

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10月20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】		煮干しパック	0.52	*さやいんげん若さや			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		きび和糖 1000	1.56		
【牛乳】		【ほっけの照焼き】		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	ほっけの照焼き40	40	清酒	1.3		
*生乳		*ほっけ		*米			
【じゃがいものみそ汁】		*【調味】		*米麴			
豆腐	15.6	しょうゆ（大豆・小麦）		*醸造アルコール			
*大豆		果糖ぶどう糖液糖		*水飴			
*粗製海水塩化マグネシウム		発酵調味料		*乳酸			
*消泡剤（大豆）		砂糖		*コハク酸			
冷凍油揚げカット	9.75	食塩		みりん（年）	1.3		
*だいず 全粒 国産 乾		香辛料		*本みりん			
*なたね油		増粘剤		*液状ブドウ糖			
*凝固剤		調味料		*醸造アルコール			
*消泡剤（大豆）		カラメル色素		*珪藻土			
にんじん	13	甘味料		白いりごま	0.65		
*にんじん		【豚肉のしょうが煮】		*ごま			
じゃがいも	36.4	豚肉もも スライス	46.8	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*じゃがいも		*豚もも		*なたね油			
ほぐしえのき	7.8	たまねぎ	15.6				
*生えのき茸		*たまねぎ					
根深ねぎ	9.1	にんじん	13				
*根深ねぎ		*にんじん					
白みそ 10kg（年）	7.8	しらたき	15.6				
*米		*こんにやく粉					
*大豆		*水酸化カルシウム					
*食塩		おろし生姜（年）	1.3				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*しょうが					
*大豆		*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*食塩		*ターメリック色素					
*酒精		北海道丸大豆醤油 10L	3.9				
かつおだしパック	2.21	*大豆					
*かつお節		*小麦					
煮干しダシパック	0.52	*食塩					
*かたくちいわし		カットいんげん（年）	6.5				

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10月21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)
【スパゲティ】		*トマト		*粉末しょうゆ（小麦・大豆）		*調味料	
☆スパゲティ 85	85	*たまねぎ		*粉末ソース（りんご）		*酸味料	
*小麦粉		*にんじん		*ガーリックパウダー		*香料	
*植物油		*砂糖		*オニオンパウダー		コンソメ	1.56
【牛乳】		*大豆油		*オニオンエキスパウダー		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*にんにく		*こんぶエキスパウダー		*デキストリン	
*生乳		*食塩		*魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら）		*麦芽糖	
【ナポリタンスパゲティ】		*香辛料抽出物		*にんじんエキスパウダー		*チキンコンソメパウダー	
豚肉もも スライス	13	*調味料		*香辛料		*ぶどう糖	
*豚もも		*増粘剤		*トマトエキスパウダー		*酵母エキスパウダー	
カットミニウインナー	26	*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*豚肉		*パプリカ色素		*チキンエキスパウダー		*チキンエキスパウダー	
*食塩		野菜ケチャップ	3.9	*乳等を主要原料とする食品		*鶏脂	
*砂糖		*トマトペースト		*カラメル色素		*砂糖	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢		ダイストマト（レトルト）5kg	45.5	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
たまねぎ	45.5	*たまねぎ、にんじん		*トマト		*香辛料	
*たまねぎ		*食塩、オニオンパウダー、香辛料		*トマトピューレー		*トマトパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	16.9	*増粘剤		デミグラスソース（年）	5.98	*オニオンエキスパウダー	
*たまねぎ		トマトケチャップ学給用 3kg	7.15	*小麦粉		*香辛料抽出物	
*大豆油		*トマト		*牛脂豚脂混合油		*酸味料	
にんじん	26	*糖類		*トマトペースト		ウスターソース（年）	4.94
*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*砂糖		*果糖ぶどう糖液糖	
エリンギスライス	10.4	*ぶどう糖		*食塩		*砂糖液糖	
*エリンギ		*醸造酢		*ゼラチン		*高酸度ピネガー	
青ピーマン	6.5	*食塩		*しょうがペースト		*食塩	
*青ピーマン		*たまねぎ		*オニオンパウダー（大豆）		*オニオンエキス	
おろしにんにく（年）	0.78	*香辛料		*ガーリックパウダー（大豆）		*香辛料	
*にんにく		エスパニョールソース	2.99	*調味油（豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆）		*トマトエキス	
*食塩		*小麦粉		*香辛料		*カラメル色素	
*酸味料		*砂糖		*野菜エキス		*調味料	
おろし生姜（年）	0.65	*食用精製加工油脂		*香油油（小麦・大豆）		天塩	0.13
*しょうが		*トマトパウダー		*ポークエキス		*塩田産天日塩	
*酸味料		*食塩		*玉ねぎエキス		*塩田産にがり	
*ビタミンC		*ぶどう糖		*酵母エキス加工品（豚肉・小麦・大豆）		白こしょう	0.04
*ターメリック色素		*デキストリン		*ビーフエキス（牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆）		*ホワイトペッパー	
ナポリタンソース（714ml3kg）	26	*酵母エキスパウダー		*カラメル色素		小麦粉 北海道産	5.46

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10月21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)
*小麦粉		【柿】					
バター有塩	0.91	柿	50				
*生乳		*甘柿					
*食塩							
赤ワイン	1.56						
*米発酵調味料							
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*果実色素（エルダーベリー）							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
【チーズインかぼちゃコロッケ】							
チーズインかぼちゃコロッケ60	60						
*かぼちゃ							
*チーズフード（乳）							
*パン粉（小麦・大豆）							
*砂糖							
*牛乳							
*マーガリン（乳・大豆）							
*食塩							
*小麦粉							
*植物油脂（大豆）							
*米粉							
*粉末状大豆たん白（大豆）							
*ぶどう糖							
*とうもろこしでん粉							
*安定剤							
*乳化剤							
*増粘多糖類							
*ピロリン酸第二鉄製剤							
キャノーラ油（年）	6						
*食用なたね油							
*シリコーン							

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10月22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)
【イエスクリーン米】		*醸造アルコール		きゅうり	45.5		
イエスクリーン米 10kg	100	*珪藻土		*きゅうり			
【牛乳】		北海道丸大豆醤油 10L	10.4	鶏だし（顆粒）	1.56		
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*鶏肉粉末			
*生乳		*小麦		*でん粉分解物			
【肉鍋風煮】		*食塩		*砂糖			
豚肉もも スライス	49.4	キャノーラ油 炒め用	1.3	*酵母エキスパ末			
*豚もも		*なたね油		*昆布エキスパ末			
焼き豆腐	26	【豆腐包み焼き】		*でん粉			
*大豆		豆腐包み焼き	50	醤油 和え物用	3.25		
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏肉		*大豆			
にんじん	19.5	*豆腐(大豆)		*小麦			
*にんじん		*たまねぎ		*食塩			
たまねぎ	26	*鶏皮		*アルコール			
*たまねぎ		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		米酢	0.91		
はくさい	32.5	*にんじん		*米			
*はくさい		*砂糖		*アルコール			
突きこんにやく	20.8	*えだまめ(大豆)		*食塩			
*こんにやく粉		*みりん		純正ごま油	0.42		
*水酸化カルシウム		*粒状植物性たん白(大豆)		*食用ごま油			
干椎茸 スライス	0.52	*ぶどう糖		白いりごま	0.83		
*乾燥椎茸		*植物油		*ごま			
根深ねぎ	10.4	*清酒		ラー油	0.03		
*根深ねぎ		*しょうがペースト		*ごま油			
きび和糖 1000	2.99	*干ししいたけ		*とうもろこし油			
*さとうきび		*酵母エキスパ末		*香辛料抽出物			
清酒	1.56	*食塩		*トウガラシ色素			
*米		*液状混合調味料					
*米麴		*豚ゼラチン					
*醸造アルコール		*加工デンプン					
*水飴		*セルロース					
*乳酸		*凝固剤					
*コハク酸		*安定剤					
みりん(年)	1.56	*ピロリン酸第二鉄					
*本みりん		*香辛料					
*液状ブドウ糖		【ごまきゅうり】					

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10月23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)背割りパン】		*食塩		*砂糖		*むらさきいか	
(道)背割りパン65	91	*デキストリン		*白コショウ、カルワイ、マスタード		にんじん	6.5
*小麦粉		*麦芽糖		*パン酵母		*にんじん	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		【ケチャップ】		たまねぎ	13
*イースト		*ぶどう糖		トマトケチャップ(180ml)	5	*たまねぎ	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*トマト		キャベツ	26
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*キャベツ	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		青ピーマン	6.5
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*醸造酢		*青ピーマン	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*砂糖		*食塩		焼きそばソース(粉末)	3.38
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たまねぎ		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*香辛料		*食塩	
*生乳		*トマトパウダー		トマトケチャップ8g(小袋)【厚田・浜益】	8	*粉末ソース(りんご)	
【大根とベーコンのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*トマト		*デキストリン	
シオルダーベーコン	26	*香辛料抽出物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*たん白加水分解物(大豆)	
*豚肩肉		*酸味料		*ぶどう糖		*豚脂	
*食塩		天塩	0.09	*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*砂糖		*塩田産天日塩		*食塩		*かつおぶしパウダー	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*たまねぎ		*かつおエキスパウダー	
マカロニ(シェル) 2kg	4.55	白こしょう	0.03	*香辛料		*香辛料	
*小麦粉		*ホワイトペッパー		【焼きそば】		*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
たまねぎ	26	白ワイン	1.76	蒸しラーメン	26	*いわしぶしパウダー	
*たまねぎ		*米発酵調味料		*小麦粉		*むろぶしパウダー	
ソニオン(炒め玉葱)	7.8	*ワイン		*食塩		*調味料	
*たまねぎ		*ぶどう糖		*かん水		*増粘剤	
*大豆油		*アルコール		*なたねサラダ油		*カラメル色素	
だいこん	39	*食塩		豚肉もも スライス	15.6	*酸味料	
*だいこん		*香料		*豚もも		*香辛料抽出物	
にんじん	13	*酸味料		清酒	0.91	ウスターソース(年)	1.56
*にんじん		*酸化防止剤		*米		*果糖ぶどう糖液糖	
がらスープ(ポーク&チキン)	10.4	乾燥パセリ(年)	0.01	*米麴		*砂糖糖液糖	
*豚骨		*パセリ		*醸造アルコール		*高酸度ビネガー	
*鶏骨		【ウインナー】		*水飴		*食塩	
*豚骨油		無塩せきFe入りウインナー40	40	*乳酸		*オニオンエキス	
*酵母エキス		*豚肉		*コハク酸		*香辛料	
コンソメ	2.73	*食塩		むらさきいか短冊	10.4	*トマトエキス	

[illegible]

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10月24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】		*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*カレーパウダー	
精白米 10kg	100	*食酢		*砂糖		*でんぷん	
【牛乳】		*カルダモン		*玉ねぎ		*フライドエシャロットペースト	
サツラク牛乳 200ml	206	*シナモン		*にんにく		*香辛料	
*生乳		*タマリンドペースト		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
【スパイシーカレー】		*ローレル		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
豚肉もも スライス	32.5	*タイム		*食塩		*チキンエキス	
*豚もも		がらスープ（ポーク＆チキン）	17.55	*ココアパウダー		*加エデンブ	
じゃがいも	32.5	*豚骨		*粉末米酢		*調味料	
*じゃがいも		*鶏骨		*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
たまねぎ	35.1	*豚骨油		*酵母エキス		キャノーラ油 炒め用	1.3
*たまねぎ		*酵母エキス		*粉末はちみつ		*なたね油	
にんじん	23.4	ウスターソース（年）	4.68	*香辛料		乾燥バジル	0.09
*にんじん		*果糖ぶどう糖液糖		こくまるカレーフレーク プロブレンド	7.15	*バジル	
おろし生姜（年）	1.04	*砂糖液糖		*小麦粉		赤ワイン	1.3
*しょうが		*高酸度ビネガー		*豚脂		*米発酵調味料	
*酸味料		*食塩		*砂糖		*ワイン	
*ビタミンC		*オニオンエキス		*食塩		*ぶどう糖	
*ターメリック色素		*香辛料		*カレーパウダー		*アルコール	
おろしにんにく（年）	1.04	*トマトエキス		*デキストリン		*食塩	
*にんにく		*カラメル色素		*香辛料		*果実色素（エルダーベリー）	
*食塩		*調味料		*ローストオニオンパウダー		*香料	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*しょう油加工品（大豆・小麦）		*酸味料	
ソニオン（炒め玉葱）	20.8	*トマト		*脱脂大豆		*酸化防止剤	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		【ハンバーグ】	
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*玉ねぎエキス		国産ミートバーグ 60g	60
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*小麦発酵調味料		*豚肉	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*調味料		*鶏肉	
*クミン		*食塩		*カラメル色素		*玉ねぎ	
*コリアンダー		*セルロース		*酸味料		*粒状植物性たん白（大豆）	
*食塩		*香料		*香料		*豚脂	
*ターメリック		スキムミルク	1.95	カレーフレーク 良選カリー	4.94	*難消化性デキストリン	
*パプリカ		*生乳		*豚脂		*果糖ぶどう糖液糖	
*唐辛子		キッズカレー	10.4	*小麦粉		*でん粉	
*ガーリック		*小麦粉		*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*ジンジャー		*パーム油		*砂糖		*ドロマイト	

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10月24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)
*ぶどう糖加工品							
*ボーケエキス							
*発酵調味料							
*食塩							
*加工油脂							
*酵母エキス							
*チキンブイヨン							
*加工でん粉							
*クエン酸鉄Na							
*その他キャリアオーバー							
【海藻サラダ】							
きゅうり	33.8						
*きゅうり							
にんじん	3.9						
*にんじん							
海藻ミックスサラダ（年）	0.91						
*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）	4.94						
*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							