

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12月22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】		*チキンエキス		*ソテーオニオン		*ピロリン酸鉄	
精白米 10kg	100	*コンソメパウダー		*豚脂		*乳化剤	
【牛乳】		*にんにく		*しょうがペースト		【チャブチェ】	
サツラク牛乳 200ml	206	*野菜エキス		*しょうゆ(小麦・大豆)		豚肉もも ひき肉	18.2
*生乳		*オイスターソース(カキ・小麦・大豆)		*みりん		*豚もも	
【豆乳鍋風スープ】		*ゼラチン		*香辛料		新食感春雨（9cmカット）	3.38
鶏肉もも 角切り	32.5	*香辛料		*食塩		*甘藷澱粉	
*鶏もも		*香料		*みそ(大豆)		*えんどう澱粉	
はくさい	20.8	*カラメル色素		*酵母エキスパウダー		緑豆もやし(年)	32.5
*はくさい		*乳化剤		*小麦粉		*緑豆	
にんじん	10.4	*酸味料		*水あめ混合異性化液糖		にんじん	7.8
*にんじん		*調味料		*大豆粉		*にんじん	
たまねぎ	16.9	*くん液		*炭酸Ca		干椎茸 スライス	0.39
*たまねぎ		みりん(年)	2.34	*ピロリン酸鉄		*乾燥椎茸	
根深ねぎ	7.8	*本みりん		*乳化剤		青ピーマン	4.55
*根深ねぎ		*液状ブドウ糖		安心素材肉シューマイ	28	*青ピーマン	
清酒	1.82	*醸造アルコール		*鶏肉		おろし生姜（年）	0.21
*米		*珪藻土		*豚肉		*しょうが	
*米麹		無調製豆乳	13	*たまねぎ		*酸味料	
*醸造アルコール		*大豆		*パン粉(小麦)		*ビタミンC	
*水飴		おろし生姜（年）	0.52	*でん粉加工食品		*ターメリック色素	
*乳酸		*しょうが		*砂糖		おろしにんにく(年)	0.21
*コハク酸		*酸味料		*粉あめ		*にんにく	
鶏だし(顆粒)	0.52	*ビタミンC		*ソテーオニオン		*食塩	
*鶏肉粉末		*ターメリック色素		*豚脂		*酸味料	
*でん粉分解物		白すりごま	0.52	*しょうがペースト		清酒	1.43
*砂糖		*ごま		*しょうゆ(小麦・大豆)		*米	
*酵母エキス粉末		【肉シューマイ】		*みりん		*米麹	
*昆布エキス粉末		安心素材肉シューマイ	28	*香辛料		*醸造アルコール	
*でん粉		*鶏肉		*食塩		*水飴	
九州ラーメンスープ(とんこつベース)	13	*豚肉		*みそ(大豆)		*乳酸	
*醤油(小麦・大豆)		*たまねぎ		*酵母エキスパウダー		*コハク酸	
*ボークエキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*パン粉(小麦)		*小麦粉		きび和糖 1000	1.3
*動物油脂		*でん粉加工食品		*水あめ混合異性化液糖		*さとうきび	
*食塩		*砂糖		*大豆粉		北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*砂糖		*粉あめ		*炭酸Ca		*大豆	

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)
*小麦							
*食塩							
赤みそ 10kg (年)	1.56						
*大豆							
*米							
*食塩							
*酒精							
コチジャン	0.2						
*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							
純正ごま油	0.78						
*食用ごま油							
白いりごま	0.91						
*ごま							

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12月23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】		*にんじん		キャノーラ油（年）	4	*増粘剤	
☆ソフトめん110	110	干椎茸 スライス	0.88	*食用なたね油		*調味料	
*小麦粉		*乾燥椎茸		*シリコーン		*香辛料抽出物	
*食塩		根深ねぎ	13	【ごぼうサラダ】		ヨーグルト 生乳100%	2.47
【牛乳】		*根深ねぎ		ロースハム 千切り	7.8	*生乳	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	2.21	*豚ロース肉		*乳酸菌スターター(乳)	
*生乳		*米		*食塩		*ビフィズス菌(乳)	
【きつねうどん】		*米麴		*砂糖		白いりごま	0.39
冷凍油揚げカット	13	*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		*ごま	
*だいず 全粒 国産 乾		*水飴		にんじん	5.2	きび和糖 1000	0.25
*なたね油		*乳酸		*にんじん		*さとうきび	
*凝固剤		*コハク酸		きゅうり	19.5		
*消泡剤(大豆)		みりん(年)	2.34	*きゅうり			
清酒	1.82	*本みりん		ごぼう	23.4		
*米		*液状ブドウ糖		*ごぼう			
*米麴		*醸造アルコール		米酢	0.44		
*醸造アルコール		*珪藻土		*米			
*水飴		きび和糖 1000	0.65	*アルコール			
*乳酸		*さとうきび		*食塩			
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	13	白味噌 和え用	0.39		
きび和糖 1000	2	*大豆		*大豆			
*さとうきび		*小麦		*米			
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*食塩		*食塩			
*大豆		天塩	0.13	醤油 和え物用	0.44		
*小麦		*塩田産天日塩		*大豆			
*食塩		*塩田産にがり		*小麦			
鶏肉むね スライス	32.5	道産カットだし昆布	2.6	*食塩			
*鶏むね		*道内産真昆布		*アルコール			
つと	10.4	かつおだしパック	2.99	エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.41		
*たらすりみ		*かつお節		*食用植物油脂（大豆）			
*馬鈴薯澱粉		【かぼちゃの天ぷら】		*醸造酢			
*砂糖		かぼちゃ天ぷら 40 g	40	*食塩			
*塩		*かぼちゃ		*砂糖			
たまねぎ	15.6	*天ぷらミックス（小麦）		*粉末状植物性たん白（大豆）			
*たまねぎ		*植物油		*香辛料			
にんじん	13	*食塩		*酵母エキスパウダー			

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12月24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】		スキムミルク	3.51	*トマト		*大豆油	
精白米 10kg	100	*生乳		*トマトピューレー		【クリスマスサラダ】	
【牛乳】		粉チーズ（年）	3.51	ウスターソース（年）	3.9	キャベツ	32.5
サツラク牛乳 200ml	206	*ナチュラルチーズ（乳）		*果糖ぶどう糖液糖		*キャベツ	
*生乳		*脱脂粉乳		*砂糖液糖		きゅうり	19.5
【ハッシュドビーフ】		*食塩		*高酸度ビネガー		*きゅうり	
牛肉もも スライス	28.6	*セルロース		*食塩		むきえだまめ（年）	6.5
*牛肉もも		*香料		*オニオンエキス		*えだまめ（大豆）	
赤ワイン	1.95	フルーツチャツネ	1.82	*香辛料		*食塩	
*米発酵調味料		*フルーツ		*トマトエキス		赤パプリカ	2.6
*ワイン		リンゴ		*カラメル色素		*赤パプリカ	
*ぶどう糖		レモン		*調味料		イタリアンドレッシング1L（年）	5.85
*アルコール		レーズン		ハヤシルウ	21.45	*食用植物油脂	
*食塩		*糖類		*小麦粉		*砂糖	
*果実色素（エルダーベリー）		水あめ		*パーム油		*醸造酢	
*香料		砂糖		*砂糖		*食塩	
*酸味料		*香辛料（大豆）		*食塩		*発酵調味料	
*酸化防止剤		*酢酸・クエン酸		*トマトペースト		*玉ねぎ	
おろしにんにく（年）	1.04	*食塩		*香辛料		*香味食用油	
*にんにく		*カラメル色素		*カラメル色素		*酵母エキスパウダー	
*食塩		*香料		*調味料		*香辛料	
*酸味料		りんごソース（年）	4.16	*酸味料		*トマト	
おろし生姜（年）	1.04	*りんご		小麦粉 北海道産	0.98	*酸味料	
*しょうが		*香料		*小麦粉		*増粘剤	
*酸味料		*酸味料		バター有塩	1.95	【クリスマスチョコケーキ】	
*ビタミンC		*酸化防止剤		*生乳		サンタさんのチョコケーキ2025	18
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用 3kg	3.9	*食塩		*乳又は乳製品を主要原料とする食品	
にんじん	19.5	*トマト		【プレーンオムレツ】		*砂糖	
*にんじん		*糖類		プレーンオムレツYM（BP）	50	*鶏卵 13.0%	
たまねぎ	45.5	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*鶏卵 46.95%		*小麦粉	
*たまねぎ		*ぶどう糖		*加工澱粉		*卵白 7.8%	
ほぐししめじ	10.4	*醸造酢		*砂糖		*チョコレート（乳）	
*生ぶなしめじ		*食塩		*醸造酢		*ココアパウダー	
ソニオン（炒め玉葱）	19.5	*たまねぎ		*食塩		*水あめ	
*たまねぎ		*香辛料		*着色料製剤		*準チョコレート（大豆）	
*大豆油		ダイストマト（レトルト）5kg	6.5	*菜種油		*こんにやく加工品	

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12月24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)
*還元水あめ							
*植物油							
*加工でん粉							
*乳化剤（大豆）							
*膨張剤							
*炭酸Ca							
*ピロリン酸第二鉄							
*ホエイソルト（乳）							
*pH調整剤							
*カカオ色素							
*香料（大豆）							
*安定剤							
学配デザート前日納品分（厚田・浜益）	0.1						
*水							
【【卵・乳代替食対応】クリスマスケーキ】							
クリスマスケーキ(米粉と豆乳 チョコ) 2025	0.1						
*豆乳（大豆）							
*砂糖							
*加工油脂							
*水あめ							
*米粉							
*ココアパウダー							
*大豆粉							
*植物油							
*こんにゃく加工品							
*加工でん粉							
*トレハロース							
*乳化剤（大豆）							
*増粘多糖類							
*炭酸Ca							
*セルロース							
*膨張剤							
*安定剤							
*香料							
*ピロリン酸第二鉄							
*メタリン酸Na							

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12月25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】		*乳酸		*たん白加水分解物		*乳酸	
精白米 10kg	100	*コハク酸		*香辛料		*コハク酸	
【牛乳】		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.76	*調味料		みりん(年)	1.56
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*ピロリン酸鉄		*本みりん	
*生乳		*鶏骨		キャノーラ油（年）	4	*液状ブドウ糖	
【もずくスープ】		*豚骨油		*食用なたね油		*醸造アルコール	
冷凍 もずく	7.8	*酵母エキス		*シリコーン		*珪藻土	
*もずく		白こしょう	0.01	【豚すき丼】		北海道丸大豆醤油 10L	10.4
にんじん	10.4	*ホワイトペッパー		豚肉もも スライス	45.5	*大豆	
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	1.3	*豚もも		*小麦	
チンゲンサイ	13	*大豆		絹厚揚げミニ	19.5	*食塩	
*チンゲンサイ		*小麦		*豆乳（大豆）		キャノーラ油 炒め用	1.04
根深ねぎ	7.8	*食塩		*植物油		*なたね油	
*根深ねぎ		【いかリングフライ】		*加工澱粉			
ロースハム 千切り	15.6	いかリングフライ	20	*凝固剤製剤			
*豚ロース肉		*いか		*トランスグルタミナーゼ製剤			
*食塩		*パン粉（小麦）		にんじん	13		
*砂糖		*小麦粉		*にんじん			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ファットスプレッド		たまねぎ	26		
塩ラーメンスープ	3.9	*粉末状植物性たん白（大豆）		*たまねぎ			
*食塩		*食塩		はくさい	29.9		
*醤油（小麦、大豆）		*全卵 0.15%		*はくさい			
*香味油		*亜鉛含有酵母		しらたき	19.5		
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*たん白加水分解物		*こんにゃく粉			
*砂糖		*香辛料		*水酸化カルシウム			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*調味料		干椎茸 スライス	1.04		
*昆布		*ピロリン酸鉄		*乾燥椎茸			
*かつお削りぶし		いかリングフライ	20	根深ねぎ	13		
*野菜エキス（小麦、大豆）		*いか		*根深ねぎ			
*調味料		*パン粉（小麦）		きび和糖 1000	3.64		
*酸化防止剤		*小麦粉		*さとうきび			
清酒	0.78	*ファットスプレッド		清酒	1.56		
*米		*粉末状植物性たん白（大豆）		*米			
*米麴		*食塩		*米麴			
*醸造アルコール		*全卵 0.15%		*醸造アルコール			
*水飴		*亜鉛含有酵母		*水飴			