

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2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】		*珪藻土		*食塩			
精白米 10kg	100	天塩	0.07	角切りこんにゃく	15.6		
【牛乳】		*塩田産天日塩		*こんにゃく粉			
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		*水酸化カルシウム			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	6.11	北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
【きのこ汁】		*大豆		*大豆			
冷凍油揚げカット	9.1	*小麦		*小麦			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		*食塩			
*なたね油		道産カットだし昆布	2.21	きび和糖 1000	1.56		
*凝固剤		*道内産真昆布		*さとうきび			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	3.38	清酒	1.3		
なめこ水煮 1ト	6.5	*かつお節		*米			
*なめこ		【いわしの生姜煮】		*米麴			
ほぐししめじ	10.4	いわしの生姜煮50(BP)	50	*醸造アルコール			
*生ぶなしめじ		*いわし		*水飴			
ほぐしえのき	9.1	*水あめ		*乳酸			
*生えのき茸		*砂糖		*コハク酸			
にんじん	13	*しょうゆ(小麦・大豆)		みりん(年)	1.3		
*にんじん		*発酵調味料		*本みりん			
こまつな	10.4	*おろししょうが		*液状ブドウ糖			
*小松菜		*こんぶだし		*醸造アルコール			
茹で塩	0.08	*醸造酢(小麦)		*珪藻土			
*海水		*食塩		キャノーラ油 炒め用	0.91		
根深ねぎ	6.5	*増粘剤		*なたね油			
*根深ねぎ		*着色料		【節分豆】			
清酒	1.43	*調味料		節分豆 6g黒糖福豆	6		
*米		【れんこんの炒め煮】		*大豆			
*米麴		豚肉もも スライス	41.6	*砂糖			
*醸造アルコール		*豚もも		*もち米、でん粉			
*水飴		いちよう水煮れんこん(年)	23.4	*小麦粉			
*乳酸		*れんこん		*黒糖液			
*コハク酸		*酸化防止剤		*植物油脂			
みりん(年)	1.43	にんじん	6.5	*カラメル色素			
*本みりん		*にんじん		*膨張剤			
*液状ブドウ糖		むきえだまめ(年)	6.5				
*醸造アルコール		*えだまめ(大豆)					

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3日(火)

献立名／食品名		可食量 (g)
【うどん】		
☆ソフトめん110		110
小麦粉		
食塩		
【牛乳】		
サツラク牛乳 200ml		206
生乳		
【とり塩うどん】		
鶏肉もも 角切り		41.6
鶏もも		
たまねぎ		15.6
たまねぎ		
国産もうそう千切水煮		15.6
もうそう筍		
酸化防止剤		
PH調整剤		
にんじん		15.6
にんじん		
はくさい		39
はくさい		
根深ねぎ		13
根深ねぎ		
おろし生姜（年）		1.3
しょうが		
酸味料		
ビタミンC		
ターメリック色素		
塩ラーメンスープ		10.4
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		

献立名／食品名		可食量 (g)
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		3.9
大豆		
小麦		
食塩		
天塩		0.08
塩田産天日塩		
塩田産にがり		
清酒		2.34
米		
米麴		
醸造アルコール		
水飴		
乳酸		
コハク酸		
がらスープ（ポーク＆チキン）		11.7
豚骨		
鶏骨		
豚骨油		
酵母エキス		
道産カットだし昆布		1.95
道内産真昆布		
白こしょう		0.03
ホワイトペッパー		
【ちくわチーズ磯辺揚げ】		
ちくわチーズの磯辺揚げ		52
ちくわ		
魚肉すり身（すけそうだら・えそ）		
植物油脂（大豆）		
砂糖		
粉末状植物性たん白（大豆）		
食塩		
にぼし調味液（いわし・かつお）		
発酵調味料		

献立名／食品名		可食量 (g)
プロセスチーズ（乳）		
衣		
小麦粉		
でん粉		
あおさ粉		
卵白粉 1.0%未満		
大豆粉		
全卵粉 1.0%未満		
脱脂粉乳		
揚げ油（大豆）		
加工デンプン（小麦）		
調味料		
乳化剤（大豆）		
膨張剤		
炭酸Ca		
キャノーラ油（年）		5.2
食用なたね油		
シリコーン		
【ひじきのごまみそあえ】		
国産ひじき		1.11
ひじき		
にんじん		5.2
にんじん		
ほうれんそう		10.4
ほうれん草		
茹で塩		0.04
海水		
緑豆もやし（年）		26
緑豆		
北海道産ホールコーン		7.8
とうもろこし		
きび和糖 1000		1.95
さとうきび		
米酢（年）		1.56
米		
アルコール		

献立名／食品名		可食量 (g)
食塩		
醤油 和え物用		0.46
大豆		
小麦		
食塩		
アルコール		
白味噌 和え用		2.34
大豆		
米		
食塩		
天塩		0.13
塩田産天日塩		
塩田産にがり		
純正ごま油		1.3
食用ごま油		
白いりごま		0.65
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4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】		*しょうがパウダー		*調味料		*食用精製加工油脂	
精白米 10kg	100	*調味料		純正ごま油	1.3	*パン粉（小麦）	
【牛乳】		*pH調整剤		*食用ごま油		*でん粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*増粘剤		昆布だし（顆粒）	1.3	*デキストリン	
*生乳		ほぐしえのき	6.5	*昆布エキス粉末、昆布粉末		*調味料	
【キムチスープ】		*生えのき茸		*でん粉分解物		砂糖	
ぶたバラ肉 脂身つき	33.8	根深ねぎ	10.4	*砂糖		食塩	
*豚肉 ばら 脂身つき 生		*根深ねぎ		*酵母エキス粉末		ほたてエキス	
おろしにんにく（年）	0.39	にら	9.1	*でん粉		還元水あめ	
*にんにく		*にら		*米油		えびエキス	
*食塩		がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	鶏だし（顆粒）	1.3	たん白加水分解物（小麦）	
*酸味料		*豚骨		*鶏肉粉末		酵母エキス	
おろし生姜（年）	0.39	*鶏骨		*でん粉分解物		香辛料	
*しょうが		*豚骨油		*砂糖		*ピロリン酸鉄	
*酸味料		*酵母エキス		*酵母エキス粉末		*皮	
*ビタミンC		清酒	1.04	*昆布エキス粉末		小麦粉	
*ターメリック色素		*米		*でん粉		還元水あめ	
豆腐	29.9	*米麴		赤みそ 10kg（年）	6.37	えびシューマイ（年）	18
*大豆		*醸造アルコール		*大豆		*えび	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*米		*たまねぎ	
*消泡剤（大豆）		*乳酸		*食塩		*たら	
にんじん	9.1	*コハク酸		*酒精		*食用精製加工油脂	
*にんじん		みりん（年）	0.78	北海道丸大豆醤油 10L	2.08	*パン粉（小麦）	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*大豆		*でん粉	
*りんごバルブ		*液状ブドウ糖		*小麦		*デキストリン	
*水あめ		*醸造アルコール		*食塩		*調味料	
*おろしにんにく		*珪藻土		豆板醤（年）	0.52	砂糖	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン	0.65	*唐辛子		食塩	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食塩		ほたてエキス	
*醸造酢		*砂糖		*味噌（大豆）		還元水あめ	
*食塩		*唐辛子		*酸味料		えびエキス	
*唐辛子		*大豆油		【えびシューマイ】		たん白加水分解物（小麦）	
*パプリカパウダー		*食塩		えびシューマイ（年）	18	酵母エキス	
*昆布		*米麴		*えび		香辛料	
*砂糖		*パプリカ		*たまねぎ		*ピロリン酸鉄	
*コーンスターチ		*酒精		*たら		*皮	

献立名／食品名		可食量 (g)
	小麦粉	
	還元水あめ	
【韓国風サラダ】		
	国内産カットわかめ(年)	0.59
	*湯通し塩蔵わかめ	
	にんじん	4.68
	*にんじん	
	とりササミフレーク(年)	10.4
	*鶏肉	
	*食塩	
	*加工でん粉	
	*野菜エキス	
	だいこん	41.6
	*だいこん	
	ドレッシング塩中華 1L	6.24
	*水あめ、砂糖	
	*醸造酢	
	*食用植物油脂	
	*還元水あめ	
	*食塩	
	*発酵調味料(梅)	
	*たん白加水分解物	
	*にんにく	
	*酵母エキスパウダー	
	*こんぶエキス	
	*こしょう	
	*酵母エキス	
	*酸味料	
	*増粘剤	
	*香料	

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5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)背割りパン】		*食塩		*砂糖		*むらさきいか	
(道)背割りパン65	91	*デキストリン		*白コショウ、カルワイ、マスタード		にんじん	6.5
*小麦粉		*麦芽糖		*パン酵母		*にんじん	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		【ケチャップ】		たまねぎ	13
*イースト		*ぶどう糖		トマトケチャップ(180ml)	5	*たまねぎ	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*トマト		キャベツ	26
*砂糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*キャベツ	
*ショートニング(大豆)		*チキンエキスパウダー		*ぶどう糖		青ピーマン	6.5
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*醸造酢		*青ピーマン	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*砂糖		*食塩		焼きそばソース(粉末)	3.38
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たまねぎ		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*香辛料		*食塩	
*生乳		*トマトパウダー		トマトケチャップ8g(小袋)【厚田・浜益】	8	*粉末ソース(りんご)	
【かぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*トマト		*デキストリン	
ショルダーベーコン	19.5	*香辛料抽出物		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*たん白加水分解物(大豆)	
*豚肩肉		*酸味料		*ぶどう糖		*豚脂	
*食塩		天塩	0.05	*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*砂糖		*塩田産天日塩		*食塩		*かつおぶしパウダー	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*たまねぎ		*かつおエキスパウダー	
たまねぎ	26	白こしょう	0.03	*香辛料		*香辛料	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		【焼きそば】		*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
かぶ	39	白ワイン	0.91	蒸しラーメン	26	*いわしぶしパウダー	
*かぶ		*米発酵調味料		*小麦粉		*むろぶしパウダー	
にんじん	16.9	*ワイン		*食塩		*調味料	
*にんじん		*ぶどう糖		*かん水		*増粘剤	
セロリ	3.9	*アルコール		*なたねサラダ油		*カラメル色素	
*セロリ		*食塩		豚肉もも スライス	15.6	*酸味料	
ソニオン(炒め玉葱)	6.5	*香料		*豚もも		*香辛料抽出物	
*たまねぎ		*酸味料		清酒	0.91	ウスターソース(年)	1.56
*大豆油		*酸化防止剤		*米		*果糖ぶどう糖液糖	
がらスープ(ポーク&チキン)	10.4	乾燥パセリ(年)	0.01	*米麴		*砂糖糖液糖	
*豚骨		*パセリ		*醸造アルコール		*高酸度ビネガー	
*鶏骨		【ウインナー】		*水飴		*食塩	
*豚骨油		無塩せきFe入りウインナー40	40	*乳酸		*オニオンエキス	
*酵母エキス		*豚肉		*コハク酸		*香辛料	
コンソメ	2.73	*食塩		むらさきいか短冊	10.4	*トマトエキス	

献立名／食品名		可食量 (g)
*カラメル色素		
*調味料		
キャノーラ油 炒め用		1.3
*なたね油		
【いよかんゼリー】		
いよかんゼリー		40
*いよかん果汁		
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		
*砂糖		
*乳酸カルシウム		
*ゲル化剤		
*酸味料		
*ビタミンC		
*クエン酸鉄Na		
*香料		

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6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)
【イエスクリーン米】		*鮭		*発酵調味料			
イエスクリーン米 10kg	100	*パン粉（小麦、大豆）		*増粘多糖類			
【牛乳】		*小麦粉		【変わりきんぴら】			
サツラク牛乳 200ml	206	*バターミックス（小麦、大豆）		ごぼう	26		
*生乳		*食塩		*ごぼう			
【小松菜と厚揚げの味噌汁】		*コショウ		にんじん	15.6		
生揚げ	32.5	キャノーラ油（年）	6	*にんじん			
*大豆		*食用なたね油		豚肉もも スライス	22.1		
*植物油		*シリコーン		*豚もも			
*凝固剤		【中濃ソース(160ml)】		しらたき	14.3		
*消泡剤（大豆）		ソース（中濃）160ml	6	*こんにゃく粉			
にんじん	14.3	*トマト		*水酸化カルシウム			
*にんじん		*デーツ		ボイル刻み昆布冷凍	4.42		
こまつな	11.7	*たまねぎ		*昆布			
*小松菜		*にんじん		清酒	1.3		
茹で塩	0.08	*にんにく		*米			
*海水		*砂糖		*米麴			
根深ねぎ	6.5	*ぶどう糖		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*醸造酢		*水飴			
白みそ 10kg（年）	7.8	*食塩		*乳酸			
*米		*コーンスターチ		*コハク酸			
*大豆		*香辛料		みりん(年)	1.3		
*食塩		*昆布		*本みりん			
赤みそ 10kg（年）	2.6	ソース（中濃）小袋【厚田・浜益】	0.1	*液状ブドウ糖			
*大豆		*トマト		*醸造アルコール			
*米		*りんご		*珪藻土			
*食塩		*にんじん		きび和糖 1000	1.3		
*酒精		*玉ねぎ		*さとうきび			
かつおだしパック	2.21	*にんにく		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*かつお節		*醸造酢		*大豆			
煮干しダシパック	0.52	*ぶどう糖		*小麦			
*かたくちいわし		*砂糖		*食塩			
煮干しパック	0.52	*食塩		純正ごま油	0.65		
*かたくちいわし		*アミノ酸液（大豆）		*食用ごま油			
【鮭フライ】		*香辛料		白いりごま	0.65		
鮭フライ 60	60	*コーンスターチ		*ごま			