

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5月11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】		煮干しパック（年）	0.52	*米麴			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*醸造アルコール			
【牛乳】		【いわしの生姜煮】		*水飴			
サツラク牛乳 200ml	206	いわしの生姜煮50 (BP)	50	*乳酸			
*生乳		*いわし		*コハク酸			
【小松菜と油揚げのみそ汁】		*水あめ		きび和糖（年）	1.3		
豆腐	26	*砂糖		*さとうきび			
*大豆		*しょうゆ（小麦・大豆）		みりん（年）	1.56		
*粗製海水塩化マグネシウム		*発酵調味料		*本みりん			
*消泡剤（大豆）		*おろししょうが		*液状ブドウ糖			
冷凍油揚げカット	10.4	*こんぶだし		*醸造アルコール			
*だいたい 全粒 国産 乾		*醸造酢（小麦）		*珪藻土			
*なたね油		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25		
*凝固剤		*増粘剤		*大豆			
*消泡剤（大豆）		*着色料		*小麦			
にんじん	14.3	*調味料		*食塩			
*にんじん		【鶏肉と根菜の甘辛炒め】					
こまつな	11.7	鶏肉もも 角切り	35.1				
*小松菜		*鶏もも					
茹で塩（年）	0.08	いちょう水煮れんこん	13				
*海水		*れんこん					
根深ねぎ	6.5	*酸化防止剤					
*根深ねぎ		たまねぎ	31.2				
白みそ 10kg（年）	7.8	*たまねぎ					
*米		にんじん	6.5				
*大豆		*にんじん					
*食塩		むきえだまめ	6.5				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*枝豆（大豆）					
*大豆		おろし生姜（年）	0.65				
*米		*しょうが					
*食塩		*酸化防止剤					
*酒精		*PH調整剤					
かつおだしパック（年）	2.21	キャノーラ油 炒め用（年）	1.04				
*かつお節		*なたね油					
煮干しダシパック（年）	0.52	清酒（年）	1.3				
*かたくちいわし		*米					

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5月12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】		*たん白加水分解物（小麦・大豆）		国産黄桃ダイス缶	19.5		
☆スパゲティ 85	85	*酵母エキス		*もも			
*小麦粉		*昆布エキス		*ざらめ糖 グラニュー糖			
*植物油		*調味料		*クエン酸			
【牛乳】		*アルコール		*ビタミンC			
サツラク牛乳 200ml	206	*カラメル色素		杏仁風カットデザート	19.5		
*生乳		*甘味料		*果糖ぶどう糖液糖			
【和風スパゲティ（スパ味）】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*水あめ			
豚肉もも スライス	45.5	*大豆		*豆乳加工品（大豆）			
*豚もも		*小麦		*ドロマイト			
にんじん	19.5	*食塩		*加工でん粉			
*にんじん		おろしにんにく（年）	1.04	*ゲル化剤			
たまねぎ	32.5	*にんにく		*クエン酸鉄Na			
*たまねぎ		*PH調整剤		*香料			
ほうれんそう	6.5	白こしょう（年）	0.01	*その他キャリアオーバー等			
*ほうれん草		*ホワイトペッパー		ダイスゼリー（国産あまおう）	39		
茹で塩（年）	0.09	片栗粉1kg（年）	4.94	*果糖ぶどう糖液糖			
*海水		*馬鈴薯		*砂糖			
ほぐししめじ	13	オリーブ油	2.08	*ぶどう糖			
*生ぶなしめじ		*食用オリーブ油		*イチゴ果汁			
ほぐしえのき	10.4	【鮭メンチカツ】		*ゲル化剤			
*生えのき茸		鮭メンチカツ50g	50	*乳酸Ca			
清酒（年）	1.69	*【衣】パン粉、でん粉、小麦粉他（大豆）		*香料			
*米		*鮭		*酸味料			
*米麴		*たらすり身		*クエン酸鉄Na			
*醸造アルコール		*玉ねぎ		*ビタミンC			
*水飴		*食塩		*着色料			
*乳酸		*植物油脂					
*コハク酸		*清酒					
スパ味（和風スパゲティのたれ）	9.36	*砂糖					
*しょうゆ（大豆・小麦）		*酵母エキス					
*砂糖		*増粘剤					
*食塩		キャノーラ油（年）	5				
*ぶどう糖		*食用なたね油					
*米発酵調味料		*シリコーン					
*粉末（かつお、いわし）		【いちご杏仁フルーツあえ】					

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5月13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)
【ごはん】		がらスープ（年）	6.5	キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*緑豆	
精白米 10kg	100	*豚骨		*なたね油		きゅうり	15.6
【牛乳】		*鶏骨		【えびぎョーザ】		*きゅうり	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨油		えびぎょうざ	20	にんじん	3.9
*生乳		*酵母エキス		*キャベツ		*にんじん	
【四川豆腐】		塩ラーメンスープ	6.37	*小麦粉		醤油 和え物用（年）	2.08
豚肉もも スライス	35.1	*食塩		*むきえび		*大豆	
*豚もも		*醤油（小麦、大豆）		*たまねぎ		*小麦	
マーボー用豆腐	78	*香味油		*豚肉		*食塩	
*大豆		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*鶏肉		*アルコール	
*粗製海水塩化マグネシウム		*砂糖		*粒状小麦蛋白		きび和糖（年）	0.78
*消泡剤（大豆）		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*パン粉（小麦）		*さとうきび	
にんじん	15.6	*昆布		*馬鈴薯澱粉		純正ごま油（年）	1.3
*にんじん		*かつお削りぶし		*醤油（大豆、小麦）		*食用ごま油	
たまねぎ	19.5	*野菜エキス（小麦、大豆）		*砂糖		米酢（年）	0.85
*たまねぎ		*調味料		*食塩		*米	
たけのこ水煮 短冊（年）	9.1	*酸化防止剤		*コショウ		*アルコール	
*たけのこ（麻竹）		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.65	えびぎょうざ	20	*食塩	
干椎茸 スライス（年）	0.59	*大豆		*キャベツ		白いりごま（年）	0.78
*乾燥椎茸		*小麦		*小麦粉			
根深ねぎ	10.4	*食塩		*むきえび			
*根深ねぎ		豆板醤（年）	0.46	*たまねぎ			
おろし生姜（年）	1.04	*唐辛子		*豚肉			
*しょうが		*食塩		*鶏肉			
*酸化防止剤		*味噌（大豆）		*粒状小麦蛋白			
*PH調整剤		*酸味料		*パン粉（小麦）			
おろしにんにく（年）	1.04	ラー油（年）	0.03	*馬鈴薯澱粉			
*にんにく		*ごま油		*醤油（大豆、小麦）			
*PH調整剤		*とうもろこし油		*砂糖			
清酒（年）	1.56	*香辛料抽出物		*食塩			
*米		*トウガラシ色素		*コショウ			
*米麴		天塩（年）	0.07	【ツナともやしの中華あえ】			
*醸造アルコール		*塩田産天日塩		ツナ水煮（年）	15.6		
*水飴		*塩田産にがり		*きはだまぐろ			
*乳酸		片栗粉1kg（年）	4.16	*野菜エキス			
*コハク酸		*馬鈴薯		緑豆もやし（年）	26		

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5月14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)ソフトフランス丸パン】		*デキストリン		*チーズ(乳)		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*麦芽糖		*砂糖		ぶどう糖	
*小麦粉		*チキンエキスパウダー		*粉末状植物性たん白(大豆)		*醸造酢	
*食塩		*ぶどう糖		*しょうゆ(小麦・大豆)		*食塩	
*イースト		*酵母エキスパウダー		*食塩		*たまねぎ	
*砂糖		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*酵母エキス		*香辛料	
*ラード(大豆)		*鶏脂		*乾燥赤ピーマン		エスパニョールソース(年)	4.55
*麦芽エキス		*チキンコンソメパウダー		*乾燥パセリ		*小麦粉	
*上新粉		*砂糖		*香辛料		*砂糖	
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*塩こうじ		*食用精製加工油脂	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*乳化剤		*トマトパウダー	
*生乳		*トマトパウダー		*重曹		*食塩	
【野菜スープ】		*オニオンエキスパウダー		*加工デンプン		*ぶどう糖	
カットミニウインナー	23.4	*香辛料抽出物		*安定剤		*デキストリン	
*豚肉		*酸味料		*ピロリン酸第二鉄		*酵母エキスパウダー	
*食塩		天塩(年)	0.05	*香料(乳、大豆)		*粉末しょうゆ(小麦・大豆)	
*砂糖		*塩田産天日塩		*カロチノイド色素		*粉末ソース(りんご)	
*白コショウ・カワイ・マスタード		*塩田産にがり		【マカロニミラネーズ】		*ガーリックパウダー	
にんじん	11.7	白こしょう(年)	0.03	ペンネマカロニ 2kg(年)	10.4	*オニオンパウダー	
*にんじん		*ホワイトペッパー		*小麦粉		*オニオンエキスパウダー	
たまねぎ	20.8	乾燥パセリ(年)	0.04	茹で塩(年)	0.2	*こんぶエキスパウダー	
*たまねぎ		*パセリ		*海水		*魚醤パウダー(ほっけ、すけそうだら)	
キャベツ	26	白ワイン(年)	1.04	豚肉もも ひき肉	23.4	*にんじんエキスパウダー	
*キャベツ		*米発酵調味料		*豚もも		*香辛料	
セロリ	3.25	*ワイン		大豆ミート(年)	1.56	*トマトエキスパウダー	
*セロリ		*ぶどう糖		*大豆		*ポークエキスパウダー	
ソニオン(年)	5.2	*アルコール		*クエン酸鉄		*チキンエキスパウダー	
*たまねぎ		*食塩		にんじん	13	*乳等を主要原料とする食品	
*大豆油		*香料		*にんじん		*カラメル色素	
がらスープ(年)	9.1	*酸味料		たまねぎ	23.4	コンソメ(年)	1.04
*豚骨		*酸化防止剤		*たまねぎ		*食塩	
*鶏骨		【チキンチーズ焼き】		青ピーマン	6.5	*デキストリン	
*豚骨油		チキンオープン焼き(チーズ)60	60	*青ピーマン		*麦芽糖	
*酵母エキス		*鶏肉		トマトケチャップ学給用(年)	7.15	*チキンエキスパウダー	
コンソメ(年)	2.99	*植物油脂		*トマト		*ぶどう糖	
*食塩		*パン粉(小麦)		*糖類		*酵母エキスパウダー	

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5月14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)
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*鶏脂							
*チキンコンソメパウダー							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
きび和糖(年)	0.78						
*さとうきび							
赤ワイン(年)	1.3						
*米発酵調味料							
*ワイン							
*ぶどう糖							
*アルコール							
*食塩							
*果実色素(エルダーベリー)							
*香料							
*酸味料							
*酸化防止剤							
キャノーラ油 炒め用(年)	1.3						
*なたね油							

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5月15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】		*液状ブドウ糖		【きゅうりおかかあえ】			
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		きゅうり	46.8		
【牛乳】		*珪藻土		*きゅうり			
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L (年)	10.4	昆布だし (年)	1.56		
*生乳		*大豆		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
【肉鍋風煮】		*小麦		*でん粉分解物			
豚肉もも スライス	48.1	*食塩		*砂糖			
*豚もも		キャノーラ油 炒め用 (年)	1.3	*酵母エキス粉末			
マーボー用豆腐	26	*なたね油		*でん粉			
*大豆		【豆腐包み焼き】		*米油			
*粗製海水塩化マグネシウム		豆腐包み焼き	50	かつお削り節 (年)	0.65		
*消泡剤 (大豆)		*鶏肉		*かつお 加工品 削り節			
にんじん	19.5	*豆腐(大豆)		醤油 和え物用 (年)	2.99		
*にんじん		*たまねぎ		*大豆			
たまねぎ	26	*鶏皮		*小麦			
*たまねぎ		*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*食塩			
はくさい	28.6	*にんじん		*アルコール			
*はくさい		*砂糖		白いりごま (年)	0.26		
突きこんにやく	20.8	*えだまめ (大豆)		*ごま			
*こんにやく粉		*みりん					
*水酸化カルシウム		*粒状植物性たん白(大豆)					
干椎茸 スライス (年)	0.52	*ぶどう糖					
*乾燥椎茸		*植物油					
根深ねぎ	10.4	*清酒					
*根深ねぎ		*しょうがペースト					
きび和糖 (年)	2.99	*干しいたけ					
*さとうきび		*酵母エキス					
清酒 (年)	1.56	*食塩					
*米		*液状混合調味料					
*米麴		*豚ゼラチン					
*醸造アルコール		*加工デンプン					
*水飴		*セルロース					
*乳酸		*凝固剤					
*コハク酸		*安定剤					
みりん(年)	1.56	*ピロリン酸第二鉄					
*本みりん		*香辛料					