

## 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8年1月19日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【クイッティオのスープ】	
ロースハム 千切り	15.6
*豚ロース肉	
*食塩	
*砂糖	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
豆腐	15.6
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
チンゲンサイ	10.4
*チンゲンサイ	
クイッティオ	5.2
*米	
*ばれいしょでん粉	
にんじん	9.1
*にんじん	
根深ねぎ	7.8
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
塩ラーメンスープ	5.92
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油 10L	0.78
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0.1
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【肉シューマイ】	
粗挽肉シュウマイ	30
*豚肉	
*玉ねぎ	
*しゅうまいの皮（小麦）	
*醤油（大豆、小麦）	
*でん粉	
*パン粉（小麦）	
*長葱	
*砂糖	
*生姜	
*植物油脂（ごま・大豆）	
*醸造酢（小麦）	
*香辛料	
*食塩	
粗挽肉シュウマイ	30
*豚肉	
*玉ねぎ	
*しゅうまいの皮（小麦）	
*醤油（大豆、小麦）	
*でん粉	
*パン粉（小麦）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*長葱	
*砂糖	
*生姜	
*植物油脂（ごま・大豆）	
*醸造酢（小麦）	
*香辛料	
*食塩	
【ガパオ風ライス】	
鶏肉もも ひき肉	19.5
*鶏もも	
豚肉もも ひき肉	52
*豚もも	
大豆ミート	3.25
*大豆	
*クエン酸鉄	
たまねぎ	32.5
*たまねぎ	
にんじん	15.6
*にんじん	
青ピーマン	3.9
*青ピーマン	
赤パプリカ	3.9
*赤パプリカ	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
おろしにんにく（年）	1.04
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
おろし生姜（年）	1.04
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*大豆	
*小麦	
*食塩	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*なたね油	
清酒	2.34
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
ガパオライスの素	15.6
*砂糖	
*魚醤（いわし）	
*赤ピーマン	
*食塩	
*果糖ぶどう糖液糖	
*食用植物油脂	
*にんにく	
*しょうゆ（小麦、大豆）	
*唐辛子	
*オイスターエキス（カキ）	
*乾燥バジル	
*調味料	
*酒精	
*増粘剤	
*カラメル色素	
*酸味料	
*香料	
*酸化防止剤（大豆）	
ポッカ100レモン	0.39
*レモン	
*酸味料	
*香料	

## 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8年1月19日(月)

[illegible]

# 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】		*米麴		*たん白加水分解物（豚肉）		*えだまめ（大豆）	
☆ソフトラーメン125	125	*醸造アルコール		*清酒		*食塩	
*小麦粉		*水飴		*唐辛子		にんじん	4.55
*食塩		*乳酸		*ほたてエキス		*にんじん	
*かん水		*コハク酸		*水あめ		ツナ水煮（年）	13
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	15.6	*しょうが		*きはだまぐろ	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*パブリカ		*野菜エキス	
*生乳		*鶏骨		*酵母エキス		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	6.24
【ピリ辛みそラーメン】		*豚骨油		*魚介エキス（オキアミ）		*食用植物油脂（大豆）	
豚肉もも ひき肉	32.5	*酵母エキス		*オニオンエキス		*醸造酢	
*豚もも		味噌ラーメンスープ	28.6	*こんぶエキスパウダー		*食塩	
にんじん	13	*味噌（大豆）		*しいたけエキスパウダー		*砂糖	
*にんじん		*畜肉エキス		*ラー油（ごま）		*粉末状植物性たん白（大豆）	
緑豆もやし（年）	39	*砂糖		*調味料		*香辛料	
*緑豆		*動物油脂		*増粘剤		*酵母エキスパウダー	
キャベツ	20.8	*食塩		*パブリカ色素		*増粘剤	
*キャベツ		*香辛野菜		豆板醤（年）	0.48	*調味料	
根深ねぎ	13	*ごま		*唐辛子		*香辛料抽出物	
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*食塩		白味噌 和え用	1.3
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*味噌（大豆）		*大豆	
*もうそう筍		*香辛料		*酸味料		*米	
*酸化防止剤		*調味料		【フライドポテト】		*食塩	
*pH調整剤		*カラメル色素		ナチュラルカットポテト	71.5	きび和糖 1000	0.65
おろし生姜（年）	1.04	唐辛子スープの素	4.55	*ばれいしょ		*さとうきび	
*しょうが		*しょうゆ（小麦、大豆）		*パーム油		醤油 和え物用	0.52
*酸味料		*ポークエキス（豚肉）		茹で塩	0.39	*大豆	
*ビタミンC		*チキンエキス（鶏肉）		*海水		*小麦	
*ターメリック色素		*コチュジャン（大豆）		キャノーラ油（年）	6.5	*食塩	
おろしにんにく（年）	1.04	*みそ（大豆）		*食用なたね油		*アルコール	
*にんにく		*すりごま		*シリコーン		白いりごま	0.78
*食塩		*食塩		【切干大根のツナマヨサラダ】		*ごま	
*酸味料		*みりん		切干大根	5.85		
キャノーラ油 炒め用	1.3	*にんにく（豚肉）		*大根			
*なたね油		*砂糖		北海道産ホールコーン	6.5		
清酒	1.56	*食用ごま油		*とうもろこし			
*米		*りんご果汁		むきえだまめ（年）	6.5		

## 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】		*かつお節		*米			
精白米 10kg	100	煮干しダシパック	0.52	*米麴			
【牛乳】		*かたぐちいわし		*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	煮干しパック	0.52	*水飴			
*生乳		*かたぐちいわし		*乳酸			
【かぼちゃ団子みそ汁】		【照り焼きチキン】		*コハク酸			
プチかぼちゃもち	39	照焼チキン50 (BP)	50	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*かぼちゃ		*鶏肉		*なたね油			
*じゃがいも		*しょうゆ (小麦・大豆)					
*じゃがいもでん粉		*発酵調味料					
*砂糖		*砂糖					
*食塩		*加工澱粉					
*加工でん粉		【肉じゃが】					
鶏肉むね スライス	23.4	メイクイン	45.5				
*鶏むね		*メイクイン					
冷凍油揚げカット	6.5	豚肉もも スライス	26				
*だいず 全粒 国産 乾		*豚もも					
*なたね油		しらたき	16.9				
*凝固剤		*こんにやく粉					
*消泡剤(大豆)		*水酸化カルシウム					
だいこん	19.5	たまねぎ	19.5				
*だいこん		*たまねぎ					
根深ねぎ	10.4	にんじん	11.7				
*根深ねぎ		*にんじん					
ほぐしえのき	5.2	北海道丸大豆醤油 10L	3.06				
*生えのき茸		*大豆					
白みそ 10kg (年)	7.8	*小麦					
*米		*食塩					
*大豆		きび和糖 1000	0.73				
*食塩		*さとうきび					
赤みそ 10kg (年)	2.6	みりん(年)	1.46				
*大豆		*本みりん					
*米		*液状ブドウ糖					
*食塩		*醸造アルコール					
*酒精		*珪藻土					
かつおだしパック	2.21	清酒	1.3				

## 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)
<b>【(道)ミルクコップ】</b>		バター有塩	9.1	乾燥パセリ（年）	0.01	*にんじん	
(道) ミルクコップパン65	99	*生乳		*パセリ		*玉ねぎ	
*小麦粉		*食塩		白こしょう	0.03	*にんにく	
*食塩		北海道産米粉	6.24	*ホワイトペッパー		*醸造酢	
*イースト		*うるち米		<b>【ささみフライ】</b>		*ぶどう糖	
*脱脂粉乳(乳)		サツラク牛乳 10kg	71.5	国産ササミカツ60	60	*砂糖	
*砂糖		*生乳		*ささみ		*食塩	
*ショートニング（大豆）		コンソメ	2.73	*パン粉（小麦・大豆）		*アミノ酸液（大豆）	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*食塩		*小麦粉		*香辛料	
*鶏卵 2.7%		*デキストリン		*でん粉		*コーンスターチ	
*加糖練乳(乳)		*麦芽糖		*大豆粉		*発酵調味料	
*牛乳		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*増粘多糖類	
<b>【牛乳】</b>		*ぶどう糖		*香辛料		<b>【グリーンサラダ】</b>	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキスパウダー		*植物油脂		キャベツ	15.6
*生乳		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*加工デンプン		*キャベツ	
<b>【白菜とエビのクリーム煮】</b>		*チキンエキスパウダー		*増粘多糖類		きゅうり	33.8
むきえび	39	*鶏脂		キャノーラ油（年）	6	*きゅうり	
*くるまえび		*砂糖		*食用なたね油		むきえだまめ（年）	9.1
はくさい	26	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*シリコーン		*えだまめ（大豆）	
*はくさい		*香辛料		<b>【中濃ソース】</b>		*食塩	
にんじん	19.5	*トマトパウダー		ソース（中濃）160ml	6	イタリアンドレッシング 1L（年）	5.85
*にんじん		*オニオンエキスパウダー		*トマト		*食用植物油脂	
たまねぎ	45.5	*香辛料抽出物		*デーツ		*砂糖	
*たまねぎ		*酸味料		*たまねぎ		*醸造酢	
ほぐししめじ	7.8	天塩	0.13	*にんじん		*食塩	
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		*にんにく		*発酵調味料	
野菜ベース	15.6	*塩田産にがり		*砂糖		*玉ねぎ	
*たまねぎ		白ワイン	0.91	*ぶどう糖		*香味食用油	
*馬鈴薯		*米発酵調味料		*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*無塩バター(乳)		*ワイン		*食塩		*香辛料	
粉チーズ（年）	2.99	*ぶどう糖		*コーンスターチ		*トマト	
*ナチュラルチーズ（乳）		*アルコール		*香辛料		*酸味料	
*脱脂粉乳		*食塩		*昆布		*増粘剤	
*食塩		*香料		ソース（中濃）小袋【厚田・浜益】	0.1	<b>【【中のみ】ミルメークコーヒー】</b>	
*セルロース		*酸味料		*トマト		ミルメーク コーヒー	12.5
*香料		*酸化防止剤		*りんご		*果糖ぶどう糖液糖	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*砂糖	
	*インスタントコーヒー	
	*食塩	
	*乳酸Ca	
	*着色料	
	*香料	
	*V. C	
	*V. B1	
	*V. B2	

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1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】		【さばの和風カレー煮】		みりん(年)	1.3		
精白米 10kg	100	さばの和風カレー煮	50	*本みりん			
【牛乳】		*さば		*液状ブドウ糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*しょうゆ(小麦・大豆)		*醸造アルコール			
*生乳		*砂糖		*珪藻土			
【じゃがいものみそ汁】		*みりん		きび和糖 1000	1.56		
豆腐	19.5	*昆布エキス		*さとうきび			
*大豆		*とうもろこしでん粉		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
*粗製海水塩化マグネシウム		*カレー粉		*大豆			
*消泡剤(大豆)		*オニオンエキス		*小麦			
冷凍油揚げカット	5.2	【牛肉と白滝のしぐれ煮】		*食塩			
*だいず 全粒 国産 乾		牛バラ スライス	15.6				
*なたね油		*牛肉バラ					
*凝固剤		牛肉もも スライス	35.1				
*消泡剤(大豆)		*牛肉もも					
にんじん	13	たまねぎ	15.6				
*にんじん		*たまねぎ					
じゃがいも	39	しらたき	19.5				
*じゃがいも		*こんにゃく粉					
根深ねぎ	9.1	*水酸化カルシウム					
*根深ねぎ		ごぼう	19.5				
白みそ 10kg(年)	7.8	*ごぼう					
*米		おろし生姜(年)	0.73				
*大豆		*しょうが					
*食塩		*酸味料					
赤みそ 10kg(年)	2.6	*ビタミンC					
*大豆		*ターメリック色素					
*米		キャノーラ油 炒め用	0.78				
*食塩		*なたね油					
*酒精		清酒	1.3				
かつおだしパック	2.21	*米					
*かつお節		*米麴					
煮干しダシパック	0.52	*醸造アルコール					
*かたくちいわし		*水飴					
煮干しパック	0.52	*乳酸					
*かたくちいわし		*コハク酸					