

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		献立名／食品名	可食量 (g)
精白米 10kg	100	天塩	0.07	角切りこんにやく	15.6		
【牛乳】		*塩田産天日塩		*こんにやく粉			
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			
*だいす 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 レトルト	6.5	*かつお節		*米			
*なめこ		【いわしの生姜煮】		*米麹			
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		キヤノーラ油 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			
*米麹		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		いちょう水煮れんこん(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	
*米麹	
*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	
【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	

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

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)
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5日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【(道)背割りパン】	
(道)背割りパン65	91
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳(乳)	
*砂糖	
*ショートニング(大豆)	
*鶏卵 4.0%	
*コンパウンドバター(乳・大豆)	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【かぶのスープ】	
ショルダーベーコン	19.5
*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	
たまねぎ	26
*たまねぎ	
かぶ	39
*かぶ	
にんじん	16.9
*にんじん	
セロリ	3.9
*セロリ	
ソニオン(炒め玉葱)	6.5
*たまねぎ	
*大豆油	
がらスープ(ポーク&チキン)	10.4
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
コンソメ	2.73

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)
【ケチャップ】							
*食塩		*砂糖		*トマトケチャップ(180ml)	5	*むらさきいか	
*デキストリン		*白コショウ、カルワイ、マスタード		*トマト		にんじん	6.5
*麦芽糖		*パン酵母		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*にんじん	
*チキンコンソメパウダー		【ケチャップ】		*ぶどう糖		たまねぎ	13
*ぶどう糖		*トマト		*醸造酢		*たまねぎ	
*酵母エキスパウダー		*砂糖		*食塩		キャベツ	26
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*たまねぎ		*たまねぎ		*キャベツ	
*チキンエキスパウダー		*香辛料		*香辛料		青ピーマン	6.5
*鶏脂		トマトケチャップ8g(小袋)【厚田・浜益】	8	トマトケチャップ8g(小袋)【厚田・浜益】	8	*青ピーマン	
*砂糖		*トマト		*トマト		焼きそばソース(粉末)	3.38
【魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*砂糖		*砂糖	
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*ぶどう糖		*食塩		*食塩	
*香辛料		*醸造酢		*たまねぎ		【粉末ソース(りんご)】	
*トマトパウダー		*食塩		*香辛料		*デキストリン	
*オニオンエキスパウダー		*たまねぎ		*たまねぎ		*たん白加水分解物(大豆)	
*香辛料抽出物		*香辛料		*香辛料		*豚脂	
*酸味料		【焼きそば】		*ホワイトペッパー		*酵母エキスパウダー	
天塩	0.05	白ワイン	0.91	白ワイン	0.91	*かつおぶしパウダー	
*塩田産天日塩		*米発酵調味料		*米発酵調味料		*かつおエキスパウダー	
*塩田産にがり		*ワイン		*ワイン		*香辛料	
白こしょう	0.03	*ぶどう糖		*ぶどう糖		*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
*ホワイトペッパー		*アルコール		*アルコール		*いわしづしパウダー	
白ワイン	0.91	*食塩		*食塩		*むろぶしパウダー	
*米発酵調味料		*香料		*かん水		*調味料	
*ワイン		*酸味料		*なたねサラダ油		*増粘剤	
*ぶどう糖		*酸化防止剤		豚肉もも スライス	15.6	*カラメル色素	
*アルコール		*食塩		*豚もも		*酸味料	
*香料		*香料		清酒	0.91	*香辛料抽出物	
*酸味料		*酸化防止剤		*米		ウスターソース(年)	1.56
*乾燥パセリ(年)	0.01	*食塩		*米麹		*果糖ぶどう糖液糖	
*パセリ		*香料		*醸造アルコール		*砂糖液糖	
【ワインナー】		*水飴		*水飴		*高酸度ビネガー	
無塩せきFe入りワインナー40	40	*乳酸		*乳酸		*食塩	
*豚肉		*コハク酸		*コハク酸		*オニオンエキス	
*食塩		むらさきいか短冊	10.4	むらさきいか短冊	10.4	*香辛料	
						*トマトエキス	

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	*バッターミックス（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	キヤノーラ油（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		*米麹			
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		*コーンスターク		*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	*コーンスターク		*ごま			