

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11月10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		*ピロリン酸第二鉄		*調味料	
精白米 10kg	100	*醤油（小麦、大豆）		*砂糖		*カラメル色素	
【牛乳】		*香味油		*しょうゆ（大豆、小麦）		*なたね油	
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*発酵調味料		【鶏肉とピーマンのピリ辛炒め】	
*生乳		*砂糖		*醸造酢（りんご）		鶏肉もも 角切り	44.2
【チンゲン菜スープ】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*おろししょうが		*鶏もも	
シオルダーベーコン	19.5	*昆布		*トマトケチャップ		清酒	1.3
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*米	
*食塩		*野菜エキス（小麦、大豆）		*増粘剤		*米麴	
*砂糖		*調味料		*調味料		*醸造アルコール	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		*カラメル色素		*水飴	
豆腐	26	北海道丸大豆醤油 10L	0.52	*なたね油		*乳酸	
*大豆		*大豆		肉だんご（しょうゆ味）	40	*コハク酸	
*粗製海水塩化マグネシウム		*小麦		*鶏肉		キャノーラ油 炒め用	1.04
*消泡剤（大豆）		*食塩		*豚肉		*なたね油	
チンゲンサイ	13	天塩	0.03	*たまねぎ		おろし生姜（年）	0.78
*チンゲンサイ		*塩田産天日塩		*パン粉（小麦）		*しょうが	
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*加工デンプン		*酸味料	
*にんじん		白こしょう	0.01	*粉末状植物性たん白（大豆）		*ビタミンC	
はくさい	23.4	*ホワイトペッパー		*粒状植物性たん白（大豆）		*ターメリック色素	
*はくさい		【しょうゆ肉団子】		*豚脂		おろしにんにく（年）	0.78
北海道産ホールコーン	6.5	肉だんご（しょうゆ味）	40	*食塩		*にんにく	
*とうもろこし		*鶏肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*食塩	
根深ねぎ	7.15	*豚肉		*植物油脂（ごま）		*酸味料	
*根深ねぎ		*たまねぎ		*香辛料		青ピーマン	10.4
おろし生姜（年）	0.26	*パン粉（小麦）		*調味料		*青ピーマン	
*しょうが		*加工デンプン		*カラメル色素		国産もうそう干切水煮	23.4
*酸味料		*粉末状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*もうそう筍	
*ビタミンC		*粒状植物性たん白（大豆）		*砂糖		*酸化防止剤	
*ターメリック色素		*豚脂		*しょうゆ（大豆、小麦）		*PH調整剤	
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*食塩		*発酵調味料		にんじん	18.2
*豚骨		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*醸造酢（りんご）		*にんじん	
*鶏骨		*植物油脂（ごま）		*おろししょうが		北海道丸大豆醤油 10L	3.64
*豚骨油		*香辛料		*トマトケチャップ		*大豆	
*酵母エキス		*調味料		*酵母エキス		*小麦	
塩ラーメンスープ	4.55	*カラメル色素		*増粘剤		*食塩	

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11月10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)
牡蠣味オイスターソース	2.21						
*かき							
*水あめ							
*醤油（大豆、小麦）							
*砂糖液糖							
*食塩							
*加工でん粉							
*酒精							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
豆板醤(年)	0.07						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
コチジャン	0.26						
*味噌(大豆)							
*砂糖							
*唐辛子							
*大豆油							
*食塩							
*米麴							
*パプリカ							
*酒精							
*調味料							
がらスープ（ポーク＆チキン）	0.78						
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
片栗粉1kg（年）	0.78						
*馬鈴薯							
純正ごま油	0.39						
*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7年11月11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】		*液状ブドウ糖		揚げ油(大豆)		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		加工デンプン(小麦)		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*小麦粉		*珪藻土		調味料		*醸造酢	
*食塩		清酒	2.86	乳化剤(大豆)		*ごま	
【牛乳】		*米		膨張剤		*しいたけエキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		炭酸Ca		*食塩	
*生乳		*醸造アルコール		キャノーラ油(年)	5.2	*酵母エキスパウダー	
【五目うどん】		*水飴		*食用なたね油		*香辛料抽出物	
鶏肉もも 角切り	41.6	*乳酸		*シリコーン		*加工でん粉	
*鶏もも		*コハク酸		【れんこんサラダ】		*増粘剤	
冷凍油揚げカット	6.5	天塩	0.25	にんじん	6.5	白いりごま	0.91
*だいず 全粒 国産 乾		*塩田産天日塩		*にんじん		*ごま	
*なたね油		*塩田産にがり		ローズハム 千切り	7.8		
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	*豚ロース肉			
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*食塩			
つと	12.35	道産カットだし昆布	2.86	*砂糖			
*たらすりみ		*道内産真昆布		*ナツメク・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*馬鈴薯澱粉		【ちくわチーズ磯辺揚げ】		ごぼう	7.8		
*砂糖		ちくわチーズの磯辺揚げ	52	*ごぼう			
*塩		*ちくわ		いちょう水煮れんこん(年)	26		
にんじん	15.6	魚肉すり身(すけそうだら・えそ)		*れんこん			
*にんじん		植物油脂(大豆)		*酸化防止剤			
たまねぎ	23.4	砂糖		むきえだまめ(年)	6.5		
*たまねぎ		粉末状植物性たん白(大豆)		*えだまめ(大豆)			
ほぐししめじ	13	食塩		*食塩			
*生ぶなしめじ		にぼし調味液(いわし・かつお)		醤油 和え物用	1.3		
根深ねぎ	7.8	発酵調味料		*大豆			
*根深ねぎ		プロセスチーズ(乳)		*小麦			
北海道丸大豆醤油 10L	14.56	*衣		*食塩			
*大豆		小麦粉		*アルコール			
*小麦		でん粉		白味噌 和え用	0.52		
*食塩		あおさ粉		*大豆			
きび和糖 1000	0.96	卵白粉 1.0%未満		*米			
*さとうきび		大豆粉		*食塩			
みりん(年)	2.86	全卵粉 1.0%未満		胡麻ドレッシング 1L(年)	5.2		
*本みりん		脱脂粉乳		*食用植物油脂(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7年11月12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】		*食塩		にんじん	11.7		
イエスクリーン米 10kg	100	赤みそ 10kg（年）	2.6	*にんじん			
【牛乳】		*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*大豆			
*生乳		*食塩		*小麦			
【とりつみれみそ汁】		*酒精		*食塩			
鶏団子	36.4	煮干しパック	0.52	きび和糖 1000	0.73		
*鶏肉		*かたくちいわし		*さとうきび			
*玉ねぎ		煮干しダシパック	0.52	みりん(年)	1.46		
*豚脂		*かたくちいわし		*本みりん			
*パン粉（小麦）		かつおだしパック	2.21	*液状ブドウ糖			
*大豆油		*かつお節		*醸造アルコール			
*粒状大豆たん白		【さばの生姜煮】		*珪藻土			
*でん粉		さばの生姜煮50	50	清酒	1.3		
*砂糖		*さば		*米			
*しょうゆ（小麦・大豆）		*水あめ		*米麴			
*食塩		*おろししょうが		*醸造アルコール			
*粉末状大豆たん白		*しょうゆ（小麦・大豆）		*水飴			
*みりん		*発酵調味料		*乳酸			
*香辛料		*砂糖		*コハク酸			
にんじん	9.1	*カラメル色素		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*にんじん		*調味料		*なたね油			
だいこん	26	*増粘剤					
*だいこん		*醸造酢（小麦）					
根深ねぎ	10.4	*昆布だし					
*根深ねぎ		*酸味料					
清酒	1.3	【肉じゃが】					
*米		メイクイン	45.5				
*米麴		*メイクイン					
*醸造アルコール		豚肉もも スライス	19.5				
*水飴		*豚もも					
*乳酸		しらたき	16.9				
*コハク酸		*こんにゃく粉					
白みそ 10kg（年）	6.76	*水酸化カルシウム					
*米		たまねぎ	19.5				
*大豆		*たまねぎ					

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11月13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)横割りパン】		*食塩		*大豆		*トマト	
(道)横割りパン65	91	*デキストリン		*豚肉		*りんご	
*小麦粉		*麦芽糖		*パン粉 (小麦)		*にんじん	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*粒状植物性たん白 (大豆)		*玉ねぎ	
*イースト		*ぶどう糖		*ごぼう		*にんにく	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*しょうゆ (小麦・大豆)		*醸造酢	
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*でん粉		*ぶどう糖	
*ショートニング (大豆)		*チキンエキスパウダー		*炭酸カルシウム		*砂糖	
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*砂糖		*食塩	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*砂糖		*食塩		*アミノ酸液 (大豆)	
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*香辛料		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*ピロリン酸第二鉄		*コーンスターチ	
*生乳		*トマトパウダー		*く衣>		*発酵調味料	
【かぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*パン粉 (小麦・大豆)		*増粘多糖類	
ショルダーベーコン	19.5	*香辛料抽出物		*大豆油		【ポークチャップ】	
*豚肩肉		*酸味料		*粉末状植物性たん白 (大豆)		豚肉もも スライス	39
*食塩		天塩	0.05	*加工でん粉		*豚もも	
*砂糖		*塩田産天日塩		*乳化剤		にんじん	13
*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		キャノーラ油 (年)	6	*にんじん	
たまねぎ	26	白こしょう	0.03	*食用なたね油		たまねぎ	26
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		*シリコーン		*たまねぎ	
かぶ	39	白ワイン	0.91	【中濃ソース(160ml)】		青ピーマン	6.5
*かぶ		*米発酵調味料		ソース (中濃) 160ml	6	*青ピーマン	
にんじん	16.9	*ワイン		*トマト		コンソメ	2.21
*にんじん		*ぶどう糖		*デーツ		*食塩	
セロリ	3.9	*アルコール		*たまねぎ		*デキストリン	
*セロリ		*食塩		*にんじん		*麦芽糖	
ソニオン (炒め玉葱)	6.5	*香料		*にんにく		*チキンコンソメパウダー	
*たまねぎ		*酸味料		*砂糖		*ぶどう糖	
*大豆油		*酸化防止剤		*ぶどう糖		*酵母エキスパウダー	
がらスープ (ポーク&チキン)	10.4	乾燥パセリ (年)	0.01	*醸造酢		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*豚骨		*パセリ		*食塩		*チキンエキスパウダー	
*鶏骨		【ごぼうメンチカツ】		*コーンスターチ		*鶏脂	
*豚骨油		大豆とごぼうのミンチカツ60	60	*香辛料		*砂糖	
*酵母エキス		*鶏肉		*昆布		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
コンソメ	2.73	*玉葱		ソース (中濃) 小袋【厚田・浜益】	0.1	*香辛料	

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11月13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)
*トマトパウダー		*うるち米					
*オニオンエキスパウダー		【ミルメークココア】					
*香辛料抽出物		ミルメーク ココア	12.5				
*酸味料		*果糖ぶどう糖液糖					
きび和糖 1000	1.56	*砂糖					
*さとうきび		*ココアパウダー					
赤ワイン	1.3	*ぶどう糖					
*米発酵調味料		*食塩					
*ワイン		*香料					
*ぶどう糖		*植物由来レシチン（大豆）					
*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							
ダイストマト（レトルト）5kg	16.25						
*トマト							
*トマトピューレー							
トマトケチャップ学給用 3kg	8.84						
*トマト							
*糖類							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*ぶどう糖							
*醸造酢							
*食塩							
*たまねぎ							
*香辛料							
りんごソース（年）	2.21						
*りんご							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
キャノーラ油 炒め用	1.04						
*なたね油							
北海道産米粉	0.39						

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11月14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】		みりん(年)	1.56	*砂糖			
精白米 10kg	100	*本みりん		*加工でん粉			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*調味料			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*香辛料抽出物			
*生乳		*珪藻土		【もやしの磯あえ】			
【望来豚丼】		北海道丸大豆醤油 10L	9.1	緑豆もやし(年)	52		
望来豚（モモ・ウデ）(年)	45.5	*大豆		*緑豆			
*豚もも		*小麦		とりササミフレーク(年)	7.8		
生揚げ	26	*食塩		*鶏肉			
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.04	*食塩			
*植物油		*なたね油		*加工でん粉			
*凝固剤		片栗粉1kg(年)	0.65	*野菜エキス			
*消泡剤(大豆)		*馬鈴薯		こまつな 石狩市産	13		
にんじん	19.5	【コーンのつまみ揚げ】		*こまつな			
*にんじん		コーンのつまみ揚げ	25	茹で塩	0.1		
たまねぎ	32.5	*とうもろこし		*海水			
*たまねぎ		*魚肉すり身(タラ)		醤油 和え物用	3.12		
しらたき	19.5	*玉ねぎ		*大豆			
*こんにやく粉		*植物油脂(大豆)		*小麦			
*水酸化カルシウム		*鶏卵 【5.32%】		*食塩			
干椎茸 スライス	1.3	*でん粉		*アルコール			
*乾燥椎茸		*食塩		焼もみのり	0.65		
根深ねぎ	13	*醸造酢(小麦)		*あまのり 焼きのり			
*根深ねぎ		*砂糖		*※エビ・カニ等の生息する海域で収穫しています			
むきえだまめ(年)	5.2	*加工でん粉					
*えだまめ(大豆)		*調味料					
*食塩		*香辛料抽出物					
きび和糖 1000	3.25	コーンのつまみ揚げ	25				
*さとうきび		*とうもろこし					
清酒	1.56	*魚肉すり身(タラ)					
*米		*玉ねぎ					
*米麹		*植物油脂(大豆)					
*醸造アルコール		*鶏卵 【5.32%】					
*水飴		*でん粉					
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		*醸造酢(小麦)					