

## 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22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（ルー用）】</b>		*大豆油		スキムミルク（年）	2.6	*豚脂・植物油脂	
精白米 10kg	110	バター有塩	1.04	*生乳		*小麦粉	
*精白米		*生乳		キッズカレールウ（年）	10.53	*食塩	
<b>【牛乳】</b>		*食塩		*小麦粉		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	りんごソース（年）	5.2	*パーム油		*カレーパウダー	
*生乳		*りんご		*デキストリン		*でんぷん	
<b>【ミートボールカレー】</b>		フルーツチャツネ（年）	2.34	*カレー粉		*フライドエシャロットペースト	
ミートボール8	41.6	*フルーツ		*砂糖		*香辛料	
*鶏肉		リンゴ		*玉ねぎ・にんにく		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*豚肉		レモン		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
*たまねぎ		レーズン		*食塩		*チキンエキス	
*でん粉		*水あめ・砂糖		*ココアパウダー		*加工デンプン	
*粉末状植物性たん白(大豆)		*香辛料（大豆）		*粉末米酢		*調味料	
*還元水あめ		*酢酸・クエン酸		*りんごペースト		*カラメル色素	
*食塩		*食塩		*酵母エキス		*酸味料	
*チキンオイル		*カラメル色素		*粉末はちみつ		*香辛料抽出物（大豆）	
*香辛料		*香料		こくまるカレーフレーク（年）	7.02	*香料	
*大豆油		ウスターソース（年）	2.34	*小麦粉		赤ワイン（年）	1.3
*ドロマイト		*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*米発酵調味料	
*ピロリン酸鉄		*砂糖液糖		*植物油脂		*ワイン	
*焼成Ca		*高酸度ビネガー		*砂糖		*ぶどう糖	
おろしにんにく（年）	0.2	*食塩		*食塩		*アルコール	
*にんにく		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*食塩	
*PH調整剤		*香辛料		*デキストリン		*果実色素（エルダーベリー）	
おろし生姜（年）	0.26	*トマトエキス		*香辛料		*香料	
*しょうが		*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*酸味料	
*酸化防止剤		*調味料		*しょう油加工品（小麦、大豆）		*酸化防止剤	
*PH調整剤		ダイストマト 5kg（年）	4.68	*脱脂大豆		<b>【ヘルシーサラダ】</b>	
たまねぎ	35.1	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）		きゅうり	31.2
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*きゅうり	
にんじん	16.9	粉チーズ（年）	2.6	*小麦酸酵調味料（小麦、大豆）		こんにやく サラダ用	23.4
*にんじん		*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		*こんにやく粉	
じゃがいも	35.1	*脱脂粉乳		*カラメル色素		*水酸化カルシウム	
*じゃがいも		*食塩		*酸味料		海藻ミックスサラダ（年）	0.65
ソニオン（年）	13	*セルロース		*香料		*乾燥わかめ	
*たまねぎ		*香料		良選カリーフレーク（年）	4.94	*乾燥わかめ	



## 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23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>【うどん】</b>		*調味料		*植物油		*はちみつ	
☆ソフトめん110	110	*酸化防止剤		*油揚げ（大豆）		*ゲル化剤	
*小麦粉		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9	*果糖ぶどう糖液		*酸味料	
*食塩		*大豆		*水飴		*クエン酸鉄ナトリウム	
<b>【牛乳】</b>		*小麦		*醸造酢		*香料	
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*コーンスターチ			
*生乳		天塩（年）	0.13	<b>【キャベツのごまあえ】</b>			
<b>【とり塩うどん】</b>		*塩田産天日塩		ローズハム 千切り	13		
鶏肉もも 角切り	52	*塩田産にがり		*豚ロース肉			
*鶏もも		清酒（年）	1.3	*食塩			
たまねぎ	13	*米		*砂糖			
*たまねぎ		*米麴		*サツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
たけのこ水煮千切	15.6	*醸造アルコール		にんじん	10.4		
*たけのこ		*水飴		*にんじん			
*酸味料		*乳酸		キャベツ	29.9		
*ビタミンC		*コハク酸		*キャベツ			
にんじん	15.6	がらスープ（年）	11.7	北海道産ホールコーン	13		
*にんじん		*豚骨		*とうもろこし			
はくさい	19.5	*鶏骨		きび和糖（年）	1.56		
*はくさい		*豚骨油		*さとうきび			
根深ねぎ	13	*酵母エキス		醤油 和え物用（年）	1.3		
*根深ねぎ		カット昆布（年）	1.95	*大豆			
おろし生姜（年）	1.3	*日高産根昆布		*小麦			
*しょうが		白こしょう（年）	0.03	*食塩			
*酸化防止剤		*ホワイトペッパー		*アルコール			
*PH調整剤		<b>【炊き込みいなり】</b>		白味噌 和え用（年）	1.43		
塩ラーメンスープ	15.6	炊き込みいなり寿司	40	*大豆			
*食塩		*精白米		*米			
*醤油（小麦、大豆）		*醤油（小麦・大豆）		*食塩			
*香味油		*鶏むね肉		白すりごま（年）	3.64		
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*人参		*ごま			
*砂糖		*ごぼう		<b>【【中】はちみつレモンゼリー】</b>			
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*砂糖		はちみつレモンゼリー	60		
*昆布		*かつおエキス		*水あめ			
*かつお削りぶし		*鶏油		*果糖ぶどう糖液糖			
*野菜エキス（小麦、大豆）		*加工酢		*レモン果汁			

## 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24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>		*乳酸		片栗粉1kg（年）	4.55	*にんじん	
精白米 10kg	100	*コハク酸		*馬鈴薯		きゅうり	13
*精白米		きび和糖（年）	2.6	<b>【肉シューマイ】</b>		*きゅうり	
<b>【牛乳】</b>		*さとうきび		肉シューマイ 30	30	緑豆もやし（年）	32.5
サツラク牛乳 200ml	206	赤みそ 10kg（年）	5.85	*玉ねぎ		*緑豆	
*生乳		*大豆		*豚肉		きび和糖（年）	1.37
<b>【マーボー豆腐】</b>		*米		*でん粉		*さとうきび	
マーボー用豆腐	104	*食塩		*粒状大豆たん白		米酢（年）	1.82
*大豆		*酒精		*砂糖		*米	
*粗製海水塩化マグネシウム		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.11	*食塩		*アルコール	
*消泡剤（大豆）		*大豆		*ごま油		*食塩	
豚肉もも ひき肉	26	*小麦		*しょうが		醤油 和え物用（年）	2.6
*豚もも		*食塩		*ほたてエキス		*大豆	
おろし生姜（年）	0.44	味噌ラーメンスープ	1.56	*魚介エキス調味料（いわし）		*小麦	
*しょうが		*味噌（大豆）		*こしょう		*食塩	
*酸化防止剤		*畜肉エキス（豚肉）		*小麦粉		*アルコール	
*PH調整剤		*砂糖		肉シューマイ 30	30	白いりごま（年）	0.65
おろしにんにく（年）	0.44	*動物油脂		*玉ねぎ		*ごま	
*にんにく		*食塩		*豚肉		純正ごま油（年）	0.78
*PH調整剤		*香辛野菜		*でん粉		*食用ごま油	
根深ねぎ	13	*ごま		*粒状大豆たん白			
*根深ねぎ		*植物油脂（ごま）		*砂糖			
にんじん	19.5	*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*食塩			
*にんじん		*香辛料		*ごま油			
キャノーラ油 炒め用（年）	0.65	*調味料		*しょうが			
*なたね油		*カラメル色素		*ほたてエキス			
がらスープ（年）	5.2	豆板醤（年）	0.44	*魚介エキス調味料（いわし）			
*豚骨		*唐辛子		*こしょう			
*鶏骨		*食塩		*小麦粉			
*豚骨油		*味噌（大豆）		<b>【華風あえ】</b>			
*酵母エキス		*酸味料		とりササミフレーク（年）	7.8		
清酒（年）	1.95	甜麺醤（年）	0.87	*鶏肉			
*米		*味噌（大豆）		*食塩			
*米麴		*砂糖		*加工でん粉			
*醸造アルコール		*カラメル色素		*野菜エキス			
*水飴		*酒精		にんじん	6.5		

## 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25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>【ナン】</b>		*酵母エキスパウダー		*とうもろこしでん粉		清酒（年）	1.56
手のばしナン 100	100	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*粉末状大豆たん白（大豆）		*米	
*小麦粉		*鶏脂		*植物油脂		*米麴	
*なたね油		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*醸造アルコール	
*イースト		*砂糖		*貝殻焼成カルシウム(小麦)		*水飴	
*砂糖		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		キャノーラ油（年）	6	*乳酸	
*食塩		*香辛料		*食用なたね油		*コハク酸	
<b>【牛乳】</b>		*トマトパウダー		*シリコーン		きび和糖（年）	1.04
サツラク牛乳 200ml	206	*オニオンエキスパウダー		<b>【タコス風ミート】</b>		*さとうきび	
*生乳		*香辛料抽出物		豚肉もも ひき肉	45.5	トマトケチャップ学給用（年）	10.4
<b>【大根のスープ】</b>		*酸味料		*豚もも		*トマト	
シオルダーベーコン	10.4	天塩（年）	0.07	大豆ミート（年）	7.8	*糖類	
*豚肩肉		*塩田産天日塩		*大豆		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*食塩		*塩田産にがり		*クエン酸鉄		ぶどう糖	
*砂糖		白こしょう（年）	0.03	たまねぎ	26	*醸造酢	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*ホワイトペッパー		*たまねぎ		*食塩	
たまねぎ	26	白ワイン（年）	0.91	にんじん	13	*たまねぎ	
*たまねぎ		*米発酵調味料		*にんじん		*香辛料	
ソニオン（年）	7.8	*ワイン		むき枝豆	5.2	ウスターソース（年）	3.9
*たまねぎ		*ぶどう糖		*えだまめ		*果糖ぶどう糖液糖	
*大豆油		*アルコール		キャベツ	15.6	*砂糖液糖	
だいこん	39	*食塩		*キャベツ		*高酸度ピネガー	
*だいこん		*香料		おろしにんにく（年）	0.39	*食塩	
にんじん	16.9	*酸味料		*にんにく		*オニオンエキス	
*にんじん		*酸化防止剤		*PH調整剤		*香辛料	
がらスープ（年）	12.48	乾燥パセリ（年）	0.01	おろし生姜（年）	0.39	*トマトエキス	
*豚骨		*パセリ		*しょうが		*カラメル色素	
*鶏骨		<b>【白花生コロッケ】</b>		*酸化防止剤		*調味料	
*豚骨油		白花生コロッケ60g	60	*PH調整剤		チリパウダー	0.09
*酵母エキス		*白花生		ダイストマト 5kg（年）	11.7	*赤唐辛子	
コンソメ（年）	3.12	*乾燥マッシュポテト		*トマト		*コーンパウダー	
*食塩		*バター（乳）		*トマトピューレー		*食塩	
*デキストリン		*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.95	*クミン	
*麦芽糖		*食塩		*大豆		*オレガノ	
*チキンエキスパウダー		*パン粉（小麦）		*小麦		*ガーリック	
*ぶどう糖		*小麦粉		*食塩		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3



## 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26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>【イエスクリーン米】</b>		*米		茹で塩（年）	0.04		
イエスクリーン米 10kg	100	*米麴		*海水			
*精白米		*醸造アルコール		緑豆もやし(年)	23.4		
<b>【牛乳】</b>		*水飴		*緑豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		北海道産ホールコーン	7.8		
*生乳		*コハク酸		*とうもろこし			
<b>【けんちん汁】</b>		みりん(年)	1.63	きび和糖（年）	1.69		
鶏肉むね スライス	23.4	*本みりん		*さとうきび			
*鶏むね		*液状ブドウ糖		米酢（年）	1.04		
豆腐	26	*醸造アルコール		*米			
*大豆		*珪藻土		*アルコール			
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布（年）	1.95	*食塩			
*消泡剤（大豆）		*日高産根昆布		醤油 和え物用（年）	0.46		
冷凍油揚げカット	9.1	かつおだしパック（年）	2.21	*大豆			
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		*小麦			
*なたね油		<b>【さばの生姜煮】</b>		*食塩			
*凝固剤		さばの生姜煮50	50	*アルコール			
*消泡剤(大豆)		*さば		白味噌 和え用（年）	2.34		
だいこん	19.5	*水あめ		*大豆			
*だいこん		*おろししょうが		*米			
じゃがいも	23.4	*しょうゆ（小麦、大豆）		*食塩			
*じゃがいも		*発酵調味料		天塩（年）	0.13		
にんじん	10.4	*砂糖		*塩田産天日塩			
*にんじん		*カラメル色素		*塩田産にがり			
ごぼう	10.4	*調味料		純正ごま油（年）	0.65		
*ごぼう		*増粘剤		*食用ごま油			
根深ねぎ	6.5	*醸造酢（小麦）		白いりごま（年）	0.65		
*根深ねぎ		*昆布だし		*ごま			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	7.67	*酸味料					
*大豆		<b>【ひじきのごまみそあえ】</b>					
*小麦		ひじき	0.87				
*食塩		*ひじき					
天塩（年）	0.1	にんじん	5.2				
*塩田産天日塩		*にんじん					
*塩田産にがり		ほうれんそう	15.6				
清酒（年）	1.63	*ほうれん草					