

アレルギーマシキ立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和8年2月9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】		赤みそ 10kg（年）	2.6	*ピロリン酸第二鉄		片栗粉1kg（年）	0.65
精白米 10kg	100	*大豆		【じゃがいものそぼろ煮】		*馬鈴薯	
【牛乳】		*米		豚肉もも ひき肉	24.7	キャノーラ油 炒め用	1.17
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*豚もも		*なたね油	
*生乳		*酒精		メイクイン	52		
【たらつみれのみそ汁】		かつおだしパック	2.21	*メイクイン			
白身魚のつみれ	36.4	*かつお節		おろし生姜（年）	0.23		
*すけそうだすりみ		煮干しダシパック	0.52	*しょうが			
*鯛だし		*かたくちいわし		*酸味料			
*砂糖		煮干しパック	0.52	*ビタミンC			
*食塩		*かたくちいわし		*ターメリック色素			
*発酵調味料		【とりと野菜のつくね】		にんじん	10.4		
*たん白加水分解物		とりと野菜の焼きつくね	50	*にんじん			
*でん粉加工品		*鶏肉		たまねぎ	13		
*酵母エキス		*たまねぎ		*たまねぎ			
*植物油脂		*にんじん		むきえだまめ（年）	6.5		
*加工でん粉		*れんこん		*えだまめ（大豆）			
*乳化剤		*ねぎ		*食塩			
*炭酸ナトリウム		*＜たれ＞		清酒	1.3		
*炭酸カルシウム		*砂糖		*米			
にんじん	11.7	*しょうゆ（大豆、小麦）		*米麴			
*にんじん		*水あめ		*醸造アルコール			
豆腐	23.4	*たん白加水分解物		*水飴			
*大豆		*チキンエキス（鶏肉）		*乳酸			
*粗製海水塩化マグネシウム		*パン粉（小麦）		*コハク酸			
*消泡剤（大豆）		*粉末状植物性たん白（大豆）		みりん（年）	1.3		
だいこん	19.5	*植物油脂		*本みりん			
*だいこん		*粒状植物性たん白（大豆）		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	10.4	*砂糖		*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*しょうゆ（大豆・小麦）		*珪藻土			
ほぐししめじ	6.5	*発酵調味料		きび和糖 1000	0.96		
*生ぶなしめじ		*食塩		*さとうきび			
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工デンプン		北海道丸大豆醤油 10L	3.51		
*米		*増粘剤		*大豆			
*大豆		*重曹		*小麦			
*食塩		*カラメル色素		*食塩			

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10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)
【ラーメン】		清酒	2.34	春巻Fe50	50	*きゅうり	
☆ソフトラーメン125	125	*米		*豚肉		鶏だし（顆粒）	1.56
*小麦粉		*米麴		*にんじん		*鶏肉粉末	
*食塩		*醸造アルコール		*たまねぎ		*でん粉分解物	
*かん水		*水飴		*キャベツ		*砂糖	
【牛乳】		*乳酸		*植物油脂（大豆）		*酵母エキス粉末	
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*豚脂		*昆布エキス粉末	
*生乳		醤油ラーメンスープ	8.45	*しょうゆ（小麦・大豆）		*でん粉	
【しょうゆラーメン】		*醤油（大豆、小麦）		*はるさめ		醤油 和え物用	3.25
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*でん粉		*大豆	
*豚もも		*動植物油脂（豚肉、大豆）		*しょうがペースト		*小麦	
にんじん	13	*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦）		*小麦粉		*食塩	
*にんじん		*野菜エキス（小麦）		*ポークブイヨン		*アルコール	
はくさい	18.2	*砂糖		*ショートニング（大豆）		米酢（年）	0.91
*はくさい		*香辛料		*ポークエキス		*米	
緑豆もやし（年）	39	*調味料		*発酵調味料		*アルコール	
*緑豆		*カラメル色素		*酵母エキス		*食塩	
チンゲンサイ	10.4	液中華	20.8	*砂糖		純正ごま油	0.42
*チンゲンサイ		*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分）		*乾燥しいたけ		*食用ごま油	
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*醤油（大豆、小麦）		*たん白加水分解物（小麦）		白いりごま	0.83
*もうそう筍		*植物油脂（大豆、ごま）		*香辛料		*ごま	
*酸化防止剤		*食塩		*小麦粉		ラー油	0.03
*pH調整剤		*砂糖		*植物油脂（大豆）		*ごま油	
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*米粉		*とうもろこし油	
*根深ねぎ		*香辛料		*粉あめ		*香辛料抽出物	
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		*ショートニング（大豆）		*トウガラシ色素	
*しょうが		*カラメル色素		*食塩			
*酸味料		*香料		*ソルビトール			
*ビタミンC		がらスープ（ポーク＆チキン）	7.41	*クエン酸鉄Na			
*ターメリック色素		*豚骨		*乳化剤			
おろしにんにく（年）	1.3	*鶏骨		*増粘剤			
*にんにく		*豚骨油		キャノーラ油（年）	5		
*食塩		*酵母エキス		*食用なたね油			
*酸味料		キャノーラ油 炒め用	1.76	*シリコーン			
茎わかめ（冷凍）	6.5	*なたね油		【ごまきゅうり】			
*茎わかめ		【春巻（年）】		きゅうり	45.5		

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12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)
【ミルクツイストパン】		北海道産米粉	6.5	*ワイン		*加工デンプン	
(道) ミルクツイストパン65	99	*うるち米		*ぶどう糖		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*アルコール		*粒状植物性たん白（大豆）	
*食塩		*生乳		*食塩		*豚脂	
*イースト		粉チーズ（年）	2.6	*香料		*食塩	
*脱脂粉乳（乳）		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*砂糖		*脱脂粉乳		*酸化防止剤		*植物油脂（ごま）	
*ショートニング（大豆）		*食塩		【ケチャップ肉団子】		*香辛料	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*セルロース		肉だんご（ケチャップ味）	40	*調味料	
*鶏卵 2.5%		*香料		*鶏肉		*カラメル色素	
*加糖練乳（乳）		スキムミルク	2.7	*豚肉		*ピロリン酸第二鉄	
*牛乳		*生乳		*たまねぎ		*トマトケチャップ	
ミルクツイストパン成形料	1	コンソメ	2.99	*パン粉（小麦）		*砂糖	
【牛乳】		*食塩		*加工デンプン		*醸造酢（小麦、りんご）	
サツラク牛乳 200ml	206	*デキストリン		*粉末状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ（大豆、小麦）	
*生乳		*麦芽糖		*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうが	
【クリームシチュー】		*チキンコンソメパウダー		*豚脂		*カロチノイド色素	
ショルダーベーコン	19.5	*ぶどう糖		*食塩		*なたね油	
*豚肩肉		*酵母エキスパウダー		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		【イタリアンサラダ】	
*食塩		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*植物油脂（ごま）		きゅうり	13
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*香辛料		*きゅうり	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*鶏脂		*調味料		キャベツ	29.9
じゃがいも	35.1	*砂糖		*カラメル色素		*キャベツ	
*じゃがいも		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*ピロリン酸第二鉄		にんじん	5.2
たまねぎ	35.1	*香辛料		*トマトケチャップ		*にんじん	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*砂糖		イタリアンドレッシング 1L（年）	5.85
にんじん	13	*オニオンエキスパウダー		*醸造酢（小麦、りんご）		*食用植物油脂	
*にんじん		*香辛料抽出物		*しょうゆ（大豆、小麦）		*砂糖	
野菜ベース	13	*酸味料		*しょうが		*醸造酢	
*たまねぎ		天塩	0.1	*カロチノイド色素		*食塩	
*馬鈴薯		*塩田産天日塩		*なたね油		*発酵調味料	
*無塩バター（乳）		*塩田産にがり		肉だんご（ケチャップ味）	40	*玉ねぎ	
バター有塩	3.25	白こしょう	0.03	*鶏肉		*香味食用油	
*生乳		*ホワイトペッパー		*豚肉		*酵母エキスパウダー	
*食塩		白ワイン	1.04	*たまねぎ		*香辛料	
		*米発酵調味料		*パン粉（小麦）		*トマト	

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12日(木)

献立名／食品名		可食量 (g)
*酸味料		
*増粘剤		

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)

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13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】		*水飴		*酒精		*豚レバー	
精白米 10kg	100	*乳酸		片栗粉1kg（年）	4.55	*豚脂	
【牛乳】		*コハク酸		*馬鈴薯		*塩こうじ	
サツラク牛乳 200ml	206	きび和糖 1000	2.6	【焼きパオパオ】		*酵母エキス	
*生乳		*さとうきび		鉄カルパオパオ	25	*コーンスターチ	
【マーボー豆腐】		赤みそ 10kg（年）	5.85	*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）	
マーボー用豆腐	104	*大豆		*長ねぎ		*発酵調味液	
*大豆		*米		*しょうが		*栄養強化剤	
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*小麦粉		【ツナともやしの中華あえ】	
*消泡剤（大豆）		*酒精		*こんにやく粉		ツナ水煮（年）	13
豚肉もも ひき肉	26	北海道丸大豆醤油 10L	6.11	*大豆粉末		*きはだまぐろ	
*豚もも		*大豆		*食塩		*野菜エキス	
おろし生姜（年）	0.44	*小麦		*砂糖		緑豆もやし（年）	26
*しょうが		*食塩		*小麦でんぶん		*緑豆	
*酸味料		味噌ラーメンスープ	1.56	*粉末状小麦たん白		きゅうり	15.6
*ビタミンC		*味噌（大豆）		*豚肉		*きゅうり	
*ターメリック色素		*畜肉エキス（豚肉）		*豚レバー		にんじん	3.9
おろしにんにく（年）	0.44	*砂糖		*豚脂		*にんじん	
*にんにく		*動物油脂		*塩こうじ		醤油 和え物用	2.08
*食塩		*食塩		*酵母エキス		*大豆	
*酸味料		*香辛野菜		*コーンスターチ		*小麦	
根深ねぎ	13	*ごま		*しょうゆ（小麦・大豆）		*食塩	
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*発酵調味液		*アルコール	
にんじん	19.5	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*栄養強化剤		きび和糖 1000	0.78
*にんじん		*香辛料		鉄カルパオパオ	25	*さとうきび	
キャノーラ油 炒め用	0.65	*調味料		*キャベツ		純正ごま油	1.3
*なたね油		*カラメル色素		*長ねぎ		*食用ごま油	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	豆板醤（年）	0.44	*しょうが		米酢（年）	0.85
*豚骨		*唐辛子		*小麦粉		*米	
*鶏骨		*食塩		*こんにやく粉		*アルコール	
*豚骨油		*味噌（大豆）		*大豆粉末		*食塩	
*酵母エキス		*酸味料		*食塩		白いりごま	0.78
清酒	1.95	甜麺醤	0.87	*砂糖		*ごま	
*米		*味噌（大豆）		*小麦でんぶん			
*米麴		*砂糖		*粉末状小麦たん白			
*醸造アルコール		*カラメル色素		*豚肉			