

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5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】		みりん(年)	1. 82	*焼成カルシウム		*水飴	
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん		*ピロリン酸第二鉄		*乳酸	
*精白米		*液状ブドウ糖		*グァーガム		*コハク酸	
【牛乳】		*醸造アルコール		*チアミン塩酸塩		みりん(年)	1. 56
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*トランスグルタミナーゼ製剤		*本みりん	
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L (年)	6. 63	にんじん 石狩市産	10. 4	*液状ブドウ糖	
【たぬき汁】		*大豆		*にんじん		*醸造アルコール	
さつま揚げ	10. 4	*小麦		たまねぎ	19. 5	*珪藻土	
*たらすりみ		*食塩		*たまねぎ		キャノーラ油 炒め用 (年)	0. 65
*にんじん		天塩 (年)	0. 21	たけのこ水煮千切	10. 4	*なたね油	
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*たけのこ			
*揚げ油		*塩田産にがり		*酸味料			
*砂糖		カット昆布 (年)	2. 21	*ビタミンC			
*みりん		*日高産根昆布		むき枝豆	6. 5		
*塩		かつおだしパック	2. 86	*えだまめ (大豆)			
にんじん 石狩市産	16. 9	*かつお節		干椎茸 スライス (年)	0. 39		
*にんじん		【いわしのオレンジ煮】		*乾燥椎茸			
冷凍油揚げカット	6. 5	いわしのオレンジ煮50g	50	おろし生姜 (年)	0. 2		
*だいず 全粒 国産 乾		*いわし		*しょうが			
*なたね油		*砂糖		*酸化防止剤			
*凝固剤		*しょうゆ (小麦・大豆)		*PH調整剤			
*消泡剤(大豆)		*オレンジ果汁		北海道丸大豆醤油 10L (年)	0. 39		
こんにやく サラダ用	23. 4	*還元水あめ		*大豆			
*こんにやく粉		*本みりん		*小麦			
*水酸化カルシウム		*オレンジピール		*食塩			
ほぐしえのき	10. 4	*食塩		赤みそ 10kg (年)	2. 6		
*生えのき茸		*増粘剤		*大豆			
根深ねぎ	9. 1	*香料 (オレンジ)		*米			
*根深ねぎ		【厚揚げのみそ煮】		*食塩			
清酒 (年)	1. 82	豚肉もも ひき肉	26	*酒精			
*米		*豚もも		きび和糖 (年)	1. 04		
*米麴		冷凍絹厚揚げ10	26	*さとうきび			
*醸造アルコール		*豆乳 (大豆)		清酒 (年)	1. 3		
*水飴		*植物油 (大豆)		*米			
*乳酸		*加工でん粉		*米麴			
*コハク酸		*凝固剤製剤		*醸造アルコール			

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6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】		*ぶどう糖		赤ワイン（年）	5.85	キャノーラ油（年）	5
☆スパゲティ 85	85	*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		*食用なたね油	
*小麦粉		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン		*シリコーン	
*植物油		*鶏脂		*ぶどう糖		【りんご】	
【牛乳】		*チキンコンソメパウダー		*アルコール		りんご	60
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖		*食塩		*りんご	
*生乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素（エルダーベリー）		茹で塩（年）	0.1
【スパゲティミートソース（大豆入り）】		*香辛料		*香料		*海水	
豚肉もも ひき肉	39	*トマトパウダー		*酸味料			
*豚もも		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤			
大豆ミート（年）	7.8	*香辛料抽出物		小麦粉（年）	2.34		
*大豆		*酸味料		*小麦粉			
*クエン酸鉄		ダイストマト 5kg（年）	54.6	オリーブ油	0.65		
おろし生姜（年）	0.44	*トマト		*食用オリーブ油			
*しょうが		*トマトピューレー		天塩（年）	0.09		
*酸化防止剤		トマトケチャップ学給用（年）	35.1	*塩田産天日塩			
*PH調整剤		*トマト		*塩田産にがり			
おろしにんにく（年）	0.44	*糖類		白こしょう（年）	0.03		
*にんにく		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー			
*PH調整剤		ぶどう糖		【星型シーフードカツ】			
たまねぎ	41.6	*醸造酢		星型シーフードカツ	50		
*たまねぎ		*食塩		*助宗鰯すり身			
にんじん 石狩市産	29.9	*たまねぎ		*とうもろこし			
*にんじん		*香辛料		*馬鈴薯澱粉			
セロリ	5.2	トマトピューレー（年）	11.7	*にんじん			
*セロリ		*トマトペースト		*あおさ粉			
乾燥パセリ（年）	0.03	ウスターソース（年）	5.85	*砂糖			
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*発酵調味料			
ソニオン（年）	23.4	*砂糖液糖		*食塩			
*たまねぎ		*高酸度ビネガー		*パン粉（小麦）			
*大豆油		*食塩		*小麦粉			
コンソメ（年）	0.59	*オニオンエキス		*大豆蛋白			
*食塩		*香辛料		*とうもろこし澱粉			
*デキストリン		*トマトエキス		*菜種油脂			
*麦芽糖		*カラメル色素		*貝殻焼成カルシウム			
*チキンエキスパウダー		*調味料		*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8年10月7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)
【わかめごはん】		*かたくちいわし		*砂糖			
精白米 10kg	100	煮干しパック（年）	0.52	*みりん			
*精白米		*かたくちいわし		*食塩			
国産 わかめごはんの素（年）	2.99	【豆腐包み焼き】		ごぼう	26		
*わかめ		豆腐包み焼き	50	*ごぼう			
*還元水あめ		*鶏肉		にんじん 石狩市産	10.4		
*食塩		*豆腐(大豆)		*にんじん			
*昆布エキス		*たまねぎ		しらたき	15.6		
*酵母エキスパウダー		*鶏皮		*こんにゃく粉			
【牛乳】		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*水酸化カルシウム			
サツラク牛乳 200ml	206	*にんじん		むき枝豆	6.5		
*生乳		*砂糖		*えだまめ(大豆)			
【キャベツのみそ汁】		*えだまめ(大豆)		清酒（年）	1.04		
キャベツ	32.5	*みりん		*米			
*キャベツ		*粒状植物性たん白(大豆)		*米麴			
冷凍油揚げカット	10.4	*ぶどう糖		*醸造アルコール			
*だいず 全粒 国産 乾		*植物油		*水飴			
*なたね油		*清酒		*乳酸			
*凝固剤		*しょうがペースト		*コハク酸			
*消泡剤(大豆)		*干しいたけ		みりん(年)	1.04		
にんじん 石狩市産	10.4	*酵母エキス		*本みりん			
*にんじん		*食塩		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	10.4	*液状混合調味料		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*豚ゼラチン		*珪藻土			
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工デンプン		きび和糖（年）	0.91		
*米		*セルロース		*さとうきび			
*大豆		*凝固剤		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.12		
*食塩		*安定剤		*大豆			
赤みそ 10kg（年）	3.64	*ピロリン酸第二鉄		*小麦			
*大豆		*香辛料		*食塩			
*米		【きんぴらごぼう】		白いりごま（年）	0.65		
*食塩		豚肉もも スライス	28.6	*ごま			
*酒精		*豚もも		キャノーラ油 炒め用（年）	0.91		
かつおだしパック	2.21	焼き竹輪	6.5	*なたね油			
*かつお節		*たらすりみ					
煮干しダシパック（年）	0.6	*馬鈴薯澱粉					

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8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)黒糖コッペパン】		*デキストリン		*しょうゆ（小麦・大豆）		*香辛料	
(道)黒糖コッペパン65	97	*麦芽糖		*食塩		*酵母エキスパウダー	
*小麦粉		*チキンエキスパウダー		*酵母エキス		*増粘剤	
*食塩		*ぶどう糖		*乾燥赤ピーマン		*調味料	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*乾燥パセリ		*香辛料抽出物	
*脱脂粉乳（乳）		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*香辛料		ヨーグルト 生乳100%	1.95
*ショートニング（大豆）		*鶏脂		*塩こうじ		*生乳	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*チキンコンソメパウダー		*乳化剤		*乳酸菌スターター（乳）	
*鶏卵 3.6%		*砂糖		*重曹		*ビフィズス菌（乳）	
*黒砂糖		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*加工デンプン		天塩（年）	0.16
【牛乳】		*香辛料		*安定剤		*塩田産天日塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*ピロリン酸第二鉄		*塩田産にがり	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*香料（乳、大豆）		白こしょう（年）	0.01
【ラビオリスープ】		*香辛料抽出物		*カロチノイド色素		*ホワイトペッパー	
ポークラビオリ	27.3	*酸味料		【ポテトサラダ】			
*小麦粉		乾燥パセリ（年）	0.03	ローズハム うす角	13		
*豚肉		*パセリ		*豚ロース肉			
*パン粉（小麦）		白こしょう（年）	0.01	*食塩			
*玉ねぎ		*ホワイトペッパー		*砂糖			
*食塩		白ワイン（年）	1.3	*ツメクサ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス			
*ポークエキス		*米発酵調味料		じゃがいも	39		
*香辛料		*ワイン		*じゃがいも			
*酵母エキス		*ぶどう糖		茹で塩（年）	0.16		
にんじん 石狩市産	15.6	*アルコール		*海水			
*にんじん		*食塩		きゅうり	10.4		
たまねぎ	28.6	*香料		*きゅうり			
*たまねぎ		*酸味料		にんじん 石狩市産	3.9		
セロリ	2.6	*酸化防止剤		*にんじん			
*セロリ		【チキンチーズ焼き】		たまねぎ	6.5		
がらスープ（年）	7.8	チキンオープン焼き（チーズ）60	60	*たまねぎ			
*豚骨		*鶏肉		エッグフリーマヨネーズ（年）	9.75		
*鶏骨		*植物油脂		*食用植物油脂（大豆）			
*豚骨油		*パン粉（小麦）		*醸造酢			
*酵母エキス		*チーズ（乳）		*食塩			
コンソメ（年）	2.34	*砂糖		*砂糖			
*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		*粉末状植物性たん白（大豆）			

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9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】		*本みりん					
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖					
*精白米		*醸造アルコール					
【牛乳】		*珪藻土					
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L（年）	10.4				
*生乳		*大豆					
【肉鍋風煮】		*小麦					
豚肉もも スライス	39	*食塩					
*豚もも		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3				
マーボー用豆腐	26	*なたね油					
*大豆		【さばの塩焼き】					
*粗製海水塩化マグネシウム		さば塩焼き40（B P）	40				
*消泡剤（大豆）		*さば					
にんじん 石狩市産	19.5	*食塩					
*にんじん		【ごまあえ】					
たまねぎ	26	ほうれんそう	10.4				
*たまねぎ		*ほうれん草					
はくさい	28.6	茹で塩（年）	0.09				
*はくさい		*海水					
突きこんにやく	20.8	緑豆もやし（年）	42.9				
*こんにやく粉		*緑豆					
*水酸化カルシウム		にんじん 石狩市産	5.2				
干椎茸 スライス（年）	0.52	*にんじん					
*乾燥椎茸		白すりごま（年）	3.64				
根深ねぎ	10.4	*ごま					
*根深ねぎ		醤油 和え物用（年）	1.3				
きび和糖（年）	2.99	*大豆					
*さとうきび		*小麦					
清酒（年）	1.56	*食塩					
*米		*アルコール					
*米麴		白味噌 和え用（年）	1.56				
*醸造アルコール		*大豆					
*水飴		*米					
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		きび和糖（年）	1.43				
みりん（年）	1.56	*さとうきび					