大豆）		*小麦			
*キャベツ		加エデンプン（小麦）		*食塩			
にんじん	15.6	調味料		きび和糖 1000	1.3		
*にんじん		乳化剤（大豆）		*さとうきび			
きゅうり	32.5	膨張剤		みりん（年）	1.3		
*きゅうり		炭酸Ca		*本みりん			
創味 ストレートつゆSP 60ml	60	キャノーラ油（年）	5.2	*液状ブドウ糖			
*しょうゆ（小麦、大豆）		*食用なたね油		*醸造アルコール			
*糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）		*シリコン		*珪藻土			
*発酵調味料		【豚肉と野菜のみそ炒め】		清酒	1.3		
*食塩		豚肉もも スライス	29.9	*米			
*削りぶし（かつお、さば）		*豚もも		*米麴			
*調味料		おろし生姜（年）	0.65	*醸造アルコール			
*カラメル色素		*しょうが		*水飴			
*酸味料		*酸味料		*乳酸			
*ビタミンB1		*ビタミンC		*コハク酸			
【ちくわチーズ磯辺揚げ】		*ターメリック色素		キャノーラ油 炒め用	1.04		
ちくわチーズの磯辺揚げ	52	青ピーマン	6.5	*なたね油			
*ちくわ		*青ピーマン		片栗粉1kg（年）	0.65		
*魚肉すり身（すけそうだら・えそ）		たまねぎ	29.9	*馬鈴薯			
植物油脂（大豆）		*たまねぎ					
砂糖		なす 石狩市産	10.4				
粉末状植物性たん白（大豆）		*なす					
		にんじん	13				

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7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】		【豆腐包み焼き】		*ほうれん草			
精白米 10kg	100	豆腐包み焼き	50	茹で塩	0.08		
【牛乳】		*鶏肉		*海水			
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐(大豆)		緑豆もやし(年)	44.2		
*生乳		*たまねぎ		*緑豆			
【じゃがいもとわかめのみそ汁】		*鶏皮		醤油 和え物用	2.47		
冷凍油揚げカット	10.4	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*大豆			
*だいず 全粒 国産 乾		*にんじん		*小麦			
*なたね油		*砂糖		*食塩			
*凝固剤		*えだまめ(大豆)		*アルコール			
*消泡剤(大豆)		*みりん		きび和糖 1000	0.91		
じゃがいも	45.5	*粒状植物性たん白(大豆)		*さとうきび			
*じゃがいも		*ぶどう糖		からし 粉	0.04		
にんじん	10.4	*植物油		*からし 粉			
*にんじん		*清酒		*コーンスターチ			
たまねぎ	19.5	*しょうがペースト		*着色料			
*たまねぎ		*干しいたけ		*増粘剤			
根深ねぎ	10.4	*酵母エキス		*ビタミンC			
*根深ねぎ		*食塩		白いりごま	0.78		
国内産カットわかめ(年)	0.78	*液状混合調味料		*ごま			
*湯通し塩蔵わかめ		*豚ゼラチン		【小袋納豆】			
白みそ 10kg(年)	7.8	*加工デンプン		小袋納豆	30		
*米		*セルロース		*納豆			
*大豆		*凝固剤		大豆、納豆菌			
*食塩		*安定剤		*ぶどう糖果糖液糖			
赤みそ 10kg(年)	2.6	*ピロリン酸第二鉄		*食塩			
*大豆		*香辛料		*しょうゆ(小麦・大豆)			
*米		【からしあえ】		*かつおエキス			
*食塩		とりササミフレーク(年)	13	*発酵調味料			
*酒精		*鶏肉		*醸造酢			
かつおだしパック	2.21	*食塩		*砂糖			
*かつお節		*加工でん粉		*こんぶエキス			
煮干しダシパック	0.52	*野菜エキス		*調味料			
*かたくちいわし		にんじん	5.2	*酵母エキス			
煮干しパック	0.52	*にんじん		*L-グルタミン酸Na			
*かたくちいわし		ほうれんそう	10.4	*かつおエキス調味料			

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7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)コッペパン】							
(道)コッペパン65	91	*食塩		*たまねぎ		*醸造酢	
*小麦粉		*デキストリン		*パン粉 (小麦)		*食塩	
*食塩		*砂糖		*でん粉		*発酵調味料	
*イースト		*たん白加水分解物		*砂糖		*玉ねぎ	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*食塩		*香味食用油	
*砂糖		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*酵母エキス		*酵母エキスパウダー	
*ショートニング (大豆)		*オニオンパウダー		*香辛料		*香辛料	
*鶏卵 4.0%		*ガーリックパウダー		*パン粉 (小麦・大豆)		*トマト	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*香味食用油		*バター粉 (小麦・大豆)		*酸味料	
【牛乳】		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		小麦粉		*増粘剤	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		砂糖		【ブルーベリージャム】	
*生乳		天塩	0.09	でん粉		ブルーベリージャム (カセイ)	15
【オニオンスープ】		*塩田産天日塩		なたね油		*ブルーベリー	
カットミニウインナー	15.6	*塩田産にがり		膨張剤		*水あめ	
*豚肉		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	米粉		*砂糖	
*食塩		*大豆		加工デンプン		*ゲル化剤	
*砂糖		*小麦		増粘多糖類		*酸味料	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		*食塩		*増粘多糖類		*pH調整剤	
たまねぎ	35.1	白こしょう	0.03	キャノーラ油 (年)	6		
*たまねぎ		*ホホワイトペッパー		*食用なたね油			
にんじん	13	白ワイン	1.04	*シリコン			
*にんじん		*米発酵調味料		【大根とハムのサラダ】			
ソニオン (炒め玉葱)	16.9	*ワイン		きゅうり	15.6		
*たまねぎ		*ぶどう糖		*きゅうり			
*大豆油		*アルコール		だいこん 石狩市産	26		
おろしにんにく (年)	0.13	*食塩		*だいこん			
*にんにく		*香料		ローズハム 千切り	6.5		
*食塩		*酸味料		*豚ロース肉			
*酸味料		*酸化防止剤		*食塩			
がらスープ (ポーク&チキン)	5.2	バター有塩	0.65	*砂糖			
*豚骨		*生乳		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*鶏骨		*食塩		にんじん	4.55		
*豚骨油		【メンチカツ】		*にんじん			
*酵母エキス		メンチカツ60 ポーク&チキン	60	イタリアンドレッシング 1L (年)	6.5		
野菜ブイヨン	3.38	*豚肉		*食用植物油脂			
		*鶏肉		*砂糖			

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7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】		*香味油		*しょうゆ(小麦・大豆)		*砂糖	
精白米 10kg	100	*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*香辛料		*酵母エキス	
【牛乳】		*砂糖		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)		*サフラワー油	
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*大豆粉		*加工でん粉	
*生乳		*昆布		*砂糖		*調味料	
【中華スープ】		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*トレハロース	
ショルダーベーコン	10.4	*野菜エキス(小麦、大豆)		*サフラワー油		*キシロース	
*豚肩肉		*調味料		*加工でん粉		*乳化剤(大豆)	
*食塩		*酸化防止剤		*調味料		*グリシン	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*トレハロース		*ピロリン酸ナトリウム	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*大豆		*キシロース		*増粘剤	
豆腐	26	*小麦		*乳化剤(大豆)		【ピリ辛チャプチェ】	
*大豆		*食塩		*グリシン		豚肉もも ひき肉	39
*粗製海水塩化マグネシウム		天塩	0.05	*ピロリン酸ナトリウム		*豚もも	
*消泡剤(大豆)		*塩田産天日塩		*増粘剤		にら	5.2
にんじん	11.7	*塩田産にがり		焼ギョーザ24	24	*にら	
*にんじん		白こしょう	0.03	*キャベツ		緑豆もやし(年)	19.5
はくさい	26	*ホワイトペッパー		*小麦粉		*緑豆	
*はくさい		【ギョーザ】		*鶏肉		新食感春雨(9cmカット)	4.55
根深ねぎ	6.5	焼ギョーザ24	24	*豚肉		*甘藷澱粉	
*根深ねぎ		*キャベツ		*豚脂		*えんどう澱粉	
がらスープ(ポーク&チキン)	5.85	*小麦粉		*たまねぎ		干椎茸 スライス	0.39
*豚骨		*鶏肉		*にら		*乾燥椎茸	
*鶏骨		*豚肉		*粒状大豆たん白(大豆)		にんじん	7.8
*豚骨油		*豚脂		*なたね油		*にんじん	
*酵母エキス		*たまねぎ		*ごま油		純正ごま油	1.3
清酒	0.91	*にら		*食塩		*食用ごま油	
*米		*粒状大豆たん白(大豆)		*清酒		キムチ味(魚・貝なし)	4.41
*米麹		*なたね油		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*りんごバルブ	
*醸造アルコール		*ごま油		*とうもろこしでん粉		*水あめ	
*水飴		*食塩		*たん白加水分解物(大豆)		*おろしにんにく	
*乳酸		*清酒		*もち米粉		*アミノ酸液(大豆)	
*コハク酸		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*しょうゆ(小麦・大豆)		*トマトペースト	
塩ラーメンスープ	4.16	*とうもろこしでん粉		*香辛料		*醸造酢	
*食塩		*たん白加水分解物(大豆)		*ポークエキス調味料(大豆・豚肉)		*食塩	
*醤油(小麦、大豆)		*もち米粉		*大豆粉		*唐辛子	

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7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)
*パプリカパウダー		*ごま					
*昆布							
*砂糖							
*コーンスターチ							
*しょうがパウダー							
*調味料							
*pH調整剤							
*増粘剤							
おろし生姜（年）	0.18						
*しょうが							
*酸味料							
*ビタミンC							
*ターメリック色素							
おろしにんにく（年）	0.36						
*にんにく							
*食塩							
*酸味料							
北海道丸大豆醤油 10L	1.95						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
清酒	0.65						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*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							
白いりごま	0.52						