

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2月16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】 | | 煮干しダシパック | 0.52 | *醸造アルコール | | | |
| 精白米 10kg | 100 | *かたくちいわし | | *珪藻土 | | | |
| 【牛乳】 | | 煮干しパック | 0.52 | キャノーラ油 炒め用 | 1.3 | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *かたくちいわし | | *なたね油 | | | |
| *生乳 | | 【さばの塩焼き】 | | 昆布だし（顆粒） | 0.39 | | |
| 【いも団子みそ汁】 | | さば塩焼き40（ＢＰ） | 40 | *昆布エキス粉末、昆布粉末 | | | |
| プチいももち | 32.5 | *さば | | *でん粉分解物 | | | |
| *じゃがいも | | *食塩 | | *砂糖 | | | |
| *じゃがいもでん粉 | | 【五目煮】 | | *酵母エキス粉末 | | | |
| *砂糖 | | 豚肉もも スライス | 31.2 | *でん粉 | | | |
| *食塩 | | *豚もも | | *米油 | | | |
| *加工デンプン | | 国産大豆の水煮（年） | 13 | | | | |
| 鶏肉むね スライス | 23.4 | *大豆 | | | | | |
| *鶏むね | | 国産ひじき | 0.78 | | | | |
| 冷凍油揚げカット | 6.5 | *ひじき | | | | | |
| *だいず 全粒 国産 乾 | | しらたき | 20.8 | | | | |
| *なたね油 | | *こんにゃく粉 | | | | | |
| *凝固剤 | | *水酸化カルシウム | | | | | |
| *消泡剤(大豆) | | にんじん | 13 | | | | |
| にんじん | 13 | *にんじん | | | | | |
| *にんじん | | 北海道丸大豆醤油 10L | 2.99 | | | | |
| だいこん | 19.5 | *大豆 | | | | | |
| *だいこん | | *小麦 | | | | | |
| 根深ねぎ | 10.4 | *食塩 | | | | | |
| *根深ねぎ | | きび和糖 1000 | 0.78 | | | | |
| 白みそ 10kg（年） | 7.8 | *さとうきび | | | | | |
| *米 | | 清酒 | 1.04 | | | | |
| *大豆 | | *米 | | | | | |
| *食塩 | | *米麴 | | | | | |
| 赤みそ 10kg（年） | 2.6 | *醸造アルコール | | | | | |
| *大豆 | | *水飴 | | | | | |
| *米 | | *乳酸 | | | | | |
| *食塩 | | *コハク酸 | | | | | |
| *酒精 | | みりん(年) | 1.04 | | | | |
| かつおだしパック | 2.21 | *本みりん | | | | | |
| *かつお節 | | *液状ブドウ糖 | | | | | |

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2月17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) |
|-------------------|------------|------------------|------------|-------------------------|------------|-----------------------------|------------|
| 【スパゲティ】 | | *にんじん | | *ガーリックパウダー | | *香料 | |
| ☆スパゲティ 85 | 85 | *砂糖 | | *オニオンパウダー | | コンソメ | 1.56 |
| *小麦粉 | | *大豆油 | | *オニオンエキスパウダー | | *食塩 | |
| *植物油 | | *にんにく | | *こんぶエキスパウダー | | *デキストリン | |
| 【牛乳】 | | *食塩 | | *魚醤パウダー（ほっけ、すけそうだら） | | *麦芽糖 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *香辛料抽出物 | | *にんじんエキスパウダー | | *チキンコンソメパウダー | |
| *生乳 | | *調味料 | | *香辛料 | | *ぶどう糖 | |
| 【ナポリタンスパゲティ】 | | *増粘剤 | | *トマトエキスパウダー | | *酵母エキスパウダー | |
| カットミニウインナー | 32.5 | *クエン酸 | | *ポークエキスパウダー | | *たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら） | |
| *豚肉 | | *パプリカ色素 | | *チキンエキスパウダー | | *チキンエキスパウダー | |
| *食塩 | | 野菜ケチャップ | 3.9 | *乳等を主要原料とする食品 | | *鶏脂 | |
| *砂糖 | | *トマトペースト | | *カラメル色素 | | *砂糖 | |
| *白コショウ・カルワイ・マスタード | | *果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢 | | ダイストマト（レトルト）5kg | 45.5 | *魚醤パウダー（ほっけ・たら） | |
| たまねぎ | 45.5 | *たまねぎ、にんじん | | *トマト | | *香辛料 | |
| *たまねぎ | | *食塩、オニオンパウダー、香辛料 | | *トマトピューレー | | *トマトパウダー | |
| ソニオン（炒め玉葱） | 16.9 | *増粘剤 | | デミグラスソース（年） | 5.98 | *オニオンエキスパウダー | |
| *たまねぎ | | トマトケチャップ学給用 3kg | 7.15 | *小麦粉 | | *香辛料抽出物 | |
| *大豆油 | | *トマト | | *牛脂豚脂混合油 | | *酸味料 | |
| にんじん | 26 | *糖類 | | *トマトペースト | | ウスターソース（年） | 3.9 |
| *にんじん | | *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | | *砂糖 | | *果糖ぶどう糖液糖 | |
| エリンギスライス | 10.4 | *ぶどう糖 | | *食塩 | | *砂糖液糖 | |
| *エリンギ | | *醸造酢 | | *ゼラチン | | *高酸度ビネガー | |
| 青ピーマン | 6.5 | *食塩 | | *しょうがペースト | | *食塩 | |
| *青ピーマン | | *たまねぎ | | *オニオンパウダー（大豆） | | *オニオンエキス | |
| おろしにんにく（年） | 0.78 | *香辛料 | | *ガーリックパウダー（大豆） | | *香辛料 | |
| *にんにく | | エスパニョールソース | 2.99 | *調味油（豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆） | | *トマトエキス | |
| *食塩 | | *小麦粉 | | *香辛料 | | *カラメル色素 | |
| *酸味料 | | *砂糖 | | *野菜エキス | | *調味料 | |
| おろし生姜（年） | 0.65 | *食用精製加工油脂 | | *香油（小麦・大豆） | | 天塩 | 0.1 |
| *しょうが | | *トマトパウダー | | *ポークエキス | | *塩田産天日塩 | |
| *酸味料 | | *食塩 | | *玉ねぎエキス | | *塩田産にがり | |
| *ビタミンC | | *ぶどう糖 | | *酵母エキス加工品（豚肉・小麦・大豆） | | 白こしょう | 0.04 |
| *ターメリック色素 | | *デキストリン | | *ビーフエキス（牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆） | | *ホワイットペッパー | |
| ナポリタンソース（フィルム3kg） | 26 | *酵母エキスパウダー | | *カラメル色素 | | 小麦粉 北海道産 | 5.46 |
| *トマト | | *粉末しょうゆ（小麦・大豆） | | *調味料 | | *小麦粉 | |
| *たまねぎ | | *粉末ソース（りんご） | | *酸味料 | | バター有塩 | 0.91 |

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2月17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) |
|------------------|------------|--------------|------------|---------|------------|---------|------------|
| *生乳 | | *パインアップル | | | | | |
| *食塩 | | *上白糖 | | | | | |
| 赤ワイン | 1.56 | *クエン酸 | | | | | |
| *米発酵調味料 | | *ビタミンC | | | | | |
| *ワイン | | ヨーグルト 生乳100% | 31.2 | | | | |
| *ぶどう糖 | | *生乳 | | | | | |
| *アルコール | | *乳酸菌スターター(乳) | | | | | |
| *食塩 | | *ビフィズス菌(乳) | | | | | |
| *果実色素（エルダーベリー） | | きび和糖 1000 | 3.12 | | | | |
| *香料 | | *さとうきび | | | | | |
| *酸味料 | | | | | | | |
| *酸化防止剤 | | | | | | | |
| 【北海道かぼちゃコロッケ】 | | | | | | | |
| 北海道かぼちゃコロッケ 60 | 60 | | | | | | |
| *かぼちゃ | | | | | | | |
| *パン粉（小麦・大豆） | | | | | | | |
| *小麦粉 | | | | | | | |
| *ばれいしょ | | | | | | | |
| *小麦粉加工品 | | | | | | | |
| *玉ねぎ | | | | | | | |
| *砂糖 | | | | | | | |
| *食用食物油脂 | | | | | | | |
| *でん粉 | | | | | | | |
| *ホタテ貝カルシウム | | | | | | | |
| *食塩 | | | | | | | |
| *酵母粉末 | | | | | | | |
| キャノーラ油（年） | 6 | | | | | | |
| *食用なたね油 | | | | | | | |
| *シリコーン | | | | | | | |
| 【フルーツヨーグルトあえ】 | | | | | | | |
| 国産黄桃ダイス缶 | 26 | | | | | | |
| *黄もも | | | | | | | |
| *上白糖 | | | | | | | |
| *クエン酸 | | | | | | | |
| *ビタミンC | | | | | | | |
| パインチビット1/6(レトルト) | 26 | | | | | | |

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2月18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】 | | *食塩 | | *清酒 | | *さとうきび | |
| 精白米 10kg | 100 | 清酒 | 1.95 | *しょうがペースト | | 清酒 | 1.3 |
| 国産 わかめごはんの素 | 2.99 | *米 | | *干しいたけ | | *米 | |
| *わかめ | | *米麴 | | *酵母エキス | | *米麴 | |
| *還元水あめ | | *醸造アルコール | | *食塩 | | *醸造アルコール | |
| *食塩 | | *水飴 | | *液状混合調味料 | | *水飴 | |
| *昆布エキス | | *乳酸 | | *豚ゼラチン | | *乳酸 | |
| *酵母エキスパウダー | | *コハク酸 | | *加エデンプン | | *コハク酸 | |
| 【牛乳】 | | みりん(年) | 1.95 | *セルロース | | みりん(年) | 1.3 |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *本みりん | | *凝固剤 | | *本みりん | |
| *生乳 | | *液状ブドウ糖 | | *安定剤 | | *液状ブドウ糖 | |
| 【吉野汁】 | | *醸造アルコール | | *ピロリン酸第二鉄 | | *醸造アルコール | |
| 鶏肉もも スライス | 23.4 | *珪藻土 | | *香辛料 | | *珪藻土 | |
| *鶏もも | | 天塩 | 0.23 | 【豚肉のしょうが煮】 | | 白いりごま | 0.65 |
| 豆腐 | 15.6 | *塩田産天日塩 | | 豚肉もも スライス | 39 | *ごま | |
| *大豆 | | *塩田産にがり | | *豚もも | | キャノーラ油 炒め用 | 1.3 |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | 片栗粉1kg(年) | 1.95 | たまねぎ | 15.6 | *なたね油 | |
| *消泡剤(大豆) | | *馬鈴薯 | | *たまねぎ | | | |
| 冷凍油揚げカット | 7.8 | 道産カットだし昆布 | 2.21 | にんじん | 13 | | |
| *だいず 全粒 国産 乾 | | *道内産真昆布 | | *にんじん | | | |
| *なたね油 | | かつおだしパック | 2.6 | しらたき | 15.6 | | |
| *凝固剤 | | *かつお節 | | *こんにやく粉 | | | |
| *消泡剤(大豆) | | 【豆腐包み焼き】 | | *水酸化カルシウム | | | |
| にんじん | 11.7 | 豆腐包み焼き | 50 | おろし生姜(年) | 1.3 | | |
| *にんじん | | *鶏肉 | | *しょうが | | | |
| ごぼう | 9.1 | *豆腐(大豆) | | *酸味料 | | | |
| *ごぼう | | *たまねぎ | | *ビタミンC | | | |
| ほぐししめじ | 9.1 | *鶏皮 | | *ターメリック色素 | | | |
| *生ぶなしめじ | | *小麦不使用しょうゆ(大豆) | | 北海道丸大豆醤油 10L | 3.9 | | |
| 干椎茸 スライス | 0.65 | *にんじん | | *大豆 | | | |
| *乾燥椎茸 | | *砂糖 | | *小麦 | | | |
| 根深ねぎ | 10.4 | *えだまめ(大豆) | | *食塩 | | | |
| *根深ねぎ | | *みりん | | むきえだまめ(年) | 6.5 | | |
| 北海道丸大豆醤油 10L | 6.24 | *粒状植物性たん白(大豆) | | *えだまめ(大豆) | | | |
| *大豆 | | *ぶどう糖 | | *食塩 | | | |
| *小麦 | | *植物油 | | きび和糖 1000 | 1.56 | | |

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2月19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)ソフトフランス丸パン】 | | *麦芽糖 | | *白ワイン | | *たまねぎ | |
| (道) 丸ソフトフランスパン65 | 91 | *チキンコンソメパウダー | | *おろしりんご | | 北海道産米粉 | 4.16 |
| *小麦粉 | | *ぶどう糖 | | *食塩 | | *うるち米 | |
| *食塩 | | *酵母エキスパウダー | | *たんぱく加水分解物(大豆) | | バター有塩 | 5.2 |
| *イースト | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | | *おろしにんにく | | *生乳 | |
| *砂糖 | | *チキンエキスパウダー | | *豆板醤(大豆・小麦) | | *食塩 | |
| *ラード(大豆) | | *鶏脂 | | *酵母エキス | | 白ワイン | 1.3 |
| *麦芽エキス | | *砂糖 | | *オニオンパウダー | | *米発酵調味料 | |
| *上新粉 | | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | | *ナツメグパウダー | | *ワイン | |
| 【牛乳】 | | *香辛料 | | *パン粉(小麦) | | *ぶどう糖 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *トマトパウダー | | *粒状植物性たん白(大豆) | | *アルコール | |
| *生乳 | | *オニオンエキスパウダー | | *しょうゆ(小麦・大豆) | | *食塩 | |
| 【ポトフ】 | | *香辛料抽出物 | | *砂糖 | | *香料 | |
| カットミニウインナー | 23.4 | *酸味料 | | *たんぱく加水分解物(大豆) | | *酸味料 | |
| *豚肉 | | 天塩 | 0.05 | *こしょう | | *酸化防止剤 | |
| *食塩 | | *塩田産天日塩 | | *デキストリン | | サツラク牛乳 10kg | 39 |
| *砂糖 | | *塩田産にがり | | *でんぶん | | *生乳 | |
| *白コショウ・カワイ・マスタード | | 白こしょう | 0.03 | *小麦粉 | | シュレッドチーズ(年) | 2.08 |
| じゃがいも | 32.5 | *ホワイトペッパー | | *ぶどう糖 | | *ナチュラルチーズ | |
| *じゃがいも | | 白ワイン | 0.91 | *大豆粉 | | *セルロース | |
| たまねぎ | 23.4 | *米発酵調味料 | | *植物油脂 | | コンソメ | 1.56 |
| *たまねぎ | | *ワイン | | *なたね油、パーム油 | | *食塩 | |
| だいこん | 19.5 | *ぶどう糖 | | *加工でんぶん | | *デキストリン | |
| *だいこん | | *アルコール | | *増粘剤 | | *麦芽糖 | |
| にんじん | 11.7 | *食塩 | | *重曹 | | *チキンコンソメパウダー | |
| *にんじん | | *香料 | | *香料 | | *ぶどう糖 | |
| セロリ | 2.6 | *酸味料 | | *酸味料 | | *酵母エキスパウダー | |
| *セロリ | | *酸化防止剤 | | *酸化防止剤 | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | |
| がらスープ(ポーク&チキン) | 9.1 | 乾燥パセリ(年) | 0.01 | 【マカロニグラタン】 | | *チキンエキスパウダー | |
| *豚骨 | | *パセリ | | 鶏肉もも 角切り | 26 | *鶏脂 | |
| *鶏骨 | | 【チキンのケチャップ煮】 | | *鶏もも | | *砂糖 | |
| *豚骨油 | | めぐみ鶏やわらかチキンロイヤル | 60 | ペンネマカロニ 2kg | 7.8 | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | |
| *酵母エキス | | *鶏肉 | | *小麦粉 | | *香辛料 | |
| コンソメ | 3.64 | *トマトケチャップ | | 茹で塩 | 0.2 | *トマトパウダー | |
| *食塩 | | *たまねぎ | | *海水 | | *オニオンエキスパウダー | |
| *デキストリン | | *砂糖 | | たまねぎ | 39 | *香辛料抽出物 | |

| 献立名／食品名 | | 可食量 (g) |
|-------------------------|--|------------|
| *酸味料 | | |
| 天塩 | | 0.08 |
| *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 | | |
| ドライパン粉 1 kg | | 3.9 |
| *小麦粉 | | |
| *砂糖 | | |
| *ショートニング | | |
| *イースト | | |
| *食塩 | | |
| *パン改良剤（アセロラ） | | |
| 乾燥パセリ（年） | | 0.01 |
| *パセリ | | |
| キャノーラ油 炒め用 | | 1.17 |
| *なたね油 | | |
| 【型抜きチーズ】 | | |
| 型抜きチーズ | | 15 |
| *ナチュラルチーズ | | |
| *乳化剤 | | |
| *重曹 | | |
| 【【乳代替】さつまいもチップス】 | | |
| さつまいもチップス | | 1 |
| *さつま芋 | | |
| *砂糖 | | |
| *植物油脂 | | |

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2月20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】 | | *食塩 | | *鶏卵 【5.32%】 | | 純正ごま油 | 0.91 |
| 精白米 10kg | 100 | *醤油（小麦、大豆） | | *でん粉 | | *食用ごま油 | |
| 【牛乳】 | | *香味油 | | *食塩 | | コチジャン | 1.3 |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *魚介エキス（カキ、アサリ、サバ） | | *醸造酢（小麦） | | *味噌（大豆） | |
| *生乳 | | *砂糖 | | *砂糖 | | *砂糖 | |
| 【わかめスープ】 | | *畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン） | | *加工でん粉 | | *唐辛子 | |
| ロースハム 千切り | 10.4 | *昆布 | | *調味料 | | *大豆油 | |
| *豚ロース肉 | | *かつお削りぶし | | *香辛料抽出物 | | *食塩 | |
| *食塩 | | *野菜エキス（小麦、大豆） | | 【浜益牛ピリ辛焼き肉丼】 | | *米麴 | |
| *砂糖 | | *調味料 | | 浜益牛 スライス | 61.1 | *パプリカ | |
| *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 | | *浜益牛 | | *酒精 | |
| はくさい | 19.5 | 北海道丸大豆醤油 10L | 0.78 | たまねぎ | 32.5 | *調味料 | |
| *はくさい | | *大豆 | | *たまねぎ | | 豆板醤（年） | 0.52 |
| 豆腐 | 19.5 | *小麦 | | にんじん | 9.1 | *唐辛子 | |
| *大豆 | | *食塩 | | *にんじん | | *食塩 | |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | 白こしょう | 0.03 | 青ピーマン | 6.5 | *味噌（大豆） | |
| *消泡剤（大豆） | | *ホワイトペッパー | | *青ピーマン | | *酸味料 | |
| 国内産カットわかめ（年） | 0.78 | 【コーンのつまみ揚げ】 | | 赤パプリカ | 3.9 | 北海道丸大豆醤油 10L | 3.9 |
| *湯通し塩蔵わかめ | | コーンのつまみ揚げ | 25 | *赤パプリカ | | *大豆 | |
| にんじん | 10.4 | *とうもろこし | | 国産もうそう千切水煮 | 19.5 | *小麦 | |
| *にんじん | | *魚肉すり身（タラ） | | *もうそう筍 | | *食塩 | |
| 根深ねぎ | 3.9 | *玉ねぎ | | *酸化防止剤 | | 赤みそ 10kg（年） | 2.86 |
| *根深ねぎ | | *植物油脂（大豆） | | *PH調整剤 | | *大豆 | |
| がらスープ（ポーク＆チキン） | 7.8 | *鶏卵 【5.32%】 | | 緑豆もやし（年） | 19.5 | *米 | |
| *豚骨 | | *でん粉 | | *緑豆 | | *食塩 | |
| *鶏骨 | | *食塩 | | 切干大根 | 1.95 | *酒精 | |
| *豚骨油 | | *醸造酢（小麦） | | *大根 | | 清酒 | 1.63 |
| *酵母エキス | | *砂糖 | | おろし生姜（年） | 0.44 | *米 | |
| 清酒 | 1.3 | *加工でん粉 | | *しょうが | | *米麴 | |
| *米 | | *調味料 | | *酸味料 | | *醸造アルコール | |
| *米麴 | | *香辛料抽出物 | | *ビタミンC | | *水飴 | |
| *醸造アルコール | | コーンのつまみ揚げ | 25 | *ターメリック色素 | | *乳酸 | |
| *水飴 | | *とうもろこし | | おろしにんにく（年） | 0.39 | *コハク酸 | |
| *乳酸 | | *魚肉すり身（タラ） | | *にんにく | | きび和糖 1000 | 1.17 |
| *コハク酸 | | *玉ねぎ | | *食塩 | | *さとうきび | |
| 塩ラーメンスープ | 5.92 | *植物油脂（大豆） | | *酸味料 | | みりん（年） | 1.04 |

| 献立名／食品名 | | 可食量 (g) |
|---------|-----------|------------|
| | *本みりん | |
| | *液状ブドウ糖 | |
| | *醸造アルコール | |
| | *珪藻土 | |
| | ラー油 | 0.01 |
| | *ごま油 | |
| | *とうもろこし油 | |
| | *香辛料抽出物 | |
| | *トウガラシ色素 | |
| | 片栗粉1kg（年） | 2.6 |
| | *馬鈴薯 | |