

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 (B P)	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		*米麹					
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	
カットミニワインナー	32.5	*クエン酸		*ポークエキスパウダー		*たん白水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*豚肉		*パブリカ色素		*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	
*白ショウ・カルワイ・マスター		*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		エスパニヨールソース	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		*香味油（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)
*生乳	
*食塩	
赤ワイン	1.56
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素（エルダーベリー）	
*香料	
*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
*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

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)
*パインアップル					
*上白糖					
*クエン酸					
*ビタミンC					
ヨーグルト 生乳100%	31.2				
*生乳					
*乳酸菌スター(乳)					
*ビフィズス菌(乳)					
きび和糖 1000	3.12				
*さとうきび					

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		*干ししいたけ		*米	
*わかめ		*米麹		*酵母エキス		*米麹	
*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		*加工デンプン		*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		キヤノーラ油 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		
*だいす 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		*こんにゃく粉			
*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)
【(道) ソフトフランス丸パン】	
(道) 丸ソフトフランスパン65	91
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*砂糖	
*ラード（大豆）	
*麦芽エキス	
*上新粉	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【ポトフ】	
カットミニワインナー	23.4
*豚肉	
*食塩	
*砂糖	
*白ショウ・カルワイ・マスタード	
じゃがいも	32.5
*じゃがいも	
たまねぎ	23.4
*たまねぎ	
だいこん	19.5
*だいこん	
にんじん	11.7
*にんじん	
セロリ	2.6
*セロリ	
がらスープ（ポーク & チキン）	9.1
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
コンソメ	3.64
*食塩	
*デキストリン	

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)
*麦芽糖		*白ワイン		*たまねぎ	
*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
*ぶどう糖		*食塩		*うるち米	
*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
*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	
*チキンエキスパウダー		*豆板醤（大豆・小麦）		*食塩	
*鶏脂		*酵母エキス		白ワイン	1.3
*砂糖		*オニオンパウダー		*米発酵調味料	
*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*ナツメッグパウダー		*ワイン	
*香辛料		*パン粉（小麦）		*ぶどう糖	
*トマトパウダー		*粒状植物性たん白（大豆）		*アルコール	
*オニオンエキスパウダー		*しょうゆ（小麦・大豆）		*食塩	
*香辛料抽出物		*砂糖		*香料	
*酸味料		*たんぱく加水分解物（大豆）		*酸味料	
天塩	0.05	*こしょう		*酸化防止剤	
*塩田産天日塩		*デキストリン		サツラク牛乳 10kg	39
*塩田産にがり		*でんぷん		*生乳	
白こしょう	0.03	*小麦粉		シュレッドチーズ（年）	2.08
*ホワイトペッパー		*ぶどう糖		*ナチュラルチーズ	
白ワイン	0.91	*大豆粉		*セルロース	
*米発酵調味料		*植物油脂		コンソメ	1.56
*ワイン		*なたね油、パーム油		*食塩	
*ぶどう糖		*加工でんぷん		*デキストリン	
*アルコール		*増粘剤		*麦芽糖	
*食塩		*重曹		*チキンコンソメパウダー	
*香料		*香料		*ぶどう糖	
*酸味料		*酸味料		*酵母エキスパウダー	
*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）	
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	
*パセリ		鶏肉もも 角切り	26	*鶏脂	
【チキンのケチャップ煮】		*鶏もも		*砂糖	
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）	
*鶏肉		*小麦粉		*香辛料	
*トマトケチャップ		茹で塩	0.2	*トマトパウダー	
*たまねぎ		*海水		*オニオンエキスパウダー	
*砂糖		たまねぎ	39	*香辛料抽出物	

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)
*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 1kg	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						
*さつまいも							
*砂糖							
*植物油脂							

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20日(金)

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	
【わかめスープ】	
ロースハム 千切り	10.4
*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	
はくさい	19.5
*はくさい	
豆腐	19.5
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
国内産カットわかめ(年)	0.78
*湯通し塩蔵わかめ	
にんじん	10.4
*にんじん	
根深ねぎ	3.9
*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	
清酒	1.3
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
塩ラーメンスープ	5.92

献立名／食品名	可食量(g)
*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）	
*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	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【コーンのつまみ揚げ】	
コーンのつまみ揚げ	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【浜益牛ピリ辛焼き肉丼】	
浜益牛 スライス	61.1
*浜益牛	
たまねぎ	32.5
*たまねぎ	
にんじん	9.1
*にんじん	
青ピーマン	6.5
*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	19.5
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
緑豆もやし(年)	19.5
*緑豆	
切干大根	1.95
*大根	
おろし生姜（年）	0.44
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0.39
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
献立名／食品名	可食量(g)
純正ごま油	0.91
*食用ごま油	
コチジャン	1.3
*味噌（大豆）	
*砂糖	
*唐辛子	
*大豆油	
*食塩	
*米麹	
*パブリカ	
*酒精	
*調味料	
豆板醤(年)	0.52
*唐辛子	
*食塩	
*味噌（大豆）	
*酸味料	
北海道丸大豆醤油 10L	3.9
*大豆	
*小麦	
*食塩	
赤みそ 10kg (年)	2.86
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒	
清酒	1.63
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖 1000	1.17
*さとうきび	
みりん(年)	1.04

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20日(金)