

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3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】		【豆腐ハンバーグ】		*たまねぎ		*うるち米	
精白米 10kg	100	国産大豆の豆腐バーグ	50	ごぼう	13	*砂糖	
【牛乳】		*豆腐（大豆）		*ごぼう		*発酵調味液	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏肉		なばな 茎葉 生	6.5	*でんぷん	
*生乳		*豚肉		*なばな 葉茎		*トマトパウダー	
【すまし汁】		*パン粉（小麦）		茹で塩（年）	0.13	*ほうれん草パウダー	
細切り高野豆腐（年）	1.95	*玉ねぎ		*海水		*食塩	
*大豆		*砂糖		おろし生姜	0.2	*パプリカパウダー	
*製造用剤		*でん粉		*しょうが		*昆布	
*豆腐用凝固剤		*酵母エキス		*酸味料		*青のり	
はくさい	23.4	*炭酸カルシウム		*ビタミンC			
*はくさい		*醤油（小麦・大豆）		*ターメリック色素			
国内産カットわかめ	0.39	*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9		
*湯通し塩蔵わかめ		*ピロリン酸第二鉄		*大豆			
片抜き人参（桜）	10.4	【【卵除去食】ちらし風鶏そぼろ】		*小麦			
*人参		鶏肉もも ひき肉	32.5	*食塩			
ほぐしえのき	3.9	*鶏もも		きび和糖（年）	1.95		
*生えのき茸		豚肉もも ひき肉	19.5	*さとうきび			
根深ねぎ	11.7	*豚もも		清酒（年）	1.95		
*根深ねぎ		大豆ミート（年）	9.1	*米			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.33	*大豆		*米麴			
*大豆		*クエン酸鉄		*醸造アルコール			
*小麦		錦糸玉子	10.4	*水飴			
*食塩		*鶏卵 47%		*乳酸			
みりん（年）	1.43	*乾燥卵 5%		*コハク酸			
*本みりん		*還元水あめ		みりん（年）	1.95		
*液状ブドウ糖		*植物油		*本みりん			
*醸造アルコール		*食塩		*液状ブドウ糖			
*珪藻土		*加工でん粉		*醸造アルコール			
天塩（年）	0.04	*pH調整剤		*珪藻土			
*塩田産天日塩		*増粘剤		白いりごま（年）	0.78		
*塩田産にがり		*調味料		*ごま			
道産カットだし昆布	2.21	*カロチノイド色素		キャノーラ油 炒め用（年）	0.46		
*道内産真昆布		にんじん	15.6	*なたね油			
かつおだしパック（年）	2.34	*にんじん		【ひなあられ】			
*かつお節		たまねぎ	15.6	ひなあられ つどい	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3月3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)
【スパゲティ】		*麦芽糖		*カラメル色素		*食用なたね油	
☆スパゲティ85	85	*チキンエキスパウダー		*調味料		*シリコン	
*小麦粉		*ぶどう糖		赤ワイン（年）	5.85	【はちみつゼリーフルーツあえ】	
*植物油		*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		国産白桃ダイス缶	19.5
【牛乳】		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン		*白桃	
サツラク牛乳 200ml	206	*鶏脂		*ぶどう糖		*砂糖	
*生乳		*チキンコンソメパウダー		*アルコール		*酸味料	
【スパゲティミートソース（大豆入り）】		*砂糖		*食塩		*酸化防止剤	
豚肉もも ひき肉	39	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素（エルダーベリー）		パインチビット1/6(レトルト)	19.5
*豚もも		*香辛料		*香料		*パイナップル	
大豆ミート（年）	9.1	*トマトパウダー		*酸味料		*上白糖	
*大豆		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤		*クエン酸	
*クエン酸鉄		*香辛料抽出物		小麦粉（年）	2.34	*ビタミンC	
おろし生姜	0.44	*酸味料		*小麦粉		ミルクキューブ	19.5
*しょうが		ダイストマト 5kg（年）	54.6	オリーブ油	0.65	*牛乳	
*酸味料		*トマト		*食用オリーブ油		*水あめ	
*ビタミンC		*トマトピューレー		天塩（年）	0.09	*砂糖	
*ターメリック色素		トマトケチャップ学給用（年）	35.1	*塩田産天日塩		*脱脂粉乳	
おろしにんにく	0.44	*トマト		*塩田産にがり		*加糖練乳	
*にんにく		*糖類		白こしょう（年）	0.03	*ゲル化剤	
*食塩		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー		カットゼリー はちみつレモン	23.4
*酸味料		ぶどう糖		【白花生コロッケ】		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
たまねぎ	41.6	*醸造酢		白花生コロッケ60g	60	*レモン果汁	
*たまねぎ		*食塩		*白花生		*ぶどう糖	
にんじん	29.9	*たまねぎ		*乾燥マッシュポテト		*砂糖	
*にんじん		*香辛料		*バター		*はちみつ	
セロリ	5.2	トマトピューレー（年）	11.7	*砂糖		*ゲル化剤	
*セロリ		*トマトペースト		*食塩		*酸味料	
乾燥パセリ（年）	0.03	ウスターソース（年）	5.85	*パン粉（小麦）		*ビタミンC	
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*クエン酸鉄Na	
ソニオン（年）	23.4	*砂糖液糖		*とうもろこしでん粉		*カロチノイド色素	
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		*粉末状大豆たん白（大豆）		*香料	
*大豆油		*食塩		*植物油脂			
コンソメ（年）	0.59	*オニオンエキス		*食塩			
*食塩		*香辛料		*貝殻焼成カルシウム(小麦)			
*デキストリン		*トマトエキス		キャノーラ油（年）	6		

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3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)
【イエスクリーン米】		*いわし		*醸造アルコール			
イエスクリーン米 10kg	100	*砂糖		*水飴			
【牛乳】		*水あめ		*乳酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*しょうゆ（小麦、大豆）		*コハク酸			
*生乳		*梅酢		みりん(年)	1.3		
【大根のごまみそ汁】		*醗酵調味料		*本みりん			
冷凍油揚げカット	9.1	*でん粉		*液状ブドウ糖			
*だいず 全粒 国産 乾		*梅肉ペースト		*醸造アルコール			
*なたね油		*かつお削り節		*珪藻土			
*凝固剤		*こんぶだし		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3		
*消泡剤(大豆)		【豚肉のしょうが煮】		*なたね油			
だいこん	36	豚肉もも スライス	45.5				
*だいこん		*豚もも					
にんじん	13	たまねぎ	15.6				
*にんじん		*たまねぎ					
根深ねぎ	9.1	にんじん	13				
*根深ねぎ		*にんじん					
白すりごま(年)	1.95	しらたき	15.6				
*ごま		*こんにゃく粉					
白みそ 10kg(年)	7.8	*水酸化カルシウム					
*米		おろし生姜	1.3				
*大豆		*しょうが					
*食塩		*酸味料					
赤みそ 10kg(年)	2.86	*ビタミンC					
*大豆		*ターメリック色素					
*米		北海道丸大豆醤油 10L(年)	3.9				
*食塩		*大豆					
*酒精		*小麦					
かつおだしパック(年)	2.34	*食塩					
*かつお節		カットいんげん	6.5				
煮干しダシパック(年)	0.52	*さやいんげん若さや					
*かたくちいわし		きび和糖(年)	1.56				
煮干しパック(年)	0.52	*さとうきび					
*かたくちいわし		清酒(年)	1.3				
【いわしの梅煮】		*米					
いわしの梅煮 33	33	*米麴					

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3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)黒糖コッペパン】								
(道)黒糖コッペパン65	97	*鶏脂		*チーズ(乳)		*醸造酢		
*小麦粉		*チキンコンソメパウダー		*粉末状植物性たん白(大豆)		*食塩		
*食塩		*砂糖		*砂糖		*砂糖		
*イースト		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*植物油脂		*粉末状植物性たん白(大豆)		
*脱脂粉乳(乳)		*香辛料		*しょうゆ(小麦・大豆)		*香辛料		
*ショートニング(大豆)		*トマトパウダー		*食塩		*酵母エキスパウダー		
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*オニオンエキスパウダー		*酵母エキス		*増粘剤		
*鶏卵 3.6%		*香辛料抽出物		*乾燥赤ピーマン		*調味料		
*黒砂糖		*酸味料		*乾燥パセリ		*香辛料抽出物		
【牛乳】		がらスープ(年)		10.4	*香辛料	ヨーグルト 生乳100%		
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*乳化剤		*生乳	1.95	
*生乳		*鶏骨		*重曹		*乳酸菌スターター(乳)		
【白菜とウインナーのスープ】		*豚骨油		*乳たん白		*ビフィズス菌(乳)		
カットミニウインナー	23.4	*酵母エキス		*香料(乳、大豆)		天塩(年)		
*豚肉		北海道丸大豆醤油 10L(年)	0.39	*カロチノイド色素		*塩田産天日塩	0.16	
*食塩		*大豆		*塩こうじ		*塩田産にがり		
*砂糖		*小麦		*加工デンプン		白こしょう(年)		
白コショウ・カワイ・マスタード		*食塩		*安定剤		*ホワイトペッパー	0.01	
はくさい	39	天塩(年)		0.04	【ポテトサラダ】			
*はくさい		*塩田産天日塩		ローズハム うす角	15.6			
たまねぎ	15.6	*塩田産にがり		*豚ロース肉				
*たまねぎ		白こしょう(年)	0.03	*食塩				
にんじん	9.1	*ホワイトペッパー		*砂糖				
*にんじん		白ワイン(年)	0.85	*ツメクサ、コリアンダー、カダモン、オールスパイス				
ソニオン(年)	5.2	*米発酵調味料		じゃがいも	39			
*たまねぎ		*ワイン		*じゃがいも				
*大豆油		*ぶどう糖		茹で塩(年)	0.16			
コンソメ(年)	3.25	*アルコール		*海水				
*食塩		*食塩		きゅうり	10.4			
*デキストリン		*香料		*きゅうり				
*麦芽糖		*酸味料		にんじん	3.9			
*チキンエキスパウダー		*酸化防止剤		*にんじん				
*ぶどう糖		【チキンチーズ焼き】			たまねぎ	6.5		
*酵母エキスパウダー		チキンオープン焼き(チーズ)	50	*たまねぎ				
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*鶏肉		エッグフリーマヨネーズ(年)	9.1			
		*パン粉(小麦)		*食用植物油脂(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3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)
【ごはん】		*コリアンダー		スキムミルク（年）	3.25	*豚脂	
精白米 10kg	100	*クミン		*生乳		*植物油脂	
【牛乳】		*フェヌグリーク		キッズカレールウ（年）	11.44	*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*チリペッパー		*小麦粉		*食塩	
*生乳		*オールスパイス		*パーム油		*カレーパウダー	
【浜益牛カレー】		*その他香辛料		*デキストリン		*デキストリン	
浜益牛 ダイスカット	45.5	フルーツチャツネ（年）	1.95	*カレー粉		*香辛料	
*浜益牛		*フルーツ		*砂糖		*ローストオニオンパウダー	
じゃがいも	39	リンゴ		*玉ねぎ・にんにく		*しょう油加工品（小麦、大豆）	
*じゃがいも		レモン		*トマトペースト		*脱脂大豆	
たまねぎ	32.5	レーズン		*食塩		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）	
*たまねぎ		*水あめ・砂糖		*ココアパウダー		*玉ねぎエキス	
ソニオン（年）	13	*香辛料（大豆）		*粉末米酢		*小麦醗酵調味料（小麦、大豆）	
*たまねぎ		*酢酸・クエン酸		*りんごペースト		*調味料	
*大豆油		*食塩		*酵母エキス		*カラメル色素	
にんじん	19.5	*カラメル色素		*粉末はちみつ		*酸味料	
*にんじん		*香料		良選カリーフレーク（年）	5.2	*香料	
おろし生姜	0.26	ウスターソース（年）	2.34	*豚脂・植物油脂		赤ワイン（年）	1.3
*しょうが		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*米発酵調味料	
*酸味料		*砂糖液糖		*食塩		*ワイン	
*ビタミンC		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ぶどう糖	
*ターメリック色素		*食塩		*カレーパウダー		*アルコール	
おろしにんにく	0.2	*オニオンエキス		*でんぷん		*食塩	
*にんにく		*香辛料		*フライドエシャロットペースト		*果実色素（エルダーベリー）	
*食塩		*トマトエキス		*香辛料		*香料	
*酸味料		*カラメル色素		*ガーリック・ジンジャーソテー		*酸味料	
バター有塩	1.17	*調味料		*チーズパウダー（乳）		*酸化防止剤	
*生乳		ダイストマト 5kg（年）	5.2	*チキンエキス		【ほうれん草オムレツ】	
*食塩		*トマト		*加工デンプン		ほうれん草オムレツ60	60
りんごソース	4.55	*トマトピューレー		*調味料		*鶏卵 60%	
*りんご		粉チーズ（年）	3.25	*カラメル色素		*油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）	
*香料		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*植物油脂	
*酸味料		*脱脂粉乳		*香辛料抽出物（大豆）		*ほうれん草	
*酸化防止剤		*食塩		*香料		*でん粉発酵調味料	
カレー粉（年）	0.13	*セルロース		こくまるカレーフレーク（年）	6.5	*食用卵殻粉	
*ターメリック		*香料		*小麦粉		*加工でん粉	

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3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)
*増粘剤							
*ピロリン酸鉄							
【ミニトマト】							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							
ミニトマト	10						
*ミニトマト							