

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20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（ルー用）】		*酢酸・クエン酸		*りんごペースト		*調味料	
精白米 10kg	110	*食塩		*酵母エキス		*カラメル色素	
【牛乳】		*カラメル色素		*粉末はちみつ		*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香料		良選カリーフレーク（年）	7.02	*香料	
*生乳		ウスターソース（年）	2.34	*豚脂・植物油脂		赤ワイン（年）	1.69
【ポークカレー】		*果糖ぶどう糖液糖		*小麦粉		*米発酵調味料	
豚肉もも スライス	39	*砂糖液糖		*食塩		*ワイン	
*豚もも		*高酸度ピネガー		*砂糖		*ぶどう糖	
じゃがいも	35.1	*食塩		*カレーパウダー		*アルコール	
*じゃがいも		*オニオンエキス		*でんぷん		*食塩	
たまねぎ	29.9	*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）	
*たまねぎ		*トマトエキス		*香辛料		*香料	
ソニオン（年）	13	*カラメル色素		*ガーリック・ジンジャーソテー		*酸味料	
*たまねぎ		*調味料		*チーズパウダー（乳）		*酸化防止剤	
*大豆油		ダイストマト 5kg（年）	4.68	*チキンエキス		【ミニトマト】	
にんじん	16.9	*トマト		*加工デンプン		ミニトマト	10
*にんじん		*トマトピューレー		*調味料		*ミニトマト	
おろし生姜（年）	0.98	粉チーズ（年）	2.6	*カラメル色素		ミニトマト	10
*しょうが		*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*ミニトマト	
*酸化防止剤		*脱脂粉乳		*香辛料抽出物（大豆）		ミニトマト	10
*PH調整剤		*食塩		*香料		*ミニトマト	
おろしにんにく（年）	0.98	*セルロース		こくまろカレーフレーク（年）	7.93		
*にんにく		*香料		*小麦粉			
*PH調整剤		スキムミルク（年）	2.99	*豚脂			
バター有塩	1.04	*生乳		*植物油脂			
*生乳		キッズカレールウ（年）	11.96	*砂糖			
*食塩		*小麦粉		*食塩			
りんごソース（年）	5.2	*パーム油		*カレーパウダー			
*りんご		*デキストリン		*デキストリン			
フルーツチャツネ（年）	3.51	*カレー粉		*香辛料			
*フルーツ		*砂糖		*ローストオニオンパウダー			
リンゴ		*玉ねぎ・にんにく		*しょう油加工品（小麦、大豆）			
レモン		*トマトペースト		*脱脂大豆			
レーズン		*食塩		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）			
*水あめ・砂糖		*ココアパウダー		*玉ねぎエキス			
*香辛料（大豆）		*粉末米酢		*小麦醗酵調味料（小麦、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4月21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】							
☆ソフトラーメン125	125	*水飴		*キャベツ		*砂糖	
*小麦粉		*乳酸		*植物油脂(大豆)		*酵母エキス粉末	
*食塩		*コハク酸		*豚脂		*昆布エキス粉末	
*かん水		醤油ラーメンスープ	8.45	*しょうゆ(小麦・大豆)		*でん粉	
【牛乳】		*醤油(大豆、小麦)		*はるさめ		醤油 和え物用(年)	3.25
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*でん粉		*大豆	
*生乳		*動植物油脂(豚肉、大豆)		*しょうがペースト		*小麦	
【しょうゆラーメン】		*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦)		*小麦粉		*食塩	
豚肉もも スライス	32.5	*野菜エキス(小麦)		*ポークブイヨン		*アルコール	
*豚もも		*砂糖		*ショートニング(大豆)		米酢(年)	0.91
にんじん	13	*香辛料		*ポークエキス		*米	
*にんじん		*調味料		*発酵調味料		*アルコール	
はくさい	18.2	*カラメル色素		*酵母エキス		*食塩	
*はくさい		液中華	20.8	*砂糖		純正ごま油(年)	0.42
緑豆もやし(年)	39	*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	
*緑豆		*醤油(大豆、小麦)		*たん白加水分解物(小麦)		白いりごま(年)	0.83
チンゲンサイ	10.4	*植物油脂(大豆、ごま)		*香辛料		*ごま	
*チンゲンサイ		*食塩		*小麦粉		ラー油(年)	0.03
たけのこ水煮 短冊(年)	13	*砂糖		*植物油脂(大豆)		*ごま油	
*たけのこ(麻竹)		*野菜エキス		*米粉		*とうもろこし油	
根深ねぎ	9.75	*香辛料		*粉あめ		*香辛料抽出物	
*根深ねぎ		*調味料		*ショートニング(大豆)		*トウガラシ色素	
おろし生姜(年)	1.3	*カラメル色素		*食塩			
*しょうが		*香料		*ソルビトール			
*酸化防止剤		がらスープ(年)	7.41	*クエン酸鉄Na			
*PH調整剤		*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		
*PH調整剤		*酵母エキス		*食用なたね油			
茎わかめ(冷凍)	6.5	キャノーラ油 炒め用(年)	1.76	*シリコーン			
*茎わかめ		*なたね油		【ごまきゅうり】			
清酒(年)	2.34	【春巻】		きゅうり	45.5		
*米		春巻Fe50	50	*きゅうり			
*米麹		*豚肉		鶏だし(年)	1.56		
*醸造アルコール		*にんじん		*鶏肉粉末			
		*たまねぎ		*でん粉分解物			

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22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)
【わかめごはん】							
精白米 10kg	100	*食塩		*鶏もも			
国産 わかめごはんの素（年）	2.99	*酒精		だいこん	49.4		
*わかめ		かつおだしパック（年）	2.21	*だいこん			
*還元水あめ		*かつお節		干椎茸 スライス（年）	0.39		
*食塩		煮干しダシパック（年）	0.52	*乾燥椎茸			
*昆布エキス		*かたくちいわし		国産もうそう千切水煮	9.1		
*酵母エキスパウダー		煮干しパック（年）	0.52	*もうそう筍			
		*かたくちいわし		*酸化防止剤			
				*PH調整剤			
【牛乳】		【和風きんぴら包み焼き】		むきえだまめ	6.5		
サツラク牛乳 200ml	206	和風きんぴら包み焼き	50	*枝豆			
*生乳		*鶏肉		おろし生姜（年）	0.2		
【豆腐と小松菜のみそ汁】		*たまねぎ		*しょうが			
豆腐	32.5	*ごぼう		*酸化防止剤			
*大豆		*豆腐（大豆）		*PH調整剤			
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏皮		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25		
*消泡剤（大豆）		*小麦不使用しょうゆ（大豆）		*大豆			
冷凍油揚げカット	9.1	*にんじん		*小麦			
*だいず 全粒 国産 乾		*砂糖		*食塩			
*なたね油		*みりん		きび和糖（年）	1.04		
*凝固剤		*粒状植物性たん白（大豆）		*さとうきび			
*消泡剤（大豆）		*植物油（ごま）		清酒（年）	1.3		
にんじん	13	*ぶどう糖		*米			
*にんじん		*しょうがペースト		*米麴			
こまつな 石狩市産	13	*食塩		*醸造アルコール			
*こまつな		*豚ゼラチン		*水飴			
茹で塩（年）	0.08	*酵母エキス		*乳酸			
*海水		*液状混合調味料		*コハク酸			
根深ねぎ	6.5	*ごま		みりん（年）	1.3		
*根深ねぎ		*香辛料		*本みりん			
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工でんぷん		*液状ブドウ糖			
*米		*セルロース		*醸造アルコール			
*大豆		*凝固剤		*珪藻土			
*食塩		*安定剤		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
赤みそ 10kg（年）	2.6	*ピロリン酸第二鉄		*なたね油			
*大豆		【大根のそぼろ煮】					
*米		鶏肉もも ひき肉	23.4				

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23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)横割りパン】		*デキストリン		*たまねぎ		*酵母エキスパウダー	
(道)横割りパン65	91	*麦芽糖		*海藻ミネラル		*オニオンエキス	
*小麦粉		*チキンエキスパウダー		*食塩		*香辛料	
*食塩		*ぶどう糖		*ポークエキス		*増粘剤	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*乳化剤	
*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)		*香辛料		*香辛料抽出物	
*砂糖		*鶏脂		*加工デンプン		*香料	
*ショートニング(大豆)		*チキンコンソメパウダー		*ピロリン酸第二鉄			
*鶏卵 4.0%		*砂糖		*プロセスチーズ(乳)			
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤			
【牛乳】		*香辛料		*パン粉(小麦、大豆)			
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*小麦粉			
*生乳		*オニオンエキスパウダー		*ショートニング			
【ポトフ】		*香辛料抽出物		*ぶどう糖			
カットミニウインナー	23.4	*酸味料		*乳化剤(大豆)			
*豚肉		天塩(年)	0.05	キャノーラ油(年)	6		
*食塩		*塩田産天日塩		*食用なたね油			
*砂糖		*塩田産にがり		*シリコーン			
白コショウ・カルワイ・マスタード		白こしょう(年)	0.03	【コールスローサラダ】			
じゃがいも	32.5	*ホワイトペッパー		とりササミフレーク(年)	10.4		
*じゃがいも		白ワイン(年)	0.91	*鶏肉			
たまねぎ	23.4	*米発酵調味料		*食塩			
*たまねぎ		*ワイン		*加工でん粉			
かぶ	19.5	*ぶどう糖		*野菜エキス			
*かぶ		*アルコール		キャベツ	32.5		
にんじん	11.7	*食塩		*キャベツ			
*にんじん		*香料		きゅうり	15.6		
セロリ	2.6	*酸味料		*きゅうり			
*セロリ		*酸化防止剤		にんじん	4.55		
がらスープ(年)	9.1	乾燥パセリ(年)	0.01	*にんじん			
*豚骨		*パセリ		コールスロードレッシング1L(年)	7.8		
*鶏骨		【チーズハムカツ】		*食用植物油脂			
*豚骨油		ベストサンド60	60	*醸造酢			
*酵母エキス		*豚肉		*砂糖、水あめ			
コンソメ(年)	3.64	*鶏肉		*食塩			
*食塩		*豚脂		*レモン果汁、パインアップル果汁			

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24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】		*本みりん		*米麴			
精白米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*醸造アルコール			
【牛乳】		*醸造アルコール		*水飴			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		*乳酸			
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.63	*コハク酸			
【たぬき汁】		*大豆		きび和糖（年）	2.6		
さつま揚げ	10.4	*小麦		*さとうきび			
*たらすりみ		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.11		
*にんじん		天塩（年）	0.23	*大豆			
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*小麦			
*揚げ油		*塩田産にがり		*食塩			
*砂糖		カット昆布（年）	2.21	キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
*みりん		*日高産根昆布		*なたね油			
*塩		かつおだしパック（年）	2.86				
にんじん	16.9	*かつお節					
*にんじん		【いわしのみそ煮】					
冷凍油揚げカット	6.5	いわしの味噌煮M	34				
*だいず 全粒 国産 乾		*いわし					
*なたね油		*みそ（大豆）					
*凝固剤		*砂糖					
*消泡剤(大豆)		*発酵調味料					
こんにやく サラダ用	23.4	*食塩					
*こんにやく粉		*増粘剤					
*水酸化カルシウム		【炒め納豆】					
ほぐしえのき	10.4	豚肉もも ひき肉	23.4				
*生えのき茸		*豚もも					
根深ねぎ	9.1	玉ねぎダイスカット	19.5				
*根深ねぎ		*玉ねぎ					
清酒（年）	1.3	にんじん	11.7				
*米		*にんじん					
*米麴		青ピーマン	6.5				
*醸造アルコール		*青ピーマン					
*水飴		挽きわり納豆	23.4				
*乳酸		*大豆					
*コハク酸		清酒（年）	1.3				
みりん(年)	1.04	*米					