

## 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25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)
<b>【ごはん（石狩産）】</b>		*水飴		おろし生姜（年）	1.3		
石狩産ななつぼし 10kg	100	*乳酸		*しょうが			
*米		*コハク酸		*酸化防止剤			
<b>【牛乳】</b>		みりん(年)	1.95	*PH調整剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*本みりん		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9		
*生乳		*液状ブドウ糖		*大豆			
<b>【吉野汁】</b>		*醸造アルコール		*小麦			
鶏肉むね スライス	23.4	*珪藻土		*食塩			
*鶏むね		天塩（年）	0.23	むきえだまめ	6.5		
豆腐	15.6	*塩田産天日塩		*枝豆（大豆）			
*大豆		*塩田産にがり		きび和糖（年）	1.56		
*粗製海水塩化マグネシウム		片栗粉1kg（年）	1.95	*さとうきび			
*消泡剤（大豆）		*馬鈴薯		清酒（年）	1.3		
冷凍油揚げカット	7.8	カット昆布（年）	2.21	*米			
*だいず 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		*米麴			
*なたね油		かつおだしパック（年）	2.6	*醸造アルコール			
*凝固剤		*かつお節		*水飴			
*消泡剤(大豆)		<b>【ほっけ和風フライ】</b>		*乳酸			
にんじん	11.7	真ホッケ和風フライ40	40	*コハク酸			
*にんじん		*真ホッケ		みりん(年)	1.3		
ごぼう	9.1	*パン粉(小麦・大豆)		*本みりん			
*ごぼう		*小麦粉		*液状ブドウ糖			
ほぐししめじ	9.1	*バターミックス(小麦・大豆)		*醸造アルコール			
*生ぶなしめじ		*しょうゆ(大豆・小麦)		*珪藻土			
干椎茸 スライス（年）	0.65	*みりん		白いりごま（年）	0.65		
*乾燥椎茸		*砂糖		*ごま			
根深ねぎ	10.4	キャノーラ油（年）	4	キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
*根深ねぎ		*食用なたね油		*なたね油			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.24	*シリコーン					
*大豆		<b>【豚肉のしょうが煮】</b>					
*小麦		豚肉もも スライス	39				
*食塩		*豚もも					
清酒（年）	1.95	たまねぎ	23.4				
*米		*たまねぎ					
*米麴		にんじん	19.5				
*醸造アルコール		*にんじん					

## 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26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)
<b>【ラーメン】</b>		*豚骨		<b>【大根ときゅうりの梅あえ】</b>			
☆ソフトラーメン125	125	*鶏骨		だいこん	26		
*小麦粉		*豚骨油		*だいこん			
*食塩		*酵母エキス		とりササミフレーク（年）	10.4		
*かん水		味噌ラーメンスープ	27.3	*鶏肉			
<b>【牛乳】</b>		*味噌（大豆）		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス（豚肉）		*加工でん粉			
*生乳		*砂糖		*野菜エキス			
<b>【みそラーメン】</b>		*動物油脂		きゅうり	26		
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*きゅうり			
*豚もも		*香辛野菜		にんじん	6.5		
にんじん	15.6	*ごま		*にんじん			
*にんじん		*植物油脂（ごま）		梅ドレッシング1L（年）	5.85		
清酒（年）	2.21	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*果糖ぶどう糖液糖・砂糖			
*米		*香辛料		*梅肉			
*米麹		*調味料		*醸造酢			
*醸造アルコール		*カラメル色素		*食塩			
*水飴		キャノーラ油 炒め用（年）	1.69	*しそエキス			
*乳酸		*なたね油		*かつおエキス（かつお、さば）			
*コハク酸		<b>【ひとくちぶたまん】</b>		*乾燥青じそ			
おろし生姜（年）	0.49	北海道ひとくちぶたまん	35	*ガーリックペースト			
*しょうが		*小麦粉		*こんぶエキス			
*酸化防止剤		*豚肉		*酒精			
*PH調整剤		*たまねぎ		*調味料			
おろしにんにく（年）	0.49	*豚脂		*酸味料			
*にんにく		*砂糖		*増粘剤			
*PH調整剤		*卵白 1.78%		*着色料			
たまねぎ	22.1	*じゃがいもでん粉		*酸化防止剤			
*たまねぎ		*ラード		醤油 和え物用（年）	0.39		
緑豆もやし（年）	39	*醤油（小麦・大豆）		*大豆			
*緑豆		*食塩		*小麦			
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	*植物油脂（ごま、大豆）		*食塩			
*たけのこ（麻竹）		*醸造酢（小麦）		*アルコール			
根深ねぎ	10.4	*香辛料					
*根深ねぎ		*トレハロース					
がらスープ（年）	13	*ベーキングパウダー					

## 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27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（石狩産）】</b>		*コハク酸		アスパラガス 石狩産	15.6		
石狩産ななつぼし 10kg	100	みりん(年)	1.56	*アスパラ			
*米		*本みりん		茹で塩（年）	0.35		
<b>【牛乳】</b>		*液状ブドウ糖		*海水			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		イタリアンドレッシング 1L（年）	5.1		
*生乳		*珪藻土		*食用植物油脂			
<b>【望来豚丼】</b>		北海道丸大豆醤油 10L（年）	9.1	*砂糖			
望来豚（モモ・ウデ）（年）	45.5	*大豆		*食塩			
*豚もも		*小麦		*醸造酢			
絹厚揚げミニ	26	*食塩		*発酵調味料			
*豆乳（大豆）		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04	*香味油			
*植物油		*なたね油		*オニオンフレーク			
*加工澱粉		片栗粉1kg（年）	0.65	*酵母エキスパウダー			
*凝固剤製剤		*馬鈴薯		*香辛料			
*トランスグルタミナーゼ製剤		<b>【厚焼きたまご】</b>		*乾燥トマト			
にんじん	19.5	厚焼き玉子	45	*バジル			
*にんじん		*鶏卵 73.4%		*酸味料			
たまねぎ	32.5	*砂糖		*増粘剤			
*たまねぎ		*みりん					
しらたき	19.5	*醸造酢					
*こんにやく粉		*しょうゆ（小麦・大豆）					
*水酸化カルシウム		*植物油脂					
干椎茸 スライス（年）	1.3	*かつおだし					
*乾燥椎茸		*こんぶだし					
根深ねぎ	13	*食塩					
*根深ねぎ		*加工でんぷん					
むきえだまめ	5.2	*トレハロース					
*枝豆（大豆）		*炭酸Ca					
きび和糖（年）	3.25	*リン酸塩					
*さとうきび		*ピロリン酸鉄					
清酒（年）	1.56	*ビタミンB1					
*米		<b>【アスパラサラダ】</b>					
*米麴		にんじん	10				
*醸造アルコール		*にんじん					
*水飴		キャベツ	32.5				
*乳酸		*キャベツ					

## 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28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)黒糖スライスパン】</b>		*デキストリン		*にんじん		*さとうきび	
(道)黒糖スライスパン65	88	*砂糖		*小麦粉加工品		トマトケチャップ学給用(年)	9.1
*小麦粉		*たん白加水分解物		*玉ねぎ		*トマト	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*糖類	
*イースト		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*植物油脂		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*脱脂粉乳(乳)		*オニオンパウダー		*でん粉		ぶどう糖	
*ショートニング(大豆)		*ガーリックパウダー		*貝カルシウム		*醸造酢	
*無塩マーガリン(乳・大豆)		*香味食用油		*食塩		*食塩	
*鶏卵 3.6%		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*酵母粉末		*たまねぎ	
*黒砂糖		*香辛料		*とうもろこし		*香辛料	
<b>【牛乳】</b>		天塩(年)	0.03	*いんげん		ダイストマト 5kg(年)	6.5
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産天日塩		キャノーラ油(年)	6	*トマト	
*生乳		*塩田産にがり		*食用なたね油		*トマトピューレー	
<b>【オニオンスープ】</b>		北海道丸大豆醤油 10L(年)	1.04	*シリコン		中濃ソース 1.8L	3.9
シオルダーペーコン	15.6	*大豆		<b>【ポークビーンズ】</b>		*液糖 しよ糖型液糖	
*豚肩肉		*小麦		豚肉もも スライス	26	*ぶどう糖果糖液糖	
*食塩		*食塩		*豚もも		*トマトペースト	
*砂糖		白こしょう(年)	0.03	国産大豆の水煮(年)	15.6	*オニオンエキス	
*ナツメグ・コリアンダ・カクタモン・オールスパイス		*ホワイトペッパー		*大豆		*にんじん果汁	
たまねぎ	35.1	白ワイン(年)	1.04	にんじん	13	*醸造酢	
*たまねぎ		*米発酵調味料		*にんじん		*並塩	
にんじん	13	*ワイン		たまねぎ	26	*とうもろこしでん粉	
*にんじん		*ぶどう糖		*たまねぎ		*アミノ酸液	
ソニオン(年)	16.9	*アルコール		青ピーマン	6.5	*香辛料	
*たまねぎ		*食塩		*青ピーマン		北海道丸大豆醤油 10L(年)	0.65
*大豆油		*香料		赤ワイン(年)	0.65	*大豆	
おろしにんにく(年)	0.13	*酸味料		*米発酵調味料		*小麦	
*にんにく		*酸化防止剤		*ワイン		*食塩	
*PH調整剤		バター有塩	0.65	*ぶどう糖		キャノーラ油 炒め用(年)	0.39
がらスープ(年)	5.2	*生乳		*アルコール		*なたね油	
*豚骨		*食塩		*食塩		小麦粉(年)	0.26
*鶏骨		<b>【北海道かぼちゃコロッケ】</b>		*果実色素(エルダーベリー)		*小麦粉	
*豚骨油		北海道かぼちゃコロッケ60	60	*香料		<b>【【中】グレープゼリー】</b>	
*酵母エキス		*かぼちゃ		*酸味料		グレープゼリー	50
野菜ブイヨン(年)	3.38	*パン粉(小麦・大豆)		*酸化防止剤		*濃縮還元ぶどう果汁	
*食塩		*小麦粉		きび和糖(年)	0.65	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	



## 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29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（ルー用）石狩産】</b>		*カラメル色素		*粉末米酢		*調味料	
石狩産ななつぼし 10kg	110	*香料		*りんごペースト		*カラメル色素	
*米		ウスターソース（年）	2.34	*酵母エキス		*酸味料	
<b>【牛乳】</b>		*果糖ぶどう糖液糖		*粉末はちみつ		*香辛料抽出物（大豆）	
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖液糖		こくまろカレーフレーク（年）	7.02	*香料	
*生乳		*高酸度ピネガー		*小麦粉		カレー粉（年）	0.12
<b>【チキンカレー】</b>		*食塩		*豚脂		*ターメリック	
鶏肉もも 角切り	36.4	*オニオンエキス		*植物油脂		*コリアンダー	
*鶏もも		*香辛料		*砂糖		*クミン	
じゃがいも	35.1	*トマトエキス		*食塩		*フェヌグリーク	
*じゃがいも		*カラメル色素		*カレーパウダー		*チリペッパー	
たまねぎ	28.6	*調味料		*デキストリン		*オールスパイス	
*たまねぎ		ソニオン（年）	13	*香辛料		*その他香辛料	
にんじん	18.2	*たまねぎ		*ローストオニオンパウダー		赤ワイン（年）	1.3
*にんじん		*大豆油		*しょう油加工品（小麦、大豆）		*米発酵調味料	
おろし生姜（年）	1.04	ダイストマト 5kg（年）	4.42	*脱脂大豆		*ワイン	
*しょうが		*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）		*ぶどう糖	
*酸化防止剤		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*アルコール	
*PH調整剤		粉チーズ（年）	2.6	*小麦醗酵調味料（小麦、大豆）		*食塩	
おろしにんにく（年）	1.04	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*果実色素（エルダーベリー）	
*にんにく		*脱脂粉乳		*カラメル色素		*香料	
*PH調整剤		*食塩		*酸味料		*酸味料	
バター有塩	1.04	*セルロース		*香料		*酸化防止剤	
*生乳		*香料		良選カリーフレーク（年）	4.68	<b>【ポパイサラダ】</b>	
*食塩		スキムミルク（年）	2.69	*豚脂・植物油脂		ほうれんそう	13
りんごソース（年）	5.2	*生乳		*小麦粉		*ほうれん草	
*りんご		キッズカレールウ（年）	14.3	*食塩		茹で塩（年）	0.03
フルーツチャツネ（年）	3.51	*小麦粉		*砂糖		*海水	
*フルーツ		*パーム油		*カレーパウダー		ひじき	0.85
リンゴ		*デキストリン		*でんぷん		*ひじき	
レモン		*カレー粉		*フライドエシャロットペースト		にんじん	6.5
レーズン		*砂糖		*香辛料		*にんじん	
*水あめ・砂糖		*玉ねぎ・にんにく		*ガーリック・ジンジャーソテー		ツナ水煮（年）	10.4
*香辛料（大豆）		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）		*きはだまぐろ	
*酢酸・クエン酸		*食塩		*チキンエキス		*野菜エキス	
*食塩		*ココアパウダー		*加工デンプン		たまねぎ	13

## 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29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)
*たまねぎ							
エッグフリーマヨネーズ（年）	6.24						
*食用植物油脂（大豆）							
*醸造酢							
*食塩							
*砂糖							
*粉末状植物性たん白（大豆）							
*香辛料							
*酵母エキスパウダー							
*増粘剤							
*調味料							
*香辛料抽出物							
醤油 和え物用（年）	1.3						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
*アルコール							
白すりごま（年）	1.56						
*ごま							
きび和糖（年）	0.65						
*さとうきび							