

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18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)
【イエスクリーン米】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*おろししょうが		*にんじん	
イエスクリーン米 10kg	100	*昆布		*トマトケチャップ		青ピーマン	6.5
【牛乳】		*かつお削りぶし		*酵母エキス		*青ピーマン	
サツラク牛乳 200ml	206	*野菜エキス（小麦、大豆）		*増粘剤		緑豆もやし（年）	13
*生乳		*調味料		*なたね油		*緑豆	
【チンゲン菜スープ】		*酸化防止剤		肉だんご（しょうゆ味）	40	おろし生姜（年）	0.26
シヨルダーベーコン	19.5	*酸化防止剤		*鶏肉		*しょうが	
*豚肩肉		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.52	*豚肉		*酸化防止剤	
*食塩		*大豆		*たまねぎ		*PH調整剤	
*砂糖		*小麦		*パン粉（小麦）		おろしにんにく（年）	0.26
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*食塩		*加工デンプン		*にんにく	
豆腐	32.5	天塩（年）	0.03	*粉末状植物性たん白（大豆）		*PH調整剤	
*大豆		*塩田産天日塩		*粒状植物性たん白（大豆）		純正ごま油（年）	0.65
*粗製海水塩化マグネシウム		*塩田産にがり		*豚脂		*食用ごま油	
*消泡剤（大豆）		白こしょう（年）	0.01	*食塩		コチジャン（年）	0.65
チンゲンサイ	15.6	*ホワイトペッパー		【しょうゆ肉団子】		*味噌（大豆）	
*チンゲンサイ		肉だんご（しょうゆ味）	40	*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*砂糖	
にんじん	10.4	*鶏肉		*植物油脂（ごま）		*唐辛子	
*にんじん		*豚肉		*香辛料		*大豆油	
根深ねぎ	7.15	*たまねぎ		*調味料		*食塩	
*根深ねぎ		*パン粉（小麦）		*カラメル色素		*米麴	
おろし生姜（年）	0.26	*加工デンプン		*ピロリン酸第二鉄		*パブリカ	
*しょうが		*粉末状植物性たん白（大豆）		*砂糖		*酒精	
*酸化防止剤		*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ（大豆、小麦）		*調味料	
*PH調整剤		*豚脂		*発酵調味料		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25
がらスープ（年）	7.8	*食塩		*おろししょうが		*大豆	
*豚骨		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*トマトケチャップ		*小麦	
*鶏骨		*植物油脂（ごま）		*酵母エキス		*食塩	
*豚骨油		*香辛料		*増粘剤		清酒（年）	1.63
*酵母エキス		*調味料		*なたね油		*米	
塩ラーメンスープ	4.55	*カラメル色素		【韓国風焼肉炒め】		*米麴	
*食塩		*ピロリン酸第二鉄		豚肉もも スライス	32.5	*醸造アルコール	
*醤油（小麦、大豆）		*砂糖		*豚もも		*水飴	
*香味油		*しょうゆ（大豆、小麦）		たまねぎ	26	*乳酸	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*発酵調味料		*たまねぎ		*コハク酸	
*砂糖		*醸造酢（りんご）		にんじん	6.5	きび和糖（年）	0.82

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19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)
【うどん】		*乾燥椎茸		*食塩			
☆ソフトめん110	110	根深ねぎ	13	*酵母エキス			
*小麦粉		*根深ねぎ		*パン粉（小麦）			
*食塩		清酒（年）	2.21	*水あめ			
【牛乳】		*米		*コーンフラワー			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*加工デンプン			
*生乳		*醸造アルコール		*調味料			
【きつねうどん】		*水飴		*増粘剤			
冷凍油揚げカット	13	*乳酸		*リン酸塩			
*だいず 全粒 国産 乾		*コハク酸		*乳化剤			
*なたね油		みりん（年）	2.34	キャノーラ油（年）	4		
*凝固剤		*本みりん		*食用なたね油			
*消泡剤（大豆）		*液状ブドウ糖		*シリコーン			
清酒（年）	1.82	*醸造アルコール		【ごまサラダ】			
*米		*珪藻土		にんじん	7.8		
*米麴		きび和糖（年）	0.65	*にんじん			
*醸造アルコール		*さとうきび		キャベツ	35.1		
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L（年）	13	*キャベツ			
*乳酸		*大豆		北海道産ホールコーン	13		
*コハク酸		*小麦		*とうもろこし			
きび和糖（年）	2	*食塩		胡麻ドレッシング 1L（年）	5.85		
*さとうきび		天塩（年）	0.13	*食用植物油（大豆）			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.5	*塩田産天日塩		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
*大豆		*塩田産にがり		*しょうゆ（小麦、大豆）			
*小麦		カット昆布（年）	2.6	*醸造酢			
*食塩		*日高産根昆布		*ごま			
鶏肉むね スライス	32.5	かつおだしパック（年）	2.99	*しいたけエキス			
*鶏むね		*かつお節		*食塩			
つと	10.4	【チーズはんぺんフライ】		*酵母エキスパウダー			
*たらすりみ		チーズはんぺんフライ	40	*香辛料抽出物			
*馬鈴薯澱粉		*魚肉すり身（すけとうだら）		*加工でん粉			
*砂糖		*チーズ（乳）		*増粘剤			
*塩		*液卵白 8.5%					
にんじん	13	*植物油（大豆）					
*にんじん		*発酵調味料					
干椎茸 スライス（年）	0.88	*砂糖					

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20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】		*かつお節		*凝固剤製剤		白こしょう（年）	0.01
精白米 10kg	100	煮干しダシパック（年）	0.52	*トランスグルタミナーゼ製剤		*ホワイトペッパー	
国産 わかめごはんの素（年）	2.99	*かたくちいわし		ぶたバラ肉 脂身つき	15.6	北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78
*わかめ		煮干しパック（年）	0.52	*豚肉 ばら 脂身つき 生		*大豆	
*還元水あめ		*かたくちいわし		たまねぎ	28.6	*小麦	
*食塩		【野菜つくね】		*たまねぎ		*食塩	
*昆布エキス		とりと野菜の焼きつくね	50	にんじん	10.4	かつお削り節（年）	0.65
*酵母エキスパウダー		*鶏肉		*にんじん		*かつお 加工品 削り節	
【牛乳】		*たまねぎ		緑豆もやし(年)	16.9	キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
サツラク牛乳 200ml	206	*にんじん		*緑豆		*なたね油	
*生乳		*れんこん		青ピーマン	3.9		
【玉ねぎのみそ汁】		*ねぎ		*青ピーマン			
たまねぎ	32.5	*<たれ>		清酒（年）	1.3		
*たまねぎ		*砂糖		*米			
細切り高野豆腐（年）	6.5	*しょうゆ（大豆、小麦）		*米麴			
*大豆		*水あめ		*醸造アルコール			
*製造用剤		*たん白加水分解物		*水飴			
*豆腐用凝固剤		*チキンエキス（鶏肉）		*乳酸			
にんじん	13	*パン粉（小麦）		*コハク酸			
*にんじん		*粉末状植物性たん白（大豆）		きび和糖（年）	0.65		
こまつな	10.4	*植物油脂		*さとうきび			
*小松菜		*粒状植物性たん白(大豆)		塩ラーメンスープ	1.82		
茹で塩（年）	0.1	*砂糖		*食塩			
*海水		*しょうゆ（大豆・小麦）		*醤油（小麦、大豆）			
根深ねぎ	9.75	*発酵調味料		*香味油			
*根深ねぎ		*食塩		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）			
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工デンプン		*砂糖			
*米		*増粘剤		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）			
*大豆		*重曹		*昆布			
*食塩		*カラメル色素		*かつお削りぶし			
赤みそ 10kg（年）	2.6	*ピロリン酸第二鉄		*野菜エキス(小麦、大豆)			
*大豆		【厚揚げチャンプルー】		*調味料			
*米		絹厚揚げミニ	23.4	*酸化防止剤			
*食塩		*豆乳（大豆）		天塩（年）	0.07		
*酒精		*植物油		*塩田産天日塩			
かつおだしパック（年）	2.34	*加工澱粉		*塩田産にがり			

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21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)コッペパン】		バター有塩		*ホワイトベッパー			
(道)コッペパン65	91	*生乳		バター有塩	0.65	*にんじん	
*小麦粉		*食塩		*生乳		*玉ねぎ	
*食塩		サツラク牛乳 10kg	71.5	*食塩		*にんにく	
*イースト		*生乳		【ささみフライ】			
*脱脂粉乳(乳)		北海道産米粉	5.33	国産ササミカツ60	60	*醸造酢	
*砂糖		*うるち米		*ささみ		*ぶどう糖	
*ショートニング(大豆)		粉チーズ(年)	2.99	*パン粉(小麦・大豆)		*砂糖	
*鶏卵 4.0%		*ナチュラルチーズ(乳)		*小麦粉		*食塩	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*脱脂粉乳		*でん粉		*アミノ酸液(大豆)	
【牛乳】		*食塩		*大豆粉		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*食塩		*コーンスターチ	
*生乳		*香料		*香辛料		*発酵調味料	
【ごぼうクリームスープ】		スキムミルク(年)	2.99	*香辛料		*増粘多糖類	
シオルダーベーコン	6.5	*生乳		*植物油脂		【ハムマリネ】	
*豚肩肉		コンソメ(年)	2.34	*加工デンプン		ローズハム 千切り	15.6
*食塩		*食塩		*増粘多糖類		*豚ロース肉	
*砂糖		*デキストリン		キャノーラ油(年)	6	*食塩	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*麦芽糖		*食用なたね油		*砂糖	
鶏肉むね スライス	32.5	*チキンエキスパウダー		*シリコーン		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
*鶏むね		*ぶどう糖		【中濃ソース(160ml)】			
白ワイン(年)	1.56	*酵母エキスパウダー		ソース(中濃)160ml	6	きゅうり	10.4
*米発酵調味料		*たん加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*トマト		*きゅうり	
*ワイン		*鶏脂		*デーツ		キャベツ	23.4
*ぶどう糖		*チキンコンソメパウダー		*たまねぎ		*キャベツ	
*アルコール		*砂糖		*にんじん		たまねぎ	7.8
*食塩		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*にんにく		*たまねぎ	
*香料		*香辛料		*砂糖		きび和糖(年)	1.04
*酸味料		*トマトパウダー		*ぶどう糖		*さとうきび	
*酸化防止剤		*オニオンエキスパウダー		*醸造酢		米酢(年)	2.6
にんじん	15.6	*香辛料抽出物		*食塩		*米	
*にんじん		*酸味料		*コーンスターチ		*アルコール	
たまねぎ	39	天塩(年)	0.04	*香辛料		*食塩	
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*昆布		ポッカ100レモン(年)	0.65
ごぼう	15.6	*塩田産にがり		ソース(中濃)小袋【厚田・浜益】	0.1	*レモン	
*ごぼう		白こしょう(年)	0.01	*トマト		*酸味料	
				*りんご		*香料	
						*保存料	
						キャノーラ油 炒め用(年)	0.78

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22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（石狩産）】		*コハク酸		にんじん	13		
石狩産ななつぼし 10kg	100	みりん(年)	1.56	*にんじん			
*米		*本みりん		北海道丸大豆醤油 10L(年)	2.99		
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*小麦			
*生乳		*珪藻土		*食塩			
【【卵除去食】かきたま汁】		天塩(年)	0.13	きび和糖(年)	0.78		
冷凍鶏卵 液卵 生	20.8	*塩田産天日塩		*さとうきび			
*鶏卵 100%		*塩田産にがり		清酒(年)	1.04		
冷凍油揚げカット	7.8	片栗粉1kg(年)	0.65	*米			
*だいず 全粒 国産 乾		*馬鈴薯		*米麴			
*なたね油		カット昆布(年)	1.95	*醸造アルコール			
*凝固剤		*日高産根昆布		*水飴			
*消泡剤(大豆)		かつおだしパック(年)	2.21	*乳酸			
豆腐	16.9	*かつお節		*コハク酸			
*大豆		【さばのみぞれ煮】		みりん(年)	1.04		
*粗製海水塩化マグネシウム		さばみぞれ煮	50	*本みりん			
*消泡剤(大豆)		*さば		*液状ブドウ糖			
にんじん	9.1	*だいこん		*醸造アルコール			
*にんじん		*でん粉		*珪藻土			
たまねぎ	13	*しょうゆ(小麦、大豆)		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3		
*たまねぎ		*発酵調味料		*なたね油			
干椎茸 スライス(年)	0.46	*砂糖		昆布だし(年)	0.39		
*乾燥椎茸		*醸造酢		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
根深ねぎ	7.8	*魚イソ(いわし、かつお、さば)		*でん粉分解物			
*根深ねぎ		*こんぶだし		*砂糖			
北海道丸大豆醤油 10L(年)	5.85	【五目煮】		*酵母エキス粉末			
*大豆		豚肉もも スライス	31.2	*でん粉			
*小麦		*豚もも		*米油			
*食塩		国産大豆の水煮(年)	13				
清酒(年)	1.3	*大豆					
*米		ひじき	0.78				
*米麴		*ひじき					
*醸造アルコール		しらたき	20.8				
*水飴		*こんにゃく粉					
*乳酸		*水酸化カルシウム					