

# 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1月15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】		*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	28.6	*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	

献立名／食品名		可食量 (g)
*ぶどう糖加工品		
*ポークエキス		
*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		
*その他キャリーオーバー		
【みかん】		
みかん		60
*みかん		

# 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1月16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】		*根深ねぎ		*ほっけ		北海道丸大豆醤油 10L	3.12
精白米 10kg	100	みりん(年)	2.34	*【調味】		*大豆	
【牛乳】		*本みりん		しょうゆ(大豆・小麦)		*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		果糖ぶどう糖液糖		*食塩	
*生乳		*醸造アルコール		発酵調味料		キャノーラ油 炒め用	0.65
【ちゃんこスープ】		*珪藻土		砂糖		*なたね油	
鶏団子	45.5	清酒	1.04	食塩			
*鶏肉		*米		香辛料			
*玉ねぎ		*米麴		増粘剤			
*豚脂		*醸造アルコール		調味料			
*パン粉(小麦)		*水飴		カラメル色素			
*大豆油		*乳酸		甘味料			
*粒状大豆たん白		*コハク酸		【豚肉と大根の煮物】			
*でん粉		鍋つゆ(塩味)	10.4	豚肉もも スライス	39		
*砂糖		*食塩		*豚もも			
*しょうゆ(小麦・大豆)		*砂糖		にんじん	13		
*食塩		*チキンエキス		*にんじん			
*粉末状大豆たん白		*アミノ酸液(大豆)		だいこん	39		
*みりん		*魚醤(かたくちいわし)		*だいこん			
*香辛料		*ホタテエキス		角切りこんにゃく	15.6		
冷凍油揚げカット	5.2	*発酵調味料		*こんにゃく粉			
*だいたい 全粒 国産 乾		*アサリエキス		*水酸化カルシウム			
*なたね油		*昆布エキス		清酒	1.56		
*凝固剤		*煮干しエキス		*米			
*消泡剤(大豆)		*調味料		*米麴			
はくさい	16.9	*酸味料		*醸造アルコール			
*はくさい		*香料		*水飴			
豆腐	19.5	*香辛料抽出物		*乳酸			
*大豆		道産カットだし昆布	3.9	*コハク酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*道内産真昆布		みりん(年)	1.56		
*消泡剤(大豆)		北海道丸大豆醤油 10L	0.13	*本みりん			
にんじん	10.4	*大豆		*液状ブドウ糖			
*にんじん		*小麦		*醸造アルコール			
ほぐしえのき	5.2	*食塩		*珪藻土			
*生えのき茸		【ほっけの照焼き】		きび和糖 1000	1.04		
根深ねぎ	7.8	ほっけの照焼き40	40	*さとうきび			