

## 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6月15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>		*塩田産天日塩		*鶏肉		本がらチキン	1.04
石狩産ななつぼし 10kg	100	*塩田産にがり		*豚肉		*鶏骨肉	
*米		カット昆布（年）	1.95	*玉ねぎ		きび和糖（年）	1.3
<b>【牛乳】</b>		*日高産根昆布		*パン粉（小麦）		*さとうきび	
サツラク牛乳 200ml	206	かつおだしパック（年）	2.21	*加工デンプン		清酒（年）	0.65
*生乳		*かつお節		*粉末状植物性たん白（大豆）		*米	
<b>【すまし汁】</b>		<b>【みそだれ肉団子】</b>		*粒状植物性たん白（大豆）		*米麴	
豆腐	32.5	肉だんご（みそだれ） 40	40	*豚脂		*醸造アルコール	
*大豆		*鶏肉		*食塩		*水飴	
*粗製海水塩化マグネシウム		*豚肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*乳酸	
*消泡剤（大豆）		*玉ねぎ		*植物油脂（ごま）		*コハク酸	
はくさい	26	*パン粉（小麦）		*香辛料		みりん（年）	1.3
*はくさい		*加工デンプン		*調味料		*本みりん	
にんじん	13	*加工デンプン		*カラメル色素		*液状ブドウ糖	
*にんじん		*粉末状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*醸造アルコール	
根深ねぎ	9.1	*粒状植物性たん白（大豆）		*砂糖		*珪藻土	
*根深ねぎ		*豚脂		*みそ（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.73
干椎茸 スライス（年）	0.52	*食塩		*水あめ		*大豆	
*乾燥椎茸		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*発酵調味料		*小麦	
清酒（年）	1.56	*植物油脂（ごま）		*香辛料		*食塩	
*米		*香辛料		*調味料		カレー粉（年）	0.2
*米麴		*調味料		*カラメル色素		*ターメリック	
*醸造アルコール		*カラメル色素		*ピロリン酸第二鉄		*コリアンダー	
*水飴		*ピロリン酸第二鉄		*砂糖		*クミン	
*乳酸		*砂糖		*みそ（大豆）		*フェヌグリーク	
*コハク酸		*みそ（大豆）		*水あめ		*チリペッパー	
みりん（年）	1.56	*水あめ		*発酵調味料		*オールスパイス	
*本みりん		*発酵調味料		*ごま		*その他香辛料	
*液状ブドウ糖		*ごま		*醸造酢（りんご）		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
*醸造アルコール		*醸造酢（りんご）		*酵母エキス		*なたね油	
*珪藻土		*酵母エキス		*みそ調味料（小麦・大豆）			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.2	*みそ調味料（小麦・大豆）		*おろし生姜			
*大豆		*おろし生姜		*増粘剤			
*小麦		*増粘剤		*カラメル色素			
*食塩		*カラメル色素		*菜種油			
天塩（年）	0.2	*菜種油		<b>【切干大根のカレー炒め】</b>			
		肉だんご（みそだれ） 40	40	切干大根	6.5		
				*大根			
				鶏肉むね スライス	26		
				*鶏むね			
				にんじん	6.5		
				*にんじん			
				むき枝豆	6.5		
				*えだまめ			

## 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6月16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>【スパゲティ】</b>		*ぶどう糖		赤ワイン（年）	5.85	*ゲル化剤	
☆スパゲティ85	85	*酵母エキスパウダー		*米発酵調味料		*酸味料	
*小麦粉		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*ワイン		*香料	
*植物油		*鶏脂		*ぶどう糖		*クエン酸ナトリウム	
<b>【牛乳】</b>		*チキンコンソメパウダー		*アルコール		国産白桃ダイス缶	19.5
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖		*食塩		*白桃	
*生乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*果実色素(エルダーベリー)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
<b>【スパゲティミートソース(大豆入り)】</b>		*香辛料		*香料		*クエン酸	
豚肉もも ひき肉	39	*トマトパウダー		*酸味料		*ビタミンC	
*豚もも		*オニオンエキスパウダー		*酸化防止剤		ダイスゼリー(シャインマスカット)	23.4
大豆ミート(年)	7.8	*香辛料抽出物		小麦粉(年)	2.34	*果糖ぶどう糖液糖	
*大豆		*酸味料		*小麦粉		*砂糖	
*クエン酸鉄		ダイストマト 5kg(年)	54.6	オリーブ油	0.65	*ぶどう糖	
おろし生姜(年)	0.44	*トマト		*食用オリーブ油		*ぶどう果汁	
*しょうが		*トマトピューレー		天塩(年)	0.09	*ゲル化剤	
*酸化防止剤		トマトケチャップ学給用(年)	35.1	*塩田産天日塩		*乳酸Ca	
*PH調整剤		*トマト		*塩田産にがり		*香料	
おろしにんにく(年)	0.44	*糖類		白こしょう(年)	0.03	*酸味料	
*にんにく		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ホワイトペッパー		*クエン酸Na	
*PH調整剤		ぶどう糖		<b>【ハッシュポテト】</b>		*ビタミンC	
たまねぎ	41.6	*醸造酢		ハッシュポテト	40	*クチナシ色素	
*たまねぎ		*食塩		*ばれいしょ			
にんじん	29.9	*たまねぎ		*たまねぎ			
*にんじん		*香辛料		*上新粉			
セロリ	5.2	トマトピューレー(年)	11.7	*食塩			
*セロリ		*トマトペースト		*植物油脂(なたね、大豆)			
乾燥パセリ(年)	0.03	ウスターソース(年)	5.85	キャノーラ油(年)	4		
*パセリ		*果糖ぶどう糖液糖		*食用なたね油			
ソニオン(年)	23.4	*砂糖液糖		*シリコーン			
*たまねぎ		*高酸度ピネガー		<b>【フルーツゼリーあえ】</b>			
*大豆油		*食塩		ダイスゼリー(温州みかん)	19.5		
コンソメ(年)	0.59	*オニオンエキス		*みかん果汁			
*食塩		*香辛料		*果糖ぶどう糖液糖			
*デキストリン		*トマトエキス		*果糖			
*麦芽糖		*カラメル色素		*砂糖			
*チキンエキスパウダー		*調味料		*グラニュー糖			

## 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6月17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>		<b>【とりのごま照り焼き】</b>					
石狩産ななつぼし 10kg	100	鶏のごま照り焼き 50（BP）	50	*米			
*米		*鶏肉		*米麴			
<b>【牛乳】</b>		*パン粉（小麦、大豆）		*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	*粉末状植物性たん白（大豆）		*水飴			
*生乳		*植物油脂		*乳酸			
<b>【豆腐のみそ汁】</b>		*ごま		*コハク酸			
豆腐	32.5	*しょうゆ（大豆、小麦）		みりん（年）	1.04		
*大豆		*砂糖		*本みりん			
*粗製海水塩化マグネシウム		*ぶどう糖		*液状ブドウ糖			
*消泡剤（大豆）		*発酵調味料		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	10.4	*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*珪藻土			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		きび和糖（年）	0.91		
*なたね油		*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*さとうきび			
*凝固剤		*魚介エキス（かたくちいわし）		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.12		
*消泡剤（大豆）		*酵母エキス		*大豆			
乾燥カットわかめ（年）	0.59	*増粘剤		*小麦			
*湯通し塩蔵わかめ		*重曹		*食塩			
にんじん	9.1	*香料（乳、大豆）		白いりごま（年）	0.65		
*にんじん		*カロチノイド色素		*ごま			
だいこん	23.4	<b>【きんぴらごぼう】</b>		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
*だいこん		豚肉もも スライス	26	*なたね油			
根深ねぎ	9.1	*豚もも					
*根深ねぎ		ごぼう	26				
白みそ 10kg（年）	7.8	*ごぼう					
*米		にんじん	10.4				
*大豆		*にんじん					
*食塩		しらたき	15.6				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*こんにやく粉					
*大豆		*水酸化カルシウム					
*米		むき枝豆	6.5				
*食塩		*えだまめ					
*酒精		清酒（年）	1.04				
かつおだしパック（年）	2.21						
*かつお節							
煮干しダシパック（年）	0.52						

## 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6月18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)黒糖丸パン】</b>				<b>【コールスローサラダ】</b>			
(道)黒糖丸パン65	97	*うるち米		キャベツ	32.5		
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	*キャベツ			
*食塩		*生乳		きゅうり	19.5		
*イースト		コンソメ (年)	2.6	*きゅうり			
*脱脂粉乳 (乳)		*食塩		にんじん	6.5		
*ショートニング (大豆)		*デキストリン		*にんじん			
*無塩マーガリン (乳・大豆)		*麦芽糖		コールスロードレッシング1L (年)	7.8		
*鶏卵 3.6%		*チキンエキスパウダー		*食用植物油脂			
*黒砂糖		*ぶどう糖		*醸造酢			
		*酵母エキスパウダー		*砂糖、水あめ			
		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*食塩			
<b>【牛乳】</b>		*鶏脂		*レモン果汁、パインアップル果汁			
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンコンソメパウダー		*酵母エキスパウダー			
*生乳		*砂糖		*オニオンエキス			
<b>【コーンポタージュ】</b>		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*香辛料			
にんじん	23.4	*香辛料		*増粘剤			
*にんじん		*トマトパウダー		*乳化剤			
たまねぎ	39	*オニオンエキスパウダー		*香辛料抽出物			
*たまねぎ		*香辛料抽出物		*香料			
ソニオン (年)	10.4	*酸味料					
*たまねぎ		天塩 (年)	0.1				
*大豆油		*塩田産天日塩					
北海道産ホールコーン	13	*塩田産にがり					
*とうもろこし		白こしょう (年)	0.01				
コーンピューレ	13	*ホワイトペッパー					
*とうもろこし		<b>【白身魚の香草フライ】</b>					
コーンクリーム 缶詰 (年)	19.5	白身魚の香草フライ 50g	50				
*とうもろこし		*ホキ					
*食塩		*パン粉 (小麦、大豆)					
野菜ベース (年)	13	*小麦粉					
*たまねぎ		*バターミックス (小麦、大豆)					
*馬鈴薯		*バジルペースト					
*無塩バター(乳)		*食塩					
バター有塩	6.5	キャノーラ油 (年)	5				
*生乳		*食用なたね油					
*食塩		*シリコーン					
北海道産米粉	6.24						

## 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6月19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>		*醤油（小麦、大豆）		*長ねぎ		*発酵調味液	
精白米 10kg	100	*香味油		*しょうが		*栄養強化剤	
*精白米		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*小麦粉		<b>【豚肉と竹の子のピリ辛炒め】</b>	
<b>【牛乳】</b>		*砂糖		*こんにやく粉		豚肉もも スライス	39
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*大豆粉末		*豚もも	
*生乳		*昆布		*食塩		国産もうそう千切水煮	18.2
<b>【クイッティオのスープ】</b>		*かつお削りぶし		*砂糖		*もうそう筍	
クイッティオ	4.55	*野菜エキス（小麦、大豆）		*小麦でんぶん		にんじん	10.4
*米		*調味料		*粉末状小麦たん白		*にんじん	
*ばれいしよでん粉		*酸化防止剤		*豚肉		たまねぎ	23.4
おろし生姜（年）	0.91	北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.6	*豚レバー		*たまねぎ	
*しょうが		*大豆		*豚脂		青ピーマン	6.5
*酸化防止剤		*小麦		*塩こうじ		*青ピーマン	
*PH調整剤		*食塩		*酵母エキス		がらスープ（年）	1.3
ローズハム 千切り	23.4	清酒（年）	0.91	*コーンスターチ		*豚骨	
*豚ロース肉		*米		*しょうゆ（小麦・大豆）		*鶏骨	
*食塩		*米麴		*発酵調味液		*豚骨油	
*砂糖		*醸造アルコール		*栄養強化剤		*酵母エキス	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*水飴		鉄カルバオパオ	25	甜麺醤（年）	1.04
たまねぎ	13	*乳酸		*キャベツ		*味噌（大豆）	
*たまねぎ		*コハク酸		*長ねぎ		*砂糖	
にんじん	10.4	天塩（年）	0.08	*しょうが		*カラメル色素	
*にんじん		*塩田産天日塩		*小麦粉		*酒精	
干椎茸 スライス（年）	0.46	*塩田産にがり		*こんにやく粉		赤みそ 10kg（年）	2.86
*乾燥椎茸		ポッカ100レモン（年）	0.39	*大豆粉末		*大豆	
緑豆もやし（年）	19.5	*レモン		*食塩		*米	
*緑豆		*酸味料		*砂糖		*食塩	
根深ねぎ	13	*香料		*小麦でんぶん		*酒精	
*根深ねぎ		*保存料		*粉末状小麦たん白		豆板醤（年）	0.2
がらスープ（年）	5.2	白こしょう（年）	0.03	*豚肉		*唐辛子	
*豚骨		*ホワイトペッパー		*豚レバー		*食塩	
*鶏骨		純正ごま油（年）	0.65	*豚脂		*味噌（大豆）	
*豚骨油		*食用ごま油		*塩こうじ		*酸味料	
*酵母エキス		<b>【焼きパオパオ】</b>		*酵母エキス		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.69
塩ラーメンスープ	4.55	鉄カルバオパオ	25	*コーンスターチ		*大豆	
*食塩		*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）		*小麦	

## 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6月19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)
*食塩							
清酒（年）	1.3						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖（年）	1.3						
*さとうきび							
片栗粉1kg（年）	1.04						
*馬鈴薯							
おろし生姜（年）	0.78						
*しょうが							
*酸化防止剤							
*PH調整剤							
おろしにんにく（年）	0.78						
*にんにく							
*PH調整剤							
純正ごま油（年）	1.17						
*食用ごま油							