

## 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8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)
<b>【ごはん】</b>		*豚骨		*香辛料抽出物		*調味料	
精白米 10kg	100	*鶏骨		<b>【ピリ辛焼き肉丼】</b>		豆板醤(年)	0.52
<b>【牛乳】</b>		*豚骨油		豚肉もも スライス	61.1	*唐辛子	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*豚もも		*食塩	
*生乳		白こしょう(年)	0.01	たまねぎ	32.5	*味噌(大豆)	
<b>【もずくスープ】</b>		*ホワイトペッパー		*たまねぎ		*酸味料	
冷凍 もずく	7.8	北海道丸大豆醤油 10L(年)	1.04	にんじん	13	北海道丸大豆醤油 10L(年)	3.9
*もずく		*大豆		*にんじん		*大豆	
豆腐	19.5	*小麦		青ピーマン	8.45	*小麦	
*大豆		*食塩		*青ピーマン		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		<b>【コーンのつまみ揚げ】</b>		国産もうそう千切水煮	19.5	赤みそ 10kg(年)	2.86
*消泡剤(大豆)		コーンのつまみ揚げ	25	*もうそう筍		*大豆	
にんじん	10.4	*とうもろこし		*酸化防止剤		*米	
*にんじん		*魚肉すり身(タラ)		*PH調整剤		*食塩	
チンゲンサイ	19.5	*玉ねぎ		緑豆もやし(年)	19.5	*酒精	
*チンゲンサイ		*植物油脂(大豆)		*緑豆		清酒(年)	1.63
根深ねぎ	3.9	*鶏卵【5.32%】		切干大根	1.95	*米	
*根深ねぎ		*でん粉		*大根		*米麴	
ロースハム 千切り	7.8	*食塩		おろし生姜(年)	0.44	*醸造アルコール	
*豚ロース肉		*醸造酢(小麦)		*しょうが		*水飴	
*食塩		*砂糖		*酸化防止剤		*乳酸	
*砂糖		*加工でん粉		*PH調整剤		*コハク酸	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*調味料		おろしにんにく(年)	0.39	きび和糖(年)	1.17
塩ラーメンスープ	5.98	*香辛料抽出物		*にんにく		*さとうきび	
*食塩		コーンのつまみ揚げ	25	*PH調整剤		みりん(年)	1.04
*醤油(小麦、大豆)		*とうもろこし		純正ごま油(年)	0.91	*本みりん	
*香味油		*魚肉すり身(タラ)		*食用ごま油		*液状ブドウ糖	
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*玉ねぎ		コチジャン(年)	1.3	*醸造アルコール	
*砂糖		*植物油脂(大豆)		*味噌(大豆)		*珪藻土	
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*鶏卵【5.32%】		*砂糖		片栗粉1kg(年)	2.6
*昆布		*でん粉		*唐辛子		*馬鈴薯	
*かつお削りぶし		*食塩		*大豆油			
*野菜エキス(小麦、大豆)		*醸造酢(小麦)		*食塩			
*調味料		*砂糖		*米麴			
*酸化防止剤		*加工でん粉		*パプリカ			
がらスープ(年)	7.8	*調味料		*酒精			

## 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9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>【(道)丸パン】</b>		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*香辛料	
(道)丸パン65	91	*砂糖		*香辛料		*コーンスターチ	
*小麦粉		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*加工でん粉(大豆)		*発酵調味料	
*食塩		*香辛料		*ドロマイト		*増粘多糖類	
*イースト		*トマトパウダー		*ピロリン酸鉄		<b>【ツナマヨサラダ】</b>	
*脱脂粉乳(乳)		*オニオンエキスパウダー		*乳化剤		ツナ水煮(年)	19.5
*砂糖		*香辛料抽出物		*調味料		*きはだまぐろ	
*ショートニング(大豆)		*酸味料		*香料		*野菜エキス	
*鶏卵 4.0%		天塩(年)	0.04	キャノーラ油(年)	6	キャベツ	19.5
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*塩田産天日塩		*食用なたね油		*キャベツ	
<b>【牛乳】</b>		*塩田産にがり		*シリコーン		にんじん	5.2
サツラク牛乳 200ml	206	がらすープ(年)	10.4	<b>【中濃ソース(160ml)】</b>		*にんじん	
*生乳		*豚骨		ソース(中濃)160ml	6	北海道産ホールコーン	10.4
<b>【ABCマカロニスープ】</b>		*鶏骨		*トマト		*とうもろこし	
カットミニウインナー	19.5	*豚骨油		*デーツ		エッグフリーマヨネーズ(年)	6.5
*豚肉		*酵母エキス		*たまねぎ		*食用植物油(大豆)	
*食塩		白こしょう(年)	0.04	*にんじん		*醸造酢	
*砂糖		*ホワイトペッパー		*にんにく		*食塩	
*白コショウ・カワイ・マスタート		白ワイン(年)	0.85	*砂糖		*砂糖	
アルファベットマカロニ	6.5	*米発酵調味料		*ぶどう糖		*粉末植物性たん白(大豆)	
*小麦粉		*ワイン		*醸造酢		*香辛料	
たまねぎ	32.5	*ぶどう糖		*食塩		*酵母エキスパウダー	
*たまねぎ		*アルコール		*コーンスターチ		*増粘剤	
にんじん	13	*食塩		*香辛料		*調味料	
*にんじん		*香料		*昆布		*香辛料抽出物	
はくさい	19.5	*酸味料		ソース(中濃)小袋【厚田・浜益】	0.1	白味噌 和え用(年)	0.73
*はくさい		*酸化防止剤		*トマト		*大豆	
コンソメ(年)	2.73	<b>【チキンカツ】</b>		*りんご		*米	
*食塩		国産鶏肉のチキンカツ60(年)	60	*にんじん		*食塩	
*デキストリン		*鶏肉		*玉ねぎ		醤油 和え物用(年)	0.46
*麦芽糖		*植物油(大豆)		*にんにく		*大豆	
*チキンエキスパウダー		*小麦粉加工品(小麦)		*醸造酢		*小麦	
*ぶどう糖		*粉末状植物性たん白(大豆)		*ぶどう糖		*食塩	
*酵母エキスパウダー		*パン粉(小麦・大豆)		*砂糖		*アルコール	
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*小麦粉		*食塩		きび和糖(年)	0.52
*鶏脂		*チキンエキス		*アミノ酸液(大豆)		*さとうきび	

## 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9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>【【中のみ】ももゼリー】</b>							
国産ももゼリー	40						
*桃果汁							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*砂糖							
*乳酸カルシウム							
*ゲル化剤							
*酸味料							
*ビタミンC							
*クエン酸鉄Na							
*香料							
*酸化防止剤							
学配デザート前日納品分（厚田・浜益）	1						

## 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10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)
<b>【ごはん】</b>		*米		*水酸化カルシウム			
精白米 10kg	100	*大豆		たまねぎ	19.5		
<b>【とりつみれみそ汁】</b>		*食塩		*たまねぎ			
鶏団子	39	赤みそ 10kg（年）	2.6	にんじん	11.7		
*鶏肉		*大豆		*にんじん			
*玉ねぎ		*米		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.06		
*豚脂		*食塩		*大豆			
*パン粉（小麦）		*酒精		*小麦			
*大豆油		煮干しパック（年）	0.52	*食塩			
*粒状大豆たん白		*かたくちいわし		きび和糖（年）	0.73		
*でん粉		煮干しダシパック（年）	0.52	*さとうきび			
*砂糖		*かたくちいわし		みりん（年）	1.46		
*しょうゆ（小麦・大豆）		かつおだしパック（年）	2.21	*本みりん			
*食塩		*かつお節		*液状ブドウ糖			
*粉末状大豆たん白		<b>【ほっけの照焼き】</b>		*醸造アルコール			
*みりん		ほっけの照焼き40	40	*珪藻土			
*香辛料		*ほっけ		清酒（年）	1.3		
冷凍油揚げカット	9.1	*【調味】		*米			
*だいたい 全粒 国産 乾		しょうゆ（大豆・小麦）		*米麴			
*なたね油		果糖ぶどう糖液糖		*醸造アルコール			
*凝固剤		発酵調味料		*水飴			
*消泡剤（大豆）		砂糖		*乳酸			
にんじん	9.1	食塩		*コハク酸			
*にんじん		香辛料		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
だいこん	23.4	増粘剤		*なたね油			
*だいこん		調味料		<b>【牛乳】</b>			
根深ねぎ	10.4	カラメル色素		サツラク牛乳 200ml	206		
*根深ねぎ		甘味料		*生乳			
清酒（年）	1.3	増粘多糖類					
*米		<b>【肉じゃが】</b>					
*米麴		メイクイン	45.5				
*醸造アルコール		*メイクイン					
*水飴		豚肉もも スライス	19.5				
*乳酸		*豚もも					
*コハク酸		しらたき	16.9				
白みそ 10kg（年）	6.76	*こんにゃく粉					