

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4月13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】		清酒（年）	1.17	甜麵醬（年）	0.78	*砂糖	
精白米 10kg	100	*米		*味噌（大豆）		*小麦でんぷん	
【牛乳】		*米麴		*砂糖		*粉末状小麦たん白	
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*カラメル色素		*豚肉	
*生乳		*水飴		*酒精		*豚レバー	
【春雨入りマーボー豆腐】		*乳酸		片栗粉1kg（年）	1.94	*豚脂	
カット春雨（年）	7.8	*コハク酸		*馬鈴薯		*塩こうじ	
*甘藷澱粉		きび和糖（年）	2.34	【焼きパオパオ】		*酵母エキス	
*えんどう澱粉		*さとうきび		鉄カルパオパオ	25	*コーンスターチ	
マーボー用豆腐	71.5	赤みそ 10kg（年）	5.98	*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*大豆		*大豆		*長ねぎ		*発酵調味液	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米		*しょうが		*栄養強化剤	
*消泡剤（大豆）		*食塩		*小麦粉		【もやしの中華あえ】	
豚肉もも ひき肉	26	*酒精		*こんにやく粉		とりササミフレーク（年）	13
*豚もも		北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.2	*大豆粉末		*鶏肉	
大豆ミート（年）	3.9	*大豆		*食塩		*食塩	
*大豆		*小麦		*砂糖		*加工でん粉	
*クエン酸鉄		*食塩		*小麦でんぷん		*野菜エキス	
おろし生姜（年）	1.17	味噌ラーメンスープ	3.12	*粉末状小麦たん白		緑豆もやし（年）	26
*しょうが		*味噌（大豆）		*豚肉		*緑豆	
*酸化防止剤		*畜肉エキス（豚肉）		*豚レバー		きゅうり	18.2
*PH調整剤		*砂糖		*豚脂		*きゅうり	
おろしにんにく（年）	1.17	*動物油脂		*塩こうじ		にんじん	3.9
*にんにく		*食塩		*酵母エキス		*にんじん	
*PH調整剤		*香辛野菜		*コーンスターチ		醤油 和え物用（年）	3.12
根深ねぎ	13	*ごま		*しょうゆ（小麦・大豆）		*大豆	
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*発酵調味液		*小麦	
にんじん	15.6	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*栄養強化剤		*食塩	
*にんじん		*香辛料		鉄カルパオパオ	25	*アルコール	
キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*調味料		*キャベツ		きび和糖（年）	0.78
*なたね油		*カラメル色素		*長ねぎ		*さとうきび	
がらスープ（年）	4.68	豆板醬（年）	0.78	*しょうが		純正ごま油（年）	1.3
*豚骨		*唐辛子		*小麦粉		*食用ごま油	
*鶏骨		*食塩		*こんにやく粉		米酢（年）	1.3
*豚骨油		*味噌（大豆）		*大豆粉末		*米	
*酵母エキス		*酸味料		*食塩		*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4月13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)
*食塩							
白いりごま（年）	0.78						
*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4月14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】		*食塩		*酸化防止剤		*玉ねぎ	
☆スパゲティ 85	85	*たまねぎ		小麦粉（年）	3.25	*植物油脂	
*小麦粉		*香辛料		*小麦粉		*しょうゆ（大豆・小麦）	
*植物油		コンソメ（年）	2.73	【星のコロッケ】		*果糖ぶどう糖液糖、砂糖	
【チキントマトスパゲティ】		*食塩		星のコロッケ 50	50	*醸造酢	
鶏肉もも 角切り	45.5	*デキストリン		*ばれいしょ		*食塩	
*鶏もも		*麦芽糖		*たまねぎ		*調味料	
おろし生姜（年）	1.04	*チキンエキスパウダー		*鶏肉		*かつおエキス	
*しょうが		*ぶどう糖		*豚肉		*香辛料	
*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*しいたけエキス	
*PH調整剤		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*豚脂		*しいたけ	
おろしにんにく（年）	1.04	*鶏脂		*乾燥マッシュポテト		*酵母エキス	
*にんにく		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*赤ピーマン	
*PH調整剤		*砂糖		*香辛料		*増粘剤	
セロリ	2.6	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*パン粉（小麦）		【牛乳】	
*セロリ		*香辛料		*小麦粉		サツラク牛乳 200ml	206
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*コーンフラワー		*生乳	
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*デキストリン			
にんじん	15.6	*香辛料抽出物		*植物油脂			
*にんじん		*酸味料		*還元水あめ			
ほぐししめじ	7.8	天塩（年）	0.09	*でん粉			
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		*炭酸Ca			
ダイストマト 5kg（年）	71.5	*塩田産にがり		*ピロリン酸鉄			
*トマト		白こしょう（年）	0.04	*酵母エキス			
*トマトピューレー		*ホワイトペッパー		*調味料			
ソニオン（年）	23.4	オリーブ油	1.04	キャノーラ油（年）	5		
*たまねぎ		*食用オリーブ油		*食用なたね油			
*大豆油		赤ワイン（年）	3.51	*シリコーン			
乾燥パセリ（年）	0.03	*米発酵調味料		【枝豆サラダ】			
*パセリ		*ワイン		むきえだまめ	19.5		
トマトケチャップ学給用（年）	35.1	*ぶどう糖		*枝豆			
*トマト		*アルコール		キャベツ	26		
*糖類		*食塩		*キャベツ			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素（エルダーベリー）		にんじん	6.5		
ぶどう糖		*香料		*にんじん			
*醸造酢		*酸味料		玉ねぎドレッシング（年）	5.2		

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4月15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】		みりん(年)	2.21	*さとうきび			
イエスクリーン米 10kg	100	*本みりん					
【牛乳】		*液状ブドウ糖					
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール					
*生乳		*珪藻土					
【ずき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L(年)	13				
豚肉もも スライス	42.9	*大豆					
*豚もも		*小麦					
焼き豆腐	26	*食塩					
*大豆		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3				
*粗製海水塩化マグネシウム		*なたね油					
*消泡剤(大豆)		【さばの塩焼き】					
しらたき	26	さば塩焼き40(BP)	40				
*こんにやく粉		*さば					
*水酸化カルシウム		*食塩					
にんじん	13	【三色ごまあえ】					
*にんじん		ごまつな	13				
たまねぎ	31.2	*小松菜					
*たまねぎ		茹で塩(年)	0.09				
はくさい	23.4	*海水					
*はくさい		緑豆もやし(年)	42.9				
細切り高野豆腐(年)	1.69	*緑豆					
*大豆		にんじん	6.5				
*製造用剤		*にんじん					
*豆腐用凝固剤		白すりごま(年)	3.64				
根深ねぎ	9.1	*ごま					
*根深ねぎ		醤油 和え物用(年)	1.17				
きび和糖(年)	3.77	*大豆					
*さとうきび		*小麦					
清酒(年)	1.82	*食塩					
*米		*アルコール					
*米麴		白味噌 和え用(年)	1.56				
*醸造アルコール		*大豆					
*水飴		*米					
*乳酸		*食塩					
*コハク酸		きび和糖(年)	1.56				

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4月16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)角食パン】							
(道)角食パン65	83	*麦芽糖		*粉末状植物性たん白(大豆)		*生乳	
*小麦粉		*チキンエキスパウダー		*発酵調味料(小麦、大豆)		シュレッドチーズ(年)	2.08
*食塩		*ぶどう糖		*醤油(小麦、大豆)		*ナチュラルチーズ	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*セルロース	
*脱脂粉乳(乳)		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*りんご		コンソメ(年)	1.56
*砂糖		*鶏脂		*粒状植物性たん白(大豆)		*食塩	
*ショートニング(大豆)		*チキンコンソメパウダー		*果糖ブドウ糖液糖		*デキストリン	
*鶏卵 4.0%		*砂糖		*香辛料		*麦芽糖	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*食塩		*チキンエキスパウダー	
【牛乳】		*香辛料		*加工でん粉		*ぶどう糖	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*水あめ		*酵母エキスパウダー	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*パーム油		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
【大根とベーコンのスープ】		*香辛料抽出物		【マカロニグラタン】			
シオルダーベーコン	19.5	*酸味料		鶏肉もも 角切り	26	*鶏脂	
*豚肩肉		天塩(年)	0.09	*鶏もも		*チキンコンソメパウダー	
*食塩		*塩田産天日塩		ペンネマカロニ 2kg(年)	7.8	*砂糖	
*砂糖		*塩田産にがり		*小麦粉		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		白こしょう(年)	0.03	茹で塩(年)	0.2	*香辛料	
たまねぎ	26	*ホワイトペッパー		*海水		*トマトパウダー	
*たまねぎ		白ワイン(年)	1.76	たまねぎ	39	*オニオンエキスパウダー	
ソニオン(年)	7.8	*米発酵調味料		*たまねぎ		*香辛料抽出物	
*たまねぎ		*ワイン		北海道産米粉	4.16	*酸味料	
*大豆油		*ぶどう糖		*うるち米		天塩(年)	0.08
だいこん	39	*アルコール		バター有塩	5.2	*塩田産天日塩	
*だいこん		*食塩		*生乳		*塩田産にがり	
にんじん	16.9	*香料		*食塩		白こしょう(年)	0.01
*にんじん		*酸味料		白ワイン(年)	1.3	*ホワイトペッパー	
がらスープ(年)	7.8	*酸化防止剤		*米発酵調味料		パン粉1kg(年)	3.9
*豚骨		乾燥パセリ(年)	0.01	*ワイン		*小麦粉	
*鶏骨		*パセリ		*ぶどう糖		*砂糖	
*豚骨油		【照り焼きハンバーグ】				*ショートニング	
*酵母エキス		国産鶏の照焼パティ50(BP)	50	*アルコール		*イースト	
コンソメ(年)	2.73	*鶏肉		*食塩		*食塩	
*食塩		*ソーテオニオン		*香料		*パン改良剤(アセロラ)	
*デキストリン		*玉ねぎ		*酸味料		乾燥パセリ(年)	0.01
		*パン粉(小麦)		*酸化防止剤		*パセリ	
				サツラク牛乳 10kg	39	キャノーラ油 炒め用(年)	1.17

