

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8年10月26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)
【イエスクリーン米】		*かたくちいわし		*液状ブドウ糖			
イエスクリーン米 10kg	100	【真鱈スパイス揚げ】		*醸造アルコール			
*精白米		真鱈スパイス揚げ	40	*珪藻土			
【牛乳】		*真鱈		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.34		
サツラク牛乳 200ml	206	*〈唐揚げ粉〉		*大豆			
*生乳		*でん粉		*小麦			
【じゃがいものみそ汁】		*食塩		*食塩			
豆腐	19.5	*調味料		昆布だし（年）	0.39		
*大豆		*粉末醤油(大豆・小麦)		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*粗製海水塩化マグネシウム		*糖類		*でん粉分解物			
*消泡剤(大豆)		*香辛料(大豆)		*砂糖			
冷凍油揚げカット	7.8	キャノーラ油（年）	4	*酵母エキス粉末			
*だいず 全粒 国産 乾		*食用なたね油		*でん粉			
*なたね油		*シリコーン		*米油			
*凝固剤		【切干大根煮】					
*消泡剤(大豆)		切干大根	6.5				
にんじん 石狩市産	13	*大根					
*にんじん		豚肉もも スライス	26				
じゃがいも	32.5	*豚もも					
*じゃがいも		にんじん 石狩市産	14.3				
根深ねぎ	9.1	*にんじん					
*根深ねぎ		ひじき	0.39				
白みそ 10kg（年）	7.8	*ひじき					
*米		純正ごま油（年）	0.65				
*大豆		*食用ごま油					
*食塩		きび和糖（年）	0.91				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*さとうきび					
*大豆		清酒（年）	1.3				
*米		*米					
*食塩		*米麴					
*酒精		*醸造アルコール					
かつおだしパック	2.21	*水飴					
*かつお節		*乳酸					
煮干しダシパック（年）	0.52	*コハク酸					
*かたくちいわし		みりん(年)	1.3				
煮干しパック（年）	0.52	*本みりん					

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8年10月27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)
【うどん】		*小麦		*トレハロース		*調味料	
☆ソフトめん110	110	*食塩		*ベーキングパウダー		*香辛料抽出物	
*小麦粉		天塩（年）	0.13	【ごぼうサラダ】		ヨーグルト 生乳100%	2.6
*食塩		*塩田産天日塩		ローズハム 千切り	11.7	*生乳	
【牛乳】		*塩田産にがり		*豚ロース肉		*乳酸菌スターター(乳)	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒（年）	2.34	*食塩		*ビフィズス菌(乳)	
*生乳		*米		*砂糖		白いりごま（年）	0.39
【とり塩うどん】		*米麴		*タツメ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ごま	
鶏肉もも 角切り	41.6	*醸造アルコール		にんじん 石狩市産	5.2	きび和糖（年）	0.26
*鶏もも		*水飴		*にんじん		*さとうきび	
たまねぎ	15.6	*乳酸		きゅうり	13	【【中のみ】ヨーグルト】	
*たまねぎ		*コハク酸		*きゅうり		ヨーグルト70	70
にんじん 石狩市産	15.6	がらスープ（年）	11.7	ごぼう	28.6	*生乳	
*にんじん		*豚骨		*ごぼう		*砂糖	
はくさい	39	*鶏骨		米酢（年）	0.44	*脱脂濃縮乳	
*はくさい		*豚骨油		*米		*脱脂粉乳	
根深ねぎ	13	*酵母エキス		*アルコール		*クリーム	
*根深ねぎ		カット昆布（年）	1.95	*食塩		*乳清たん白	
おろし生姜（年）	1.3	*日高産根昆布		白味噌 和え用（年）	0.39	*乳酸菌	
*しょうが		白こしょう（年）	0.03	*大豆		学配デザート前日納品分（厚田・浜益）	0.1
*酸化防止剤		*ホワイトペッパー		*米		【【乳代替食】豆乳プリン】	
*PH調整剤		【ぶたまん35】		*食塩		とろけるプリン40（豆乳）	1
塩ラーメンスープ	10.4	北海道ひとくちぶたまん	35	醤油 和え物用（年）	0.44	*豆乳（大豆）	
*食塩		*小麦粉		*大豆		*水あめ	
*醤油（小麦、大豆）		*豚肉		*小麦		*ショートニング（大豆）	
*香味油		*たまねぎ		*食塩		*砂糖	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*豚脂		*アルコール		*水溶性食物繊維	
*砂糖		*砂糖		エッグフリーマヨネーズ（年）	7.8	*食塩	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*卵白 1.78%		*食用植物油脂（大豆）		*ゲル化剤	
*昆布		*じゃがいもでん粉		*醸造酢		*乳化剤（大豆）	
*かつお削りぶし		*ラード		*食塩		*香料	
*野菜エキス（小麦、大豆）		*醤油（小麦・大豆）		*砂糖		*ピロリン酸第二鉄	
*調味料		*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		*カロチノイド色素	
*酸化防止剤		*植物油脂（ごま、大豆）		*香辛料		*デキストリン	
北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9	*醸造酢（小麦）		*酵母エキスパウダー		*カラメル色素	
*大豆		*香辛料		*増粘剤			

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8年10月28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】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*豆腐用凝固剤		キャノーラ油 炒め用（年）	
精白米 10kg	100	*昆布		コーンシューマイ30	30	*なたね油	
*精白米		*かつお削りぶし		*とうもろこし		おろし生姜（年）	0.2
【牛乳】		*野菜エキス（小麦、大豆）		*玉ねぎ		*しょうが	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		*魚肉すり身（すけそうだら）		*酸化防止剤	
*生乳		*酸化防止剤		*豚脂		*PH調整剤	
【ワンタンスープ】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78	*でん粉		おろしにんにく（年）	0.2
シヨルダーベーコン	15.6	*大豆		*豆腐（大豆）		*にんにく	
*豚肩肉		*小麦		*粉末状植物性たん白（小麦・大豆）		*PH調整剤	
*食塩		*食塩		*パン粉（小麦）		青ピーマン	13
*砂糖		天塩（年）	0.1	*みりん		*青ピーマン	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産天日塩		*焼酎		たけのこ水煮千切	26
豆腐	26	*塩田産にがり		*小麦粉		*たけのこ	
*大豆		白こしょう（年）	0.03	*砂糖		*酸味料	
*粗製海水塩化マグネシウム		*ホワイトペッパー		*食塩		*ビタミンC	
*消泡剤（大豆）		【コーンシューマイ】		*水あめ混合異性化液糖		にんじん 石狩市産	10.4
チンゲンサイ	10.4	コーンシューマイ30	30	*酵母エキスパウダー		*にんじん	
*チンゲンサイ		*とうもろこし		*加工デンプン		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.3
ウェーブワンタン	6.5	*玉ねぎ		*炭酸カルシウム		*大豆	
*小麦粉		*魚肉すり身（すけそうだら）		*ピロリン酸鉄		*小麦	
*食塩		*豚脂		*乳化剤		*食塩	
にんじん 石狩市産	9.1	*でん粉		*豆腐用凝固剤		牡蠣味オイスターソース（年）	4.55
*にんじん		*豆腐（大豆）		【チンジャオロース】		*かき	
根深ねぎ	10.4	*粉末状植物性たん白（小麦・大豆）		豚肉もも せん切り	39	*水あめ	
*根深ねぎ		*パン粉（小麦）		*豚もも		*醤油（大豆、小麦）	
がらスープ（年）	7.8	*みりん		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*砂糖液糖	
*豚骨		*焼酎		*大豆		*食塩	
*鶏骨		*小麦粉		*小麦		*加工でん粉	
*豚骨油		*砂糖		*食塩		*酒精	
*酵母エキス		*食塩		清酒（年）	1.04	きび和糖（年）	1.3
塩ラーメンスープ	5.98	*水あめ混合異性化液糖		*米		*さとうきび	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*米麴		コチジャン（年）	0.52
*醤油（小麦、大豆）		*加工デンプン		*醸造アルコール		*味噌（大豆）	
*香味油		*炭酸カルシウム		*水飴		*砂糖	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*ピロリン酸鉄		*乳酸		*唐辛子	
*砂糖		*乳化剤		*コハク酸		*大豆油	

献立名／食品名		可食量 (g)
*食塩		
*米麴		
*パプリカ		
*酒精		
*調味料		
白こしょう（年）		0.03
*ホワイトペッパー		
がらスープ（年）		1.95
*豚骨		
*鶏骨		
*豚骨油		
*酵母エキス		
片栗粉1kg（年）		0.52
*馬鈴薯		
純正ごま油（年）		0.33
*食用ごま油		

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8年10月29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)ミルク丸パン】		サツラク牛乳 10kg	52	*しょうゆ (小麦・大豆)		*ピロリン酸鉄	
(道) ミルク丸パン65	99	*生乳		*食塩		チキンナゲット	20
*小麦粉		北海道産米粉	4.94	*チキンスープ		*鶏肉	
*食塩		*うるち米		*香辛料		*鶏皮	
*イースト		コンソメ (年)	0.78	*たん白加水分解物 (小麦)		*コーンスターチ	
*脱脂粉乳(乳)		*食塩		*おろしにんにく		*パン粉 (小麦)	
*砂糖		*デキストリン		*小麦粉		*豚脂	
*ショートニング (大豆)		*麦芽糖		*コーングリッツ		*粉末状大豆たん白	
*無塩マーガリン (乳・大豆)		*チキンエキスパウダー		*植物油脂 (大豆)		*しょうゆ (小麦・大豆)	
*鶏卵 2.7%		*ぶどう糖		*菜種油		*食塩	
*加糖練乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*パーム油		*チキンスープ	
*牛乳		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*炭酸カルシウム		*香辛料	
【牛乳】		*鶏脂		*加工でんぷん(小麦)		*たん白加水分解物 (小麦)	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンコンソメパウダー		*増粘多糖類		*おろしにんにく	
*生乳		*砂糖		*ピロリン酸鉄		*小麦粉	
【パン・キンポータージュ】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		チキンナゲット	20	*コーングリッツ	
たまねぎ	26	*香辛料		*鶏肉		*植物油脂 (大豆)	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*鶏皮		*菜種油	
にんじん 石狩市産	6.5	*オニオンエキスパウダー		*コーンスターチ		*パーム油	
*にんじん		*香辛料抽出物		*パン粉 (小麦)		*炭酸カルシウム	
パン・キンポータージュルウ	19.5	*酸味料		*豚脂		*加工でんぷん(小麦)	
*デキストリン		天塩 (年)	0.05	*粉末状大豆たん白		*増粘多糖類	
*パン・キンパウダー		*塩田産天日塩		*しょうゆ (小麦・大豆)		*ピロリン酸鉄	
*小麦粉		*塩田産にがり		*食塩		キャノーラ油 (年)	6
*パーム油		白こしょう (年)	0.01	*チキンスープ		*食用なたね油	
*脱脂粉乳		*ホワイトペッパー		*香辛料		*シリコーン	
*砂糖		乾燥パセリ (年)	0.05	*たん白加水分解物 (小麦)		【ハロウィンゼリーあえ】	
*食塩		*パセリ		*おろしにんにく		ダイスゼリー(温州みかん)	20.8
*酵母エキス		【チキンナゲット】		*小麦粉		*みかん果汁	
スキムミルク (年)	3.25	チキンナゲット	20	*コーングリッツ		*果糖ぶどう糖液糖	
*生乳		*鶏肉		*植物油脂 (大豆)		*果糖	
パン・キンペースト	13	*鶏皮		*菜種油		*砂糖	
*かぼちゃ		*コーンスターチ		*パーム油		*グラニュー糖	
北海道産 有塩バター	6.5	*パン粉 (小麦)		*炭酸カルシウム		*ゲル化剤	
*生乳		*豚脂		*加工でんぷん(小麦)		*酸味料	
*食塩		*粉末状大豆たん白		*増粘多糖類		*香料	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*クエン酸鉄ナトリウム	
	ダイスゼリー(国産ぶどう)	31.2
	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
	*砂糖	
	*水あめ	
	*ぶどう果汁	
	*ゲル化剤	
	*酸味料	
	*香料	
	*ビタミンC	
	*クエン酸鉄Na	
	*クチナシ色素	
	国産黄桃ダイス缶	16.9
	*もも	
	*ざらめ糖 グラニュー糖	
	*クエン酸	
	*ビタミンC	

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8年10月30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】		*米		*おろししょうが		*大豆	
精白米 10kg	100	*米麴		五目野菜肉だんご	33	*米	
*精白米		*醸造アルコール		*鶏肉		*食塩	
【牛乳】		*水飴		*パン粉(小麦、大豆)		*酒精	
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*ごぼう		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04
*生乳		*コハク酸		*たまねぎ		*大豆	
【けんちん汁】		みりん(年)	1.63	*にんじん		*小麦	
鶏肉むね スライス	19.5	*本みりん		*キャベツ		*食塩	
*鶏むね		*液状ブドウ糖		*甘藷でん粉		きび和糖（年）	1.3
豆腐	23.4	*醸造アルコール		*ねぎ		*さとうきび	
*大豆		*珪藻土		*砂糖		みりん(年)	1.3
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布（年）	1.95	*なたね油		*本みりん	
*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*粉末状大豆たん白		*液状ブドウ糖	
冷凍油揚げカット	5.2	かつおだしパック	2.21	*しょう油(小麦、大豆)		*醸造アルコール	
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		*食塩		*珪藻土	
*なたね油		【野菜肉団子】		*おろししょうが		清酒（年）	1.3
*凝固剤		五目野菜肉だんご	33	*みりん		*米	
*消泡剤(大豆)		*鶏肉		*増粘剤		*米麴	
だいこん 石狩市産	19.5	*パン粉(小麦、大豆)		*カツオブシエキス		*醸造アルコール	
*だいこん		*ごぼう		*カラメル色素		*水飴	
じゃがいも	19.5	*たまねぎ		*ごま油		*乳酸	
*じゃがいも		*にんじん		*おろししょうが		*コハク酸	
にんじん 石狩市産	10.4	*キャベツ		【なすの肉みそ炒め】		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
*にんじん		*甘藷でん粉		豚肉もも スライス	32.5	*なたね油	
ごぼう	10.4	*ねぎ		*豚もも		片栗粉1kg（年）	0.65
*ごぼう		*砂糖		なす	15.6	*馬鈴薯	
根深ねぎ	6.5	*なたね油		*なす			
*根深ねぎ		*粉末状大豆たん白		たまねぎ	32.5		
北海道丸大豆醤油 10L（年）	7.67	*しょう油(小麦、大豆)		*たまねぎ			
*大豆		*食塩		にんじん 石狩市産	9.1		
*小麦		*おろししょうが		*にんじん			
*食塩		*みりん		おろし生姜（年）	0.65		
天塩（年）	0.1	*増粘剤		*しょうが			
*塩田産天日塩		*カツオブシエキス		*酸化防止剤			
*塩田産にがり		*カラメル色素		*PH調整剤			
清酒（年）	1.63	*ごま油		赤みそ 10kg（年）	4.16		