

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19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（石狩産）】		*食塩		*水飴			
石狩産ななつぼし 10kg	100	*砂糖		*乳酸			
*米		*酵母エキス		*コハク酸			
【牛乳】		*香辛料		みりん(年)	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	*タピオカ粉、でん粉		*本みりん			
*生乳		*果糖ぶどう糖液糖		*液状ブドウ糖			
【大根のみそ汁】		*濃口しょうゆ（小麦・大豆）		*醸造アルコール			
にんじん 石狩市産	15.6	*酵母エキス		*珪藻土			
*にんじん		*発酵調味料		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
だいこん 石狩市産	35.1	*かつお節エキス（小麦・大豆）		*なたね油			
*だいこん		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）					
根深ねぎ	11.7	*増粘剤					
*根深ねぎ		【れんこんの炒め煮】					
白みそ 10kg（年）	7.8	豚肉もも スライス	39				
*米		*豚もも					
*大豆		いちょう水煮れんこん	23.4				
*食塩		*れんこん					
赤みそ 10kg（年）	2.6	*酸化防止剤					
*大豆		にんじん 石狩市産	13				
*米		*にんじん					
*食塩		むき枝豆	9.1				
*酒精		*えだまめ（大豆）					
かつおだしパック	2.21	角切りこんにゃく	15.6				
*かつお節		*こんにゃく粉					
煮干しダシパック（年）	0.52	*水酸化カルシウム					
*かたくちいわし		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.99				
煮干しパック（年）	0.52	*大豆					
*かたくちいわし		*小麦					
【発芽玄米入りつくね】		*食塩					
発芽玄米入り平つくね	50	きび和糖（年）	1.56				
*鶏肉		*さとうきび					
*パン粉（小麦）		清酒（年）	1.3				
*粉末状大豆たん白		*米					
*玉ねぎ		*米麴					
*豚脂		*醸造アルコール					
*発芽玄米							

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20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)
【ラーメン】				無調製豆乳			
☆ソフトラーメン125	125	*香辛料		*大豆	15.6	*大豆	
*小麦粉		*調味料		きくらげスライス	0.26	*小麦	
*食塩		*カラメル色素		*きくらげ		*食塩	
*かん水		*香料		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*アルコール	
【牛乳】		九州ラーメンスープ（とんこつベース）	22.75	*なたね油		白いりごま（年）	0.78
サツラク牛乳 200ml	206	*醤油（小麦・大豆）		【白花生コロッケ】		*ごま	
*生乳		*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		白花生コロッケ60g	60		
【とんこつラーメン】		*動物油脂		*白花生			
豚肉もも スライス	36.4	*食塩		*乾燥マッシュポテト			
*豚もも		*砂糖		*バター（乳）			
にんじん 石狩市産	13	*チキンエキス		*砂糖			
*にんじん		*コンソメパウダー		*食塩			
緑豆もやし（年）	45.5	*にんにく		*パン粉（小麦）			
*緑豆		*野菜エキス		*小麦粉			
チンゲンサイ	10.4	*オイスターソース（カキ・小麦・大豆）		*とうもろこしでん粉			
*チンゲンサイ		*ゼラチン		*粉末状大豆たん白（大豆）			
根深ねぎ	9.1	*香辛料		*植物油脂			
*根深ねぎ		*香料		*食塩			
たけのこ水煮 短冊（年）	10.4	*カラメル色素		*貝殻焼成カルシウム（小麦）			
*たけのこ（麻竹）		*乳化剤		キャノーラ油（年）	6		
清酒（年）	2.34	*酸味料		*食用なたね油			
*米		*調味料		*シリコーン			
*米麹		*くん液		【きゅうりおかかあえ】			
*醸造アルコール		がらスープ（年）	13	きゅうり	46.8		
*水飴		*豚骨		*きゅうり			
*乳酸		*鶏骨		昆布だし（年）	1.56		
*コハク酸		*豚骨油		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
液中華	6.5	*酵母エキス		*でん粉分解物			
*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分）		おろしにんにく（年）	1.3	*砂糖			
		*にんにく		*酵母エキス粉末			
*醤油（大豆、小麦）		*PH調整剤		*でん粉			
*植物油脂（大豆、ごま）		おろし生姜（年）	1.3	*米油			
*食塩		*しょうが		かつお削り節（年）	0.65		
*砂糖		*酸化防止剤		*かつお 加工品 削り節			
*野菜エキス		*PH調整剤		醤油 和え物用（年）	2.99		

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21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（石狩産）】		*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.99		
石狩産ななつぼし 10kg	100	みりん（年）	1.56	*大豆			
*米		*本みりん		*小麦			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		きび和糖（年）	1.04		
*生乳		*珪藻土		*さとうきび			
【【卵除去食】かきたま汁】		天塩（年）	0.13	清酒（年）	1.04		
冷凍鶏卵 液卵 生	20.8	*塩田産天日塩		*米			
*鶏卵 100%		*塩田産にがり		*米麴			
冷凍油揚げカット	7.8	片栗粉1kg（年）	0.65	*醸造アルコール			
*だいず 全粒 国産 乾		*馬鈴薯		*水飴			
*なたね油		カット昆布（年）	1.95	*乳酸			
*凝固剤		*日高産根昆布		*コハク酸			
*消泡剤（大豆）		かつおだしパック	2.21	みりん（年）	1.17		
豆腐	16.9	*かつお節		*本みりん			
*大豆		【さんまの梅煮】		*液状ブドウ糖			
*粗製海水塩化マグネシウム		さんまの梅煮 30	30	*醸造アルコール			
*消泡剤（大豆）		*さんま		*珪藻土			
にんじん 石狩市産	9.1	*砂糖		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
*にんじん		*梅肉ペースト		*なたね油			
たまねぎ	13	*しょうゆ（小麦・大豆）		白いりごま（年）	0.65		
*たまねぎ		*昆布エキス		*ごま			
干椎茸 スライス（年）	0.46	*増粘多糖類					
*乾燥椎茸		*香料					
根深ねぎ	7.8	【ひじきの炒め煮】					
*根深ねぎ		豚肉もも スライス	32.5				
北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.85	*豚もも					
*大豆		ひじき	1.3				
*小麦		*ひじき					
*食塩		しらたき	15.6				
清酒（年）	1.3	*こんにゃく粉					
*米		*水酸化カルシウム					
*米麴		にんじん 石狩市産	10.4				
*醸造アルコール		*にんじん					
*水飴		むき枝豆	6.5				
*乳酸		*えだまめ（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22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)
【ごはん（石狩産）】		*香辛料（大豆）		*粉末米酢		*小麦醃酵調味料（小麦、大豆）	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*酢酸・クエン酸		*りんごペースト		*調味料	
*米		*食塩		*酵母エキス		*カラメル色素	
【牛乳】		*カラメル色素		*粉末はちみつ		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香料		良選カリーフレーク（年）	7.02	*香料	
*生乳		ウスターソース（年）	2.34	*豚脂・植物油脂		赤ワイン（年）	1.69
【ポークカレー】		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*米発酵調味料	
豚肉もも スライス	39	*砂糖液糖		*食塩		*ワイン	
*豚もも		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ぶどう糖	
じゃがいも	35.1	*食塩		*カレーパウダー		*アルコール	
*じゃがいも		*オニオンエキス		*でんぷん		*食塩	
たまねぎ	29.9	*香辛料		*フライドエシャロットペースト		*果実色素（エルダーベリー）	
*たまねぎ		*トマトエキス		*香辛料		*香料	
ソニオン（年）	13	*カラメル色素		*ガーリック・ジンジャーソテー		*酸味料	
*たまねぎ		*調味料		*チーズパウダー（乳）		*酸化防止剤	
*大豆油		ダイストマト 5kg（年）	4.68	*チキンエキス		【ハンバーグ】	
にんじん 石狩市産	16.9	*トマト		*加工デンプン		国産ミートバーグ60	60
*にんじん		*トマトピューレー		*調味料		*豚肉	
おろし生姜（年）	0.98	粉チーズ（年）	2.6	*カラメル色素		*鶏肉	
*しょうが		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*玉ねぎ	
*酸化防止剤		*脱脂粉乳		*香辛料抽出物（大豆）		*粒状植物性たん白（大豆）	
*PH調整剤		*食塩		*香料		*豚脂	
おろしにんにく（年）	0.98	*セルロース		こくまろカレーフレーク（年）	7.93	*難消化性デキストリン	
*にんにく		*香料		*小麦粉		*果糖ぶどう糖液糖	
*PH調整剤		スキムミルク（年）	2.99	*豚脂		*でん粉	
北海道産 有塩バター	1.04	*生乳		*植物油脂		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*生乳		キッズカレールウ（年）	11.96	*砂糖		*ドロマイト	
*食塩		*小麦粉		*食塩		*ぶどう糖加工品	
りんごソース（年）	5.2	*パーム油		*カレーパウダー		*ポークエキス	
*りんご		*デキストリン		*デキストリン		*発酵調味料	
フルーツチャツネ（年）	3.51	*カレー粉		*香辛料		*食塩	
*フルーツ		*砂糖		*ローストオニオンパウダー		*加工油脂	
リンゴ		*玉ねぎ・にんにく		*しょう油加工品（小麦、大豆）		*酵母エキス	
レモン		*トマトペースト		*脱脂大豆		*チキンブイヨン	
レーズン		*食塩		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）		*加工でん粉	
*水あめ・砂糖		*ココアパウダー		*玉ねぎエキス		*クエン酸鉄Na	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*その他キャリーオーバー（大豆）	
【柿】		
柿		50
	*甘柿	

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)

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23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		*植物油脂		*増粘剤	
精白米 10kg	100	*大豆		*デキストリン		*ビタミンC	
*精白米		*食塩		*加エデンプン			
【牛乳】		赤みそ 10kg（年）	2.6	*ドロマイト			
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*乳化剤			
*生乳		*米		*ピロリン酸鉄			
【石狩汁】		*食塩		*調味料			
鮭ダイス 北海道産	32.5	*酒糟		*カラメル色素			
*鮭		清酒（年）	1.95	キャノーラ油（年）	6		
*食塩		*米		*食用なたね油			
清酒（年）	1.3	*米麴		*シリコーン			
*米		*醸造アルコール		【からしあえ】			
*米麴		*水飴		ローズハム 千切り	7.8		
*醸造アルコール		*乳酸		*豚ロース肉			
*水飴		*コハク酸		*食塩			
*乳酸		カット昆布（年）	1.95	*砂糖			
*コハク酸		*日高産根昆布		*ツメクサ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
豆腐	19.5	かつおだしパック	2.21	にんじん 石狩市産	5.2		
*大豆		*かつお節		*にんじん			
*粗製海水塩化マグネシウム		【かぼちゃ挽肉フライ】		ほうれんそう	10.4		
*消泡剤（大豆）		かぼちゃ挽肉フライ 60	60	*ほうれん草			
干椎茸 スライス（年）	0.65	*かぼちゃ		茹で塩（年）	0.08		
*乾燥椎茸		*玉ねぎ		*海水			
にんじん 石狩市産	10.4	*豚肉		緑豆もやし（年）	44.2		
*にんじん		*砂糖		*緑豆			
じゃがいも	19.5	*しょうゆ（小麦・大豆）		醤油 和え物用（年）	2.47		
*じゃがいも		*豚脂		*大豆			
たまねぎ	13	*粒状植物性たん白（大豆）		*小麦			
*たまねぎ		*でん粉		*食塩			
はくさい	9.1	*パン粉（小麦）		*アルコール			
*はくさい		*発酵調味料		きび和糖（年）	0.78		
だいこん 石狩市産	13	*たんぱく加水分解物（大豆）		*さとうきび			
*だいこん		*ウスターソース（大豆・りんご）		からし 粉	0.04		
根深ねぎ	10.4	*香辛料		*からし粉			
*根深ねぎ		*でん粉		*コーンスターチ			
白みそ 10kg（年）	7.54	*小麦粉		*着色料			