

# 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		メークイン	52		
【たらつみれのみそ汁】		かつおだしパック	2.21	*メークイン			
白身魚のつみれ	36.4	*かつお節		おろし生姜 (年)	0.23		
*すけそうだらすりみ		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)		*米麹			
*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)
<b>【ラーメン】</b>		<b>清酒</b>	2.34	<b>春巻Fe50</b>	50	<b>*きゅうり</b>	
☆ソフトラーメン125	125	*米		*豚肉		鶏だし（顆粒）	1.56
*小麦粉		*米麹		*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	
<b>【牛乳】</b>		*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		<b>醤油ラーメンスープ</b>	8.45	<b>*しょうゆ(小麦・大豆)</b>		*でん粉	
<b>【しょうゆラーメン】</b>		*醤油(大豆、小麦)		*はるさめ		<b>醤油 和え物用</b>	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		<b>*野菜エキス(小麦)</b>		*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)		<b>米酢(年)</b>	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	<b>液中華</b>	20.8	*砂糖		<b>純正ごま油</b>	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	<b>*醤油(大豆、小麦)</b>		*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		<b>がらスープ(ポーク&amp;チキン)</b>	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		<b>キャノーラ油(年)</b>	5		
*食塩		*酵母エキス		*食用なたね油			
*酸味料		<b>キャノーラ油 炒め用</b>	1.76	*シリコーン			
茎わかめ(冷凍)	6.5	*なたね油		<b>【ごまきゅうり】</b>			
*茎わかめ		<b>【春巻(年)】</b>		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)
<b>【ミルクツイストパン】</b>							
(道)ミルクツイストパン65	99	北海道産米粉	6.5	*ワイン		*加工デンプン	
*小麦粉		*うるち米		*ぶどう糖		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*食塩		サツラク牛乳 10kg	71.5	*アルコール		*粒状植物性たん白（大豆）	
*イースト		粉チーズ（年）	2.6	*食塩		*豚脂	
*脱脂粉乳（乳）		*ナチュラルチーズ（乳）		*香料		*食塩	
*砂糖		*脱脂粉乳		*酸味料		*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*ショートニング（大豆）		*食塩		*酸化防止剤		*植物油脂（ごま）	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*セルロース		<b>【ケチャップ肉団子】</b>		*香辛料	
*鶏卵 2.5%		*香料		肉だんご（ケチャップ味）	40	*調味料	
*加糖練乳（乳）		スキムミルク	2.7	*鶏肉		*カラメル色素	
*牛乳		*生乳		*豚肉		*ピロリン酸第二鉄	
ミルクツイストパン成形料	1	コンソメ	2.99	*たまねぎ		*トマトケチャップ	
<b>【牛乳】</b>							
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*パン粉（小麦）		*砂糖	
*生乳		*デキストリン		*加工デンプン		*醸造酢（小麦、りんご）	
<b>【クリームシチュー】</b>							
ショルダーベーコン	19.5	*麦芽糖		*粉末状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ（大豆、小麦）	
*豚肩肉		*チキンコンソメパウダー		*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうが	
*食塩		*ぶどう糖		*豚脂		*カラチノイド色素	
*砂糖		*酵母エキスパウダー		*食塩		*なたね油	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		<b>【イタリアンサラダ】</b>			
じゃがいも	35.1	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		きゅうり	13		
*じゃがいも		*チキンエキスパウダー		*きゅうり			
たまねぎ	35.1	*鶏脂		キャベツ	29.9		
*たまねぎ		*砂糖		*キャベツ			
にんじん	13	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		にんじん	5.2		
*にんじん		*香辛料		*にんじん			
野菜ベース	13	*トマトパウダー		イタリアンドレッシング 1L（年）	5.85		
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*食用植物油脂			
*馬鈴薯		*香辛料抽出物		*砂糖			
*無塩バター（乳）		*酸味料		*醸造酢（小麦、りんご）			
バター有塩	3.25	天塩	0.1	*しょうゆ（大豆、小麦）			
*生乳		*塩田産天日塩		*しょうが			
*食塩		*塩田産にがり		*カラチノイド色素			
白こしょう	0.03	白こしょう	0.03	*なたね油			
		*ホワイトペッパー		肉だんご（ケチャップ味）	40		
白ワイン	1.04	白ワイン	1.04	*鶏肉			
		*米発酵調味料		*豚肉			
				*たまねぎ			
				*パン粉（小麦）			

## 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 (g)	献立名／食品名 (g)	献立名／食品名 (g)	献立名／食品名 (g)
*酸味料			
*増粘剤			

## 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)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【マーぼー豆腐】	
マーぼー用豆腐	104
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
豚肉もも ひき肉	26
*豚もも	
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）	0.44
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
根深ねぎ	13
*根深ねぎ	
にんじん	19.5
*にんじん	
キャノーラ油 炒め用	0.65
*なたね油	
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	
清酒	1.95
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	

献立名／食品名	可食量(g)
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖 1000	2.6
*さとうきび	
赤みそ 10kg（年）	5.85
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
北海道丸大豆醤油 10L	6.11
*大豆	
*小麦	
*食塩	
味噌ラーメンスープ	1.56
*味噌（大豆）	
*畜肉エキス（豚肉）	
*砂糖	
*動物油脂	
*食塩	
*香辛野菜	
*ごま	
*植物油脂（ごま）	
*たん白酵素分解物（さば、小麦）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
豆板醤（年）	0.44
*唐辛子	
*食塩	
*味噌（大豆）	
*酸味料	
甜麵醤	0.87
*味噌（大豆）	
*砂糖	
*カラメル色素	
*酒精	
片栗粉1kg（年）	4.55
*馬鈴薯	
【焼きパオパオ】	
鉄カルパオパオ	25
*キャベツ	
*長ねぎ	
*しょうが	
*小麦粉	
*こんにゃく粉	
*大豆粉末	
*食塩	
*砂糖	
*小麦でんぶん	
*粉末状小麦たん白	
*豚肉	
*豚レバー	
*豚脂	
*塩こうじ	
*酵母エキス	
*コーンスターク	
*しょうゆ（小麦・大豆）	
*発酵調味液	
*栄養強化剤	
【ツナともやしの中華あえ】	
ツナ水煮（年）	13
*きはだまぐろ	
*野菜エキス	
緑豆もやし（年）	26
*緑豆	
きゅうり	15.6
*きゅうり	
にんじん	3.9
*にんじん	
醤油 和え物用	2.08
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
きび和糖 1000	0.78
*さとうきび	
純正ごま油	1.3
*食用ごま油	
米酢（年）	0.85
*米	
*アルコール	
*食塩	
白いりごま	0.78
*ごま	