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27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】		*食塩		*食塩		胡麻ドレッシング 1L (年)	7.8
精白米 10kg	100	赤みそ 10kg (年)	2.6	*オニオンエキス		*食用植物油(大豆)	
【牛乳】		*大豆		*香辛料		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*トマトエキス		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*生乳		*食塩		*カラメル色素		*醸造酢	
【たらつみれのみそ汁】		*酒精		*調味料		*ごま	
白身魚のつみれ	39	かつおだしパック	2.21	清酒	1.7	*しいたけエキス	
*すけそうだらすりみ		*かつお節		*米		*食塩	
*鯛だし		煮干しダシパック	0.52	*米麴		*酵母エキスパウダー	
*砂糖		*かたくちいわし		*醸造アルコール		*香辛料抽出物	
*食塩		煮干しパック	0.52	*水飴		*加工でん粉	
*発酵調味料		*かたくちいわし		*乳酸		*増粘剤	
*たん白加水分解物		【チキンたれカツ】		*コハク酸			
*でん粉加工品		国産鶏肉のチキンカツ60 (年)	60	北海道丸大豆醤油 10L	1.9		
*酵母エキス		*鶏肉		*大豆			
*植物油		*植物油(大豆)		*小麦			
*加工でん粉		*小麦粉加工品(小麦)		*食塩		きび和糖 1000	1.9
*乳化剤		*粉末状植物性たん白(大豆)		*さとうきび		みりん(年)	1.4
*炭酸ナトリウム		*パン粉(小麦・大豆)		*本みりん		*液状ブドウ糖	
*炭酸カルシウム		*小麦粉		*醸造アルコール		*珪藻土	
冷凍揚げカッター	6.5	*チキンエキス		【もやしといんげんのごまサラダ】		カットいんげん(年)	9.1
*だいたい 全粒 国産 乾		*食塩		かといんげん(年)	5.2	*さやいんげん若さや	
*なたね油		*香辛料		にんじん	5.2	*にんじん	
*凝固剤		*加工でん粉(大豆)		*緑豆もやし(年)	36.4	*緑豆	
*消泡剤(大豆)		*ドロマイト		醤油 和え物用	0.46	*大豆	
にんじん	11.7	*ピロリン酸鉄		*小麦		*食塩	
*にんじん		*乳化剤		*アルコール			
だいこん	19.5	*調味料					
*だいこん		*香料					
根深ねぎ	10.4	キャノーラ油(年)	6				
*根深ねぎ		*食用なたね油					
ほぐししめじ	6.5	*シリコーン					
*生ぶなしめじ		ウスターソース(年)	1.5				
白みそ 10kg(年)	7.8	*果糖ぶどう糖液糖					
*米		*砂糖液糖					
*大豆		*高酸度ピネガー					

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28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（温）】							
☆ソフト冷麦105（温）	105	*野菜エキス（小麦、大豆）		*醤油（小麦・大豆）		*砂糖	
*小麦粉		*調味料		*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*食塩		*酸化防止剤		*植物油脂（ごま、大豆）		*香辛料	
【牛乳】		北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*醸造酢（小麦）		*酵母エキスパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*香辛料		*増粘剤	
*生乳		*小麦		*トレハロース		*調味料	
【とり塩にゆうめん】		*食塩		*ベーキングパウダー		*香辛料抽出物	
鶏肉もも 角切り	41.6	天塩	0.13	【ごぼうサラダ】			
*鶏もも		*塩田産天日塩		ローズハム 千切り	10.4	ヨーグルト 生乳100%	2.47
たまねぎ	15.6	*塩田産にがり		*豚ロース肉		*生乳	
*たまねぎ		清酒	1.3	*食塩		*乳酸菌スターター（乳）	
国産もうそう干切水煮	15.6	*米		*砂糖		*ビフィズス菌（乳）	
*もうそう筍		*米麴		*ツツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		白いりごま	0.39
*酸化防止剤		*醸造アルコール		にんじん	5.2	*ごま	
*PH調整剤		*水飴		*にんじん		きび和糖 1000	0.25
にんじん	15.6	*乳酸		きゅうり	13	*さとうきび	
*にんじん		*コハク酸		*きゅうり		【【中のみ】ヨーグルト】	
はくさい	39	がらすープ（ポーク&チキン）	10.4	ごぼう	28.6	ヨーグルト70	70
*はくさい		*豚骨		*ごぼう		*生乳	
根深ねぎ	13	*鶏骨		米酢	0.44	*砂糖	
*根深ねぎ		*豚骨油		*米		*脱脂粉乳	
おろし生姜（年）	1.3	*酵母エキス		*アルコール		*クリーム	
*しょうが		道産カットだし昆布	1.95	*食塩		*乳清たん白	
*酸味料		*道内産真昆布		白味噌 和え用	0.39	*乳酸菌	
*ビタミンC		白こしょう	0.03	*大豆		*ビフィズス菌	
*ターメリック色素		*ホワイトペッパー		*米		【【乳代替食】豆乳プリン】	
塩ラーメンスープ	10.4	【ひとくちぶたまん】		醤油 和え物用	0.44	とろけるプリン40（豆乳）	1
*食塩		北海道ひとくちぶたまん	35	*大豆		*豆乳（大豆）	
*醤油（小麦、大豆）		*小麦粉		*米		*水あめ	
*香油		*豚肉		*食塩		*ショートニング（大豆）	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*たまねぎ		*アルコール		*砂糖	
*砂糖		*豚脂		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.41	*水溶性食物繊維	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*砂糖		*食用植物油脂（大豆）		*食塩	
*昆布		*卵白 1.78%		*醸造酢		*ゲル化剤	
*かつお削りぶし		*じゃがいもでん粉		*食塩		*乳化剤（大豆）	
		*ラード				*香料	
						*ピロリン酸第二鉄	

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29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】		みりん(年)	1.95	*食塩			
精白米 10kg	100	*本みりん		きび和糖 1000	0.78		
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		清酒	1.04		
*生乳		*珪藻土		*米			
【吉野汁】		天塩	0.23	*米麴			
鶏肉むね スライス	23.4	*塩田産天日塩		*醸造アルコール			
*鶏むね		*塩田産にがり		*水飴			
豆腐	15.6	片栗粉1kg(年)	1.95	*乳酸			
*大豆		*馬鈴薯		*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		道産カットだし昆布	2.21	みりん(年)	1.04		
*消泡剤(大豆)		*道内産真昆布		*本みりん			
冷凍油揚げカット	6.5	かつおだしパック	2.6	*液状ブドウ糖			
*だいたず 全粒 国産 乾		*かつお節		*醸造アルコール			
*なたね油		【さばのみそ煮】		*珪藻土			
*凝固剤		さばの味噌煮50(BP)	50	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*消泡剤(大豆)		*さば		*なたね油			
にんじん	11.7	*みそ(大豆)		昆布だし(顆粒)	0.39		
*にんじん		*砂糖		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
ほぐししめじ	9.1	*発酵調味料		*でん粉分解物			
*生ぶなしめじ		*でん粉		*砂糖			
干椎茸 スライス	0.65	【五目煮】		*酵母エキス粉末			
*乾燥椎茸		豚肉もも スライス	31.2	*でん粉			
根深ねぎ	10.4	*豚もも		*米油			
*根深ねぎ		国産大豆の水煮(年)	13				
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	*大豆					
*大豆		ひじき	0.78				
*小麦		*ひじき					
*食塩		しらたき	20.8				
清酒	1.95	*こんにやく粉					
*米		*水酸化カルシウム					
*米麴		にんじん	13				
*醸造アルコール		*にんじん					
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
*乳酸		*大豆					
*コハク酸		*小麦					

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30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)黒糖スライスパン】		サツラク牛乳 10kg	52	*チキンスープ		*ピロリン酸鉄	
(道)黒糖スライスパン65	88	*生乳		*香辛料		チキンナゲット	20
*小麦粉		コンソメ	0.52	*たん白加水分解物(小麦)		*鶏肉	
*食塩		*食塩		*おろしにんにく		*鶏皮	
*イースト		*デキストリン		*小麦粉		*コーンスターチ	
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*コーングリッツ		*パン粉(小麦)	
*ショートニング(大豆)		*チキンコンソメパウダー		*植物油脂(大豆)		*豚脂	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*ぶどう糖		*コーンスターチ		*粉末状植物たん白(大豆)	
*鶏卵 3.6%		*酵母エキスパウダー		*なたね油		*しょうゆ(小麦・大豆)	
*黒砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*パーム油		*食塩	
【牛乳】		*チキンエキスパウダー		*炭酸Ca		*チキンスープ	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏脂		*加工でんぷん(小麦)		*香辛料	
*生乳		*砂糖		*増粘多糖類		*たん白加水分解物(小麦)	
【パン・ポタージュ】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*ピロリン酸鉄		*おろしにんにく	
たまねぎ	26	*香辛料		チキンナゲット	20	*小麦粉	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*鶏肉		*コーングリッツ	
にんじん	6.5	*オニオンエキスパウダー		*鶏皮		*植物油脂(大豆)	
*にんじん		*香辛料抽出物		*コーンスターチ		*コーンスターチ	
パン・ポタージュルウ	19.5	*酸味料		*パン粉(小麦)		*なたね油	
*デキストリン		天塩	0.07	*豚脂		*パーム油	
*パン・ポタージュパウダー		*塩田産天日塩		*粉末状植物たん白(大豆)		*炭酸Ca	
*小麦粉		*塩田産にがり		*しょうゆ(小麦・大豆)		*加工でんぷん(小麦)	
*パーム油		白こしょう	0.01	*食塩		*増粘多糖類	
*脱脂粉乳		*ホワイトペッパー		*チキンスープ		*ピロリン酸鉄	
*砂糖		乾燥パセリ(年)	0.01	*香辛料		キャノーラ油(年)	6
*食塩		*パセリ		*たん白加水分解物(小麦)		*食用なたね油	
*酵母エキス		【チキンナゲット】		*おろしにんにく		*シリコン	
スキムミルク	2.6	チキンナゲット	20	*小麦粉		【ハロウィンゼリーあえ】	
*生乳		*鶏肉		*コーングリッツ		ダイスゼリー(温州みかん)	20.8
パン・ポタージュペースト	13	*鶏皮		*植物油脂(大豆)		*みかん還元果汁	
*かぼちゃ		*コーンスターチ		*コーンスターチ		*果糖ぶどう糖液糖	
バター有塩	6.5	*パン粉(小麦)		*なたね油		*果糖	
*生乳		*豚脂		*パーム油		*砂糖	
*食塩		*粉末状植物たん白(大豆)		*炭酸Ca		*グラニュー糖	
北海道産米粉	3.9	*しょうゆ(小麦・大豆)		*加工でんぷん(小麦)		*ゲル化剤	
*うるち米		*食塩		*増粘多糖類		*酸味料	

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10月30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)
*香料							
*クエン酸ナトリウム							
ダイスゼリー(国産ぶどう)	27.69						
*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						
*黄もも							
*上白糖							
*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7年10月31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】		*乳酸		*香辛料		*ごま	
精白米 10kg	100	*コハク酸		*調味料		*醸造酢（りんご）	
【牛乳】		塩ラーメンスープ	4.68	*カラメル色素		*酵母エキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*ピロリン酸第二鉄		*みそ調味料（小麦・大豆）	
*生乳		*醤油（小麦、大豆）		*砂糖		*おろし生姜	
【ワンタンスープ】		*香油		*みそ（大豆）		*増粘剤	
ロースハム 千切り	16.9	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*水あめ		*カラメル色素	
*豚ロース肉		*砂糖		*発酵調味料		*菜種油	
*食塩		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*ごま		【韓国風肉野菜炒め】	
*砂糖		*昆布		*醸造酢（りんご）		豚肉もも スライス	45.5
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*豚もも	
豆腐	28.6	*野菜エキス（小麦、大豆）		*みそ調味料（小麦・大豆）		たまねぎ	19.5
*大豆		*調味料		*おろし生姜		*たまねぎ	
*粗製海水塩化マグネシウム		*酸化防止剤		*増粘剤		にんじん	6.5
*消泡剤（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*カラメル色素		*にんじん	
こまつな 石狩市産	11.7	*大豆		*菜種油		青ピーマン	6.5
*こまつな		*小麦		肉だんご（みそだれ） 40	40	*青ピーマン	
ウェーブワンタン	6.5	*食塩		*鶏肉		おろし生姜（年）	0.26
*小麦粉		天塩	0.13	*豚肉		*しょうが	
*食塩		*塩田産天日塩		*玉ねぎ		*酸味料	
にんじん	9.1	*塩田産にがり		*パン粉（小麦）		*ビタミンC	
*にんじん		白こしょう	0.03	*加工デンプン		*ターメリック色素	
干椎茸 スライス	1.04	*ホワイトペッパー		*粉末状植物性たん白（大豆）		おろしにんにく（年）	0.26
*乾燥椎茸		【みそだれ肉団子】		*粒状植物性たん白（大豆）		*にんにく	
根深ねぎ	10.4	肉だんご（みそだれ） 40	40	*豚脂		*食塩	
*根深ねぎ		*鶏肉		*食塩		*酸味料	
がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*豚肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		国産もうそう干切水煮	7.8
*豚骨		*玉ねぎ		*植物油脂（ごま）		*もうそう筍	
*鶏骨		*パン粉（小麦）		*香辛料		*酸化防止剤	
*豚骨油		*加工デンプン		*調味料		*PH調整剤	
*酵母エキス		*粉末状植物性たん白（大豆）		*カラメル色素		純正ごま油	0.65
清酒	1.04	*粒状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*食用ごま油	
*米		*豚脂		*砂糖		コチジャン	0.65
*米麴		*食塩		*みそ（大豆）		*味噌（大豆）	
*醸造アルコール		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*水あめ		*砂糖	
*水飴		*植物油脂（ごま）		*発酵調味料		*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10月31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)
*大豆油							
*食塩							
*米麴							
*パプリカ							
*酒精							
*調味料							
豆板醤(年)	0.26						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
北海道丸大豆醤油 10L	3.25						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
清酒	1.63						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖 1000	0.82						
*さとうきび							
みりん(年)	0.65						
*本みりん							
*液状ブドウ糖							
*醸造アルコール							
*珪藻土							
片栗粉1kg(年)	0.78						
*馬鈴薯							