

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8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】		リンゴ		*砂糖		*しょう油加工品（大豆・小麦）	
精白米 10kg	100	レモン		*玉ねぎ		*脱脂大豆	
【牛乳】		レーズン		*にんにく		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）	
サツラク牛乳 200ml	206	*糖類		*カレー粉		*玉ねぎエキス	
*生乳		水あめ		*トマトペースト		*小麦発酵調味料	
【望来豚カレー】		砂糖		*食塩		*調味料	
望来豚（モモ・ウデ）（年）	39	*香辛料（大豆）		*ココアパウダー		*カラメル色素	
*豚もも		*酢酸・クエン酸		*粉末米酢		*酸味料	
じゃがいも	35.1	*食塩		*りんごペースト		*香料	
*じゃがいも		*カラメル色素		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
たまねぎ	29.9	*香料		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
*たまねぎ		ウスターソース（年）	2.34	*香辛料		*ワイン	
ソニオン（炒め玉葱）	13	*果糖ぶどう糖液糖		カレーフレーク 良選カレー	7.02	*ぶどう糖	
*たまねぎ		*砂糖液糖		*豚脂		*アルコール	
*大豆油		*高酸度ピネガー		*小麦粉		*食塩	
にんじん	16.9	*食塩		*食塩		*果実色素（エルダーベリー）	
*にんじん		*オニオンエキス		*砂糖		*香料	
おろし生姜（年）	0.98	*香辛料		*カレーパウダー		*酸味料	
*しょうが		*トマトエキス		*でんぷん		*酸化防止剤	
*酸味料		*カラメル色素		*フライドエシャロットペースト		【枝豆とコーンのソテー】	
*ビタミンC		*調味料		*香辛料		北海道産ホールコーン	36
*ターメリック色素		ダイストマト（レトルト）5kg	4.68	*ガーリック・ジンジャーソテー		*とうもろこし	
おろしにんにく（年）	0.98	*トマト		*チーズパウダー（乳）		むきえだまめ（年）	18
*にんにく		*トマトピューレー		*チキンエキス		*えだまめ（大豆）	
*食塩		粉チーズ（年）	2.6	*加工デンプン		*食塩	
*酸味料		*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		カットミニウィンナー	10
バター有塩	1.04	*脱脂粉乳		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*豚肉	
*生乳		*食塩		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.93	*食塩	
*食塩		*セルロース		*小麦粉		*砂糖	
りんごソース（年）	5.2	*香料		*豚脂		*白コショウ・カワイ・マスタード	
*りんご		スキムミルク	2.99	*砂糖		バター有塩	0.98
*香料		*生乳		*食塩		*生乳	
*酸味料		キッズカレー	11.96	*カレーパウダー		*食塩	
*酸化防止剤		*小麦粉		*デキストリン		コンソメ	0.85
フルーツチャツネ	3.51	*パーム油		*香辛料		*食塩	
*フルーツ		*デキストリン		*ローストオニオンパウダー		*デキストリン	

献立名／食品名		可食量 (g)
*麦芽糖		
*チキンコンソメパウダー		
*ぶどう糖		
*酵母エキスパウダー		
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		
*チキンエキスパウダー		
*鶏脂		
*砂糖		
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		
*香辛料		
*トマトパウダー		
*オニオンエキスパウダー		
*香辛料抽出物		
*酸味料		
天塩		0.04
*塩田産天日塩		
*塩田産にがり		
白こしょう		0.01
*ホワイトペッパー		
【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7年12月9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】		*野菜エキス		*ビタミンC		キャノーラ油（年）	4
☆ソフトラーメン125	125	*香辛料		*ターメリック色素		*食用なたね油	
*小麦粉		*調味料		無調製豆乳	15.6	*シリコン	
*食塩		*カラメル色素		*大豆		【きゅうりの土佐和え】	
*かん水		*香料		きくらげスライス	0.39	きゅうり	19.5
【牛乳】		九州ラーメンスープ（とんこつベース）	22.75	*きくらげ		*きゅうり	
サツラク牛乳 200ml	206	*醤油（小麦・大豆）		キャノーラ油 炒め用	1.3	こんにやく サラダ用	16.9
*生乳		*ポークエキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		*なたね油		*こんにやく粉	
【とんこつラーメン】		*動物油脂		【棒餃子】		*水酸化カルシウム	
豚肉もも スライス	39	*食塩		棒餃子	40	だいこん	13
*豚もも		*砂糖		*キャベツ		*だいこん	
にんじん	13	*チキンエキス		*豚肉		にんじん	3.9
*にんじん		*コンソメパウダー		*鶏すり身		*にんじん	
緑豆もやし（年）	45.5	*にんにく		*玉ねぎ		かつお削り節	0.65
*緑豆		*野菜エキス		*にら		*かつお 加工品 削り節	
チンゲンサイ	10.4	*オイスターソース（カキ・小麦・大豆）		*豚脂		梅ドレッシング 1L	5.85
*チンゲンサイ		*ゼラチン		*長ねぎ		*醸造酢	
根深ねぎ	9.1	*香辛料		*粒状大豆たん白		*梅	
*根深ねぎ		*香料		*パン粉（小麦）		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖	
たけのこ水煮 短冊（年）	10.4	*カラメル色素		*砂糖		*食塩	
*もうそう筍		*乳化剤		*酵母エキス		*魚介エキス（ほっけ、たら、さば、かつお）	
*酸化防止剤		*酸味料		*米油		*赤しそ	
*pH調整剤		*調味料		*にんにく		*にんにく	
清酒	2.34	*くん液		*しょうゆ（小麦・大豆）		*こんぶエキス	
*米		がらスープ（ポーク＆チキン）	13	*生姜		*酒精	
*米麴		*豚骨		*ドロマイト		*調味料	
*醸造アルコール		*鶏骨		*食塩		*酸味料	
*水飴		*豚骨油		*パン酵母粉末		*増粘剤	
*乳酸		*酵母エキス		*こしょう		*野菜色素	
*コハク酸		おろしにんにく（年）	1.3	*小麦粉		*酸化防止剤	
液中華	6.5	*にんにく		*こんにやく粉		きび和糖 1000	0.13
*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分）		*食塩		*大豆粉末		*さとうきび	
*醤油（大豆、小麦）		*酸味料		*食塩		醤油 和え物用	0.39
*植物油脂（大豆、ごま）		おろし生姜（年）	1.3	*砂糖		*大豆	
*食塩		*しょうが		*小麦でん粉		*小麦	
*砂糖		*酸味料		*粉末状小麦たん白		*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12月9日(火)

[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7年12月10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)
【わかめごはん】		煮干しダシパック	0.52	干椎茸 スライス	0.65		
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*乾燥椎茸			
国産 わかめごはんの素	2.99	煮干しパック	0.52	カットいんげん（年）	3.9		
*わかめ		*かたくちいわし		*さやいんげん若さや			
*還元水あめ		【いわしの生姜煮】		おろし生姜（年）	0.26		
*食塩		いわしの生姜煮50 (BP)	50	*しょうが			
*昆布エキス		*いわし		*酸味料			
*酵母エキスパウダー		*水あめ		*ビタミンC			
【牛乳】		*砂糖		*ターメリック色素			
サツラク牛乳 200ml	206	*しょうゆ（小麦・大豆）		おろしにんにく（年）	0.2		
*生乳		*発酵調味料		*にんにく			
【じゃがいものみそ汁】		*おろししょうが		*食塩			
ほぐしえのき	7.8	*こんぶだし		*酸味料			
*生えのき茸		*醸造酢（小麦）		北海道丸大豆醤油 10L	3.6		
冷凍油揚げカット	7.8	*食塩		*大豆			
*だいず 全粒 国産 乾		*増粘剤		*小麦			
*なたね油		*着色料		*食塩			
*凝固剤		*調味料		きび和糖 1000	1.3		
*消泡剤(大豆)		【厚揚げのそぼろ煮】		*さとうきび			
にんじん	13	豚肉もも ひき肉	26	清酒	1.3		
*にんじん		*豚もも		*米			
じゃがいも	33.8	絹厚揚げミニ	29.9	*米麴			
*じゃがいも		*大豆（豆乳）		*醸造アルコール			
根深ねぎ	9.1	*イソマルトデキストリン		*水飴			
*根深ねぎ		*食塩		*乳酸			
白みそ 10kg（年）	7.8	*植物油（大豆）		*コハク酸			
*米		*加工でん粉		みりん(年)	1.56		
*大豆		*豆腐用凝固剤		*本みりん			
*食塩		*リン酸カルシウム		*液状ブドウ糖			
赤みそ 10kg（年）	2.6	*酵素		*醸造アルコール			
*大豆		*安定剤		*珪藻土			
*米		*ピロリン酸第二鉄		キャノーラ油 炒め用	0.65		
*食塩		にんじん	10.4	*なたね油			
*酒精		*にんじん		片栗粉1kg（年）	0.33		
かつおだしパック	2.21	たまねぎ	26	*馬鈴薯			
*かつお節		*たまねぎ					

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11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)黒糖コッペパン】							
(道)黒糖コッペパン65	97	*うるち米		*ドロマイト		*アミノ酸液（大豆）	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*食塩		*香辛料	
*食塩		*生乳		*酵母エキス		*コーンスターチ	
*イースト		コンソメ	3.38	*香辛料		*発酵調味料	
*脱脂粉乳（乳）		*食塩		*ぶどう糖		*増粘多糖類	
*ショートニング（大豆）		*デキストリン		*ピロリン酸鉄		【ハムマリネ】	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*麦芽糖		*炭酸カルシウム		ロースハム 千切り	15.6
*鶏卵 3.6%		*チキンコンソメパウダー		*重曹		*豚ロース肉	
*黒砂糖		*ぶどう糖		*着色料		*食塩	
【牛乳】		*酵母エキスパウダー		キャノーラ油（年）	6	*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*食用なたね油		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*生乳		*チキンエキスパウダー		*シリコン		きゅうり	10.4
【コーンポタージュ】		*鶏脂		【中濃ソース(160ml)】		*きゅうり	
にんじん	15.6	*砂糖		ソース（中濃）160ml	6	キャベツ	23.4
*にんじん		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*トマト		*キャベツ	
たまねぎ	39	*香辛料		*デーツ		たまねぎ	7.8
*たまねぎ		*トマトパウダー		*たまねぎ		*たまねぎ	
ソニオン（炒め玉葱）	13	*オニオンエキスパウダー		*にんじん		きび和糖 1000	1.04
*たまねぎ		*香辛料抽出物		*にんにく		*さとうきび	
*大豆油		*酸味料		*砂糖		米酢	2.6
北海道産ホールコーン	13	天塩	0.1	*ぶどう糖		*米	
*とうもろこし		*塩田産天日塩		*醸造酢		*アルコール	
コーンピューレ	19.5	*塩田産にがり		*食塩		*食塩	
*とうもろこし		白こしょう	0.01	*コーンスターチ		ポッカ100レモン	0.65
コーンクリーム 缶詰	19.5	*ホワイトペッパー		*香辛料		*レモン	
*とうもろこし		【えびカツ】		*昆布		*酸味料	
*食塩		エビカツレツ60	60	ソース（中濃）小袋【厚田・浜益】	0.1	*香料	
野菜ベース	19.5	*むきえび		*トマト		*保存料	
*たまねぎ		*魚肉すり身（すけとうだら）		*りんご		キャノーラ油 炒め用	0.78
*馬鈴薯		*たまねぎ		*にんじん		*なたね油	
*無塩バター（乳）		*植物性たん白（大豆）		*玉ねぎ		天塩	0.26
バター有塩	6.76	*パン粉（小麦）		*にんにく		*塩田産天日塩	
*生乳		*でん粉（大豆）		*醸造酢		*塩田産にがり	
*食塩		*還元水あめ		*ぶどう糖		白こしょう	0.01
北海道産米粉	4.55	*植物油脂（大豆）		*砂糖		*ホワイトペッパー	
		*砂糖		*食塩		乾燥パセリ（年）	0.01

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

[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7年12月12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】		塩ラーメンスープ	4.68	*おろししょうが		*大豆	
精白米 10kg	100	*食塩		*くたれ砂糖		*小麦	
【牛乳】		*醤油（小麦、大豆）		*くたれしょう油（小麦、大豆）		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*香味油		*くたれみりん		清酒	1.04
*生乳		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*くたれ増粘剤		*米	
【ワンタンスープ】		*砂糖		*くたれカツオブシエキス		*米麴	
ショルダーベーコン	16.9	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*カラメル色素		*醸造アルコール	
*豚肩肉		*昆布		*ごま油		*水飴	
*食塩		*かつお削りぶし		*おろししょうが		*乳酸	
*砂糖		*野菜エキス（小麦、大豆）		五目野菜肉だんご	33	*コハク酸	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*調味料		*鶏肉		キャノーラ油 炒め用	0.52
豆腐	26	*酸化防止剤		*パン粉（小麦、大豆）		*なたね油	
*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	0.65	*ごぼう		おろし生姜（年）	0.2
*粗製海水塩化マグネシウム		*大豆		*たまねぎ		*しょうが	
*消泡剤（大豆）		*小麦		*にんじん		*酸味料	
はくさい	28.6	*食塩		*キャベツ		*ビタミンC	
*はくさい		天塩	0.1	*甘藷でん粉		*ターメリック色素	
ウェーブワンタン	6.5	*塩田産天日塩		*ねぎ		おろしにんにく（年）	0.2
*小麦粉		*塩田産にがり		*砂糖		*にんにく	
*食塩		白こしょう	0.03	*なたね油		*食塩	
にんじん	9.1	*ホワイトペッパー		*粉末状大豆たん白		*酸味料	
*にんじん		【野菜肉団子】		*しょう油（小麦、大豆）		青ピーマン	13
根深ねぎ	10.4	五目野菜肉だんご	33	*食塩		*青ピーマン	
*根深ねぎ		*鶏肉		*おろししょうが		国産もうそう千切水煮	26
がらスープ（ポーク＆チキン）	7.8	*パン粉（小麦、大豆）		*くたれ砂糖		*もうそう筍	
*豚骨		*ごぼう		*くたれしょう油（小麦、大豆）		*酸化防止剤	
*鶏骨		*たまねぎ		*くたれみりん		*PH調整剤	
*豚骨油		*にんじん		*くたれ増粘剤		にんじん	10.4
*酵母エキス		*キャベツ		*くたれカツオブシエキス		*にんじん	
清酒	1.04	*甘藷でん粉		*カラメル色素		北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*米		*ねぎ		*ごま油		*大豆	
*米麴		*砂糖		*おろししょうが		*小麦	
*醸造アルコール		*なたね油		【チンジャオロース】		*食塩	
*水飴		*粉末状大豆たん白		豚肉もも せん切り	39	牡蠣味オイスターソース	4.55
*乳酸		*しょう油（小麦、大豆）		*豚もも		*かき	
*コハク酸		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*水あめ	

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)
*醤油 (大豆、小麦)							
*砂糖液糖							
*食塩							
*加工でん粉							
*酒精							
きび和糖 1000	1.3						
*さとうきび							
コチジャン	0.52						
*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							
白こしょう	0.03						
*ホワイトペッパー							
がらスープ (ポーク & チキン)	1.95						
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
片栗粉1kg (年)	0.52						
*馬鈴薯							
純正ごま油	0.33						
*食用ごま油							