

# 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24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)
<b>【うどん】</b>		*液状ブドウ糖		*ごぼう			
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		米酢（年）	0.44		
*小麦粉		*珪藻土		*米			
*食塩		きび和糖 1000	0.73	*アルコール			
<b>【牛乳】</b>		*さとうきび		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	14.3	白味噌 和え用	0.39		
*生乳		*大豆		*大豆			
<b>【肉うどん】</b>		*小麦		*米			
豚肉もも スライス	39	*食塩		*食塩			
*豚もも		天塩	0.07	醤油 和え物用	0.44		
冷凍油揚げカット	7.8	*塩田産天日塩		*大豆			
*だいす 全粒 国産 乾		*塩田産にがり		*小麦			
*なたね油		道産カットだし昆布	2.86	*食塩			
*凝固剤		*道内産真昆布		*アルコール			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2.6	エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	7.41		
干椎茸 スライス	0.78	*かつお節		*食用植物油脂(大豆)			
*乾燥椎茸		<b>【いか天ぷら】</b>		*醸造酢			
たまねぎ	16.9	本ムラサキイカ天ぷら（乳・卵なし）	40	*食塩			
*たまねぎ		*本ムラサキイカ		*砂糖			
にんじん	13	*天ぷらミックス(小麦)		*粉末状植物性たん白(大豆)			
*にんじん		*植物油(大豆)		*香辛料			
根深ねぎ	13	*食塩		*酵母エキスパウダー			
*根深ねぎ		キヤノーラ油(年)	4	*増粘剤			
ほうれんそう	10.4	*食用なたね油		*調味料			
*ほうれん草		*シリコーン		*香辛料抽出物			
茹で塩	0.1	<b>【ごぼうサラダ】</b>		ヨーグルト 生乳100%	2.47		
*海水		ロースハム 千切り	7.8	*生乳			
清酒	2.54	*豚ロース肉		*乳酸菌スター(乳)			
*米		*食塩		*ビフィズス菌(乳)			
*米麹		*砂糖		白いりごま	0.39		
*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			
*水飴		にんじん	5.2	きび和糖 1000	0.25		
*乳酸		*にんじん		*さとうきび			
*コハク酸		きゅうり	19.5				
みりん(年)	2.54	*きゅうり					
*本みりん		ごぼう	23.4				

# 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25日(水)

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	
【卵除去食】たまごスープ	
ショルダーベーコン	7.8
*豚肩肉	
*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	
冷凍鶏卵 液卵 生	26
*鶏卵 100%	
豆腐	26
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
にんじん	7.8
*にんじん	
チンゲンサイ	10.4
*チンゲンサイ	
根深ねぎ	6.5
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
塩ラーメンスープ	5.59
*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	

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)
*かつお削りぶし		*加工でん粉		*乳化剤（大豆）		*グリシン	
*野菜エキス（小麦、大豆）		*調味料		*グリシン		*ピロリン酸ナトリウム	
*調味料		*トレハロース		*増粘剤		*増粘剤	
*酸化防止剤		*キシロース		【ピリ辛チャブチエ】		豚肉もも ひき肉	39
天塩	0.1	*乳化剤（大豆）		*豚もも			
*塩田産天日塩		*グリシン		にら	5.2		
*塩田産にがり		*ピロリン酸ナトリウム		*にら		緑豆もやし（年）	19.5
白こしょう	0.01	*増粘剤		*緑豆		新食感春雨（9cmカット）	4.55
*ホワイトペッパー		焼ギョーザ24	24	*甘藷澱粉			
片栗粉1kg（年）	1.95	*キャベツ		*えんどう澱粉			
*馬鈴薯		*小麦粉		干椎茸 スライス	0.39		
【ギョーザ】		*鶏肉		*乾燥椎茸			
焼ギョーザ24	24	*豚肉		にんじん	7.8		
*キャベツ		*豚脂		*にんじん			
*小麦粉		*たまねぎ		純正ごま油	1.3		
*鶏肉		*にら		*食用ごま油			
*豚肉		*粒状大豆たん白（大豆）		キムチ味（魚・貝なし）	4.41		
*豚脂		*なたね油		*りんごバルプ			
*たまねぎ		*ごま油		*水あめ			
*にら		*食塩		*おろしにんにく			
*粒状大豆たん白（大豆）		*清酒		*アミノ酸液（大豆）			
*なたね油		*オイスターソース（カキ・大豆・小麦）		*トマトペースト			
*ごま油		*とうもろこしでん粉		*醸造酢			
*食塩		*たん白加水分解物（大豆）		*食塩			
*清酒		*もち米粉		*唐辛子			
*オイスター（カキ・大豆・小麦）		*しょうゆ（小麦・大豆）		*パプリカパウダー			
*とうもろこしでん粉		*香辛料		*昆布			
*たん白加水分解物（大豆）		*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）		*砂糖			
*もち米粉		*大豆粉		*酵母エキス			
*しょうゆ（小麦・大豆）		*砂糖		*サフラン油			
*香辛料		*トレハロース		*加工でん粉			
*ポークエキス調味料（大豆・豚肉）		*調味料		*キシロース			
*大豆粉		*トレハロース		*pH調整剤			
*砂糖		*キシロース					
*酵母エキス							
*サフラン油							

# 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25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)
*増粘剤							
おろし生姜（年）	0.18						
*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）	0.36						
*にんにく							
*食塩							
*酸味料							
北海道丸大豆醤油 10L	1.95						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
きび和糖 1000	0.52						
*さとうきび							
清酒	0.65						
*米							
*米麹							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
豆板醤(年)	0.48						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
白いりごま	0.52						
*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8年2月26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】		*糖類		*砂糖		*でんぷん	
精白米 10kg	100	水あめ		*玉ねぎ		*フライドエシャロットペースト	
【牛乳】		砂糖		*にんにく		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料（大豆）		*カレー粉		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*生乳		*酢酸・クエン酸		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
【チキンカレー】		*食塩		*食塩		*チキンエキス	
鶏肉もも 角切り	29.9	*カラメル色素		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*鶏もも		*香料		*粉末米酢		*調味料	
じゃがいも	35.1	ウスターソース（年）	2.34	*りんごペースト		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料	
*じゃがいも		*果糖ぶどう糖液糖		*酵母エキス		カレー粉400	0.12
たまねぎ	28.6	*砂糖液糖		*粉末はちみつ		*ターメリック	
*たまねぎ		*高酸度ビネガー		*香辛料		*コリアンダー	
にんじん	18.2	*食塩		こくまるカレーフレーク プロブレンド	7.02	*クミン	
*にんじん		*オニオンエキス		*小麦粉		*フェヌグリーク	
おろし生姜（年）	1.04	*香辛料		*豚脂		*チリペッパー	
*しょうが		*トマトエキス		*砂糖		*オールスパイス	
*酸味料		*カラメル色素		*食塩		*その他香辛料	
*ビタミンC		*調味料		*カレーパウダー		赤ワイン	1.3
*ターメリック色素		ソニオン（炒め玉葱）	13	*デキストリン		*米発酵調味料	
おろしにんにく（年）	1.04	*たまねぎ		*香辛料		*ワイン	
*にんにく		*大豆油		*ローストオニオンパウダー		*ぶどう糖	
*食塩		ダイストマト（レトルト）5kg	4.42	*トマト		*アルコール	
*酸味料		*トマトピューレー		*脱脂大豆		*食塩	
バター有塩	1.04	粉チーズ（年）	2.6	*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*果実色素（エルダーベリー）	
*生乳		*ナチュラルチーズ（乳）		*玉ねぎエキス		*香料	
*食塩		*脱脂粉乳		*小麦発酵調味料		*酸味料	
りんごソース（年）	5.2	*食塩		*調味料		*酸化防止剤	
*りんご		*セルロース		*カラメル色素		【枝豆とコーンのソテー】	
*香料		*香料		*酸味料		北海道産ホールコーン	36
*酸味料		スキムミルク	2.69	*香料		*とうもろこし	
*酸化防止剤		*生乳		カレーフレーク 良選カリー	4.68	むきえだまめ（年）	18
フルーツチャツネ	3.51	キッズカレー	14.3	*豚脂		*えだまめ（大豆）	
*フルーツ		*小麦粉		*小麦粉		*食塩	
りんご		*パーム油		*食塩		カットミニワインナー	10
レモン		*デキストリン		*砂糖		*豚肉	
レーズン				*カレーパウダー		*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8年2月26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)
*砂糖							
*白コショウ・カルワイ・マスター							
バター有塩	0.98						
*生乳							
*食塩							
コンソメ	0.85						
*食塩							
*デキストリン							
*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							
<b>【清見オレンジ】</b>							
清見オレンジ	32.5						
*清見オレンジ							

# 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27日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【イエスクリーン米】</b>	
イエスクリーン米 10kg	100
<b>【牛乳】</b>	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
<b>【けんちん汁】</b>	
鶏肉もも 角切り	26
*鶏もも	
豆腐	23.4
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤(大豆)	
冷凍油揚げカット	6.5
*だいす 全粒 国産 乾	
*なたね油	
*凝固剤	
*消泡剤(大豆)	
だいこん	32.5
*だいこん	
にんじん	10.4
*にんじん	
ごぼう	10.4
*ごぼう	
根深ねぎ	6.5
*根深ねぎ	
北海道丸大豆醤油 10L	7.67
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0.1
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
清酒	1.63
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【味噌カツ】</b>	
国産豚ヒレカツ 50g	50
*豚ヒレ肉	
*パン粉（小麦・大豆）	
*バッターミックス	
コーンスターク(大豆)	
食塩	
黒コショウ	
加工澱粉	
トレハロース	
増粘多糖類	
*大豆蛋白	
キャノーラ油(年)	5
*食用なたね油	
*シリコーン	
赤みそ 10kg(年)	2.18
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
きび和糖 1000	1.69
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油 10L	0.12
*大豆	

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【おかかあえ】</b>	
こまつな	13
*小松菜	
茹で塩	0.1
*海水	
緑豆もやし(年)	52
*緑豆	
かつお削り節	0.65
*かつお 加工品 削り節	
醤油 和え物用	2.34
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<b>【いちごゼリー】</b>	
ストロベリーフレッシュ	50
*いちご	
*いちご果汁	
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*水溶性食物繊維	
*砂糖	
*ぶどう糖	
*ゲル化剤	

献立名／食品名	可食量(g)
*酸味料	
*紅麹色素	
*香料	