

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7年6月23日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【わかめスープ】	
ショルダーベーコン	10.4
*豚肩肉	
*食塩	
*砂糖	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス	
はくさい	19.5
*はくさい	
豆腐	19.5
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤（大豆）	
国内産カットわかめ(年)	0.78
*湯通し塩蔵わかめ	
にんじん	10.4
*にんじん	
根深ねぎ	3.9
*根深ねぎ	
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
清酒	1.3
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
【コーンのつまみ揚げ】	
コーンのつまみ揚げ	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【コーンのつまみ揚げ】	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【ピビンバ丼】	
豚肉もも ひき肉	46.8
*豚もも	
大豆ミート	10.4
*大豆	
*ケン酸鉄	
清酒	5.2
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
おろし生姜（年）	0.78
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく（年）	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
にんじん	15.6
*にんじん	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
【豆板醤（年）】	
*さとうきび	
みりん（年）	1.82
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*大豆	
*小麦	
*食塩	
豆板醤（年）	0.91
*唐辛子	
*食塩	
*味噌（大豆）	
*酸味料	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*なたね油	
白いりごま	1.04
*ごま	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	

献立名／食品名	可食量(g)
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油 10L	0.78
*大豆	
*小麦	
*食塩	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【コーンのつまみ揚げ】	
コーンのつまみ揚げ	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【コーンのつまみ揚げ】	25
*とうもろこし	
*魚肉すり身（タラ）	
*玉ねぎ	
*植物油脂（大豆）	

献立名／食品名	可食量(g)
*鶏卵 【5.32%】	
*でん粉	
*食塩	
*醸造酢（小麦）	
*砂糖	
*加工でん粉	
*調味料	
*香辛料抽出物	
【ピビンバ丼】	
豚肉もも ひき肉	46.8
*豚もも	
大豆ミート	10.4
*大豆	
*ケン酸鉄	
清酒	5.2
*米	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
おろし生姜（年）	0.78
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく（年）	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
にんじん	15.6
*にんじん	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
【豆板醤（年）】	
*さとうきび	
みりん（年）	1.82
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*大豆	
*小麦	
*食塩	
豆板醤（年）	0.91
*唐辛子	
*食塩	
*味噌（大豆）	
*酸味料	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*なたね油	
白いりごま	1.04
*ごま	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	

献立名／食品名	可食量(g)
こまつな	13.5
*小松菜	
茹で塩	0.08
*海水	
緑豆もやし（年）	39
*緑豆	
根深ねぎ	9.75
*根深ねぎ	
きび和糖 1000	2.47
*さとうきび	
みりん（年）	1.82
*本みりん	
*液状ブドウ糖	
*醸造アルコール	
*珪藻土	
北海道丸大豆醤油 10L	7.8
*大豆	
*小麦	
*食塩	
豆板醤（年）	0.91
*唐辛子	
*食塩	
*味噌（大豆）	
*酸味料	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*なたね油	
白いりごま	1.04
*ごま	
純正ごま油	0.65
*食用ごま油	

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7年6月24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		北海道産米粉	2.6	*ビタミンC	
☆ソフトめん110	110	根深ねぎ	10.4	*うるち米		*着色料	
*小麦粉		清酒	1.3	カレー粉400	0.33		
*食塩		*米		*ターメリック			
【牛乳】		*米麹		*コリアンダー			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*クミン			
*生乳		*水飴		*フェヌグリーク			
【きつねうどん】		*乳酸		*チリペッパー			
冷凍油揚げカット	11.7	*コハク酸		*オールスパイス			
*だいす 全粒 国産 乾		みりん(年)	1.56	*その他香辛料			
*なたね油		*本みりん		キヤノーラ油 (年)	5		
*凝固剤		*液状ブドウ糖		*食用なたね油			
*消泡剤(大豆)		*醸造アルコール		*シリコーン			
清酒	1	*珪藻土		水	7.8		
*米		きび和糖 1000	0.65	*水			
*米麹		*さとうきび		【フルーツゼリーあえ】			
*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	13	国産黄桃ダイス缶	15.6		
*水飴		*大豆		*黄もも			
*乳酸		*小麦		*上白糖			
*コハク酸		*食塩		*クエン酸			
きび和糖 1000	2.6	天塩	0.1	*ビタミンC			
*さとうきび		*塩田産天日塩		パインチビット1/6(レトルト)	20.8		
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*塩田産にがり		*パインアップル			
*大豆		道産カットだし昆布	3.9	*上白糖			
*小麦		*道内産真昆布		*クエン酸			
*食塩		かつおだしパック	2.99	*ビタミンC			
鶏肉むね スライス	36.4	*かつお節		ダイスゼリー(シャインマスカット)	46.8		
*鶏むね		【ちくわのカレー揚げ】		*果糖ぶどう糖液糖			
つと	10.4	白ちくわ50	50	*砂糖			
*たらすりみ		*たらすりみ		*ぶどう糖			
*馬鈴薯澱粉		*澱粉		*ぶどう果汁			
*砂糖		*食塩		*ゲル化剤			
*塩		*砂糖		*乳酸Ca			
にんじん	13	小麦粉 北海道産	2.6	*香料			
*にんじん		*小麦粉		*酸味料			
干椎茸 スライス	0.88			*クエン酸Na			

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7年6月25日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*牛乳	
【大根とわかめの味噌汁】	
国内産カットわかめ(年)	0.78
*湯通し塩蔵わかめ	
豆腐	26
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤(大豆)	
だいこん	32.5
*だいこん	
にんじん	9.1
*にんじん	
根深ねぎ	11.7
*根深ねぎ	
白みそ 10kg (年)	7.8
*米	
*大豆	
*食塩	
赤みそ 10kg (年)	2.34
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
かつおだしパック	2.34
*かつお節	
煮干しダシパック	0.52
*かたくちいわし	
煮干しパック	0.52
*かたくちいわし	
【玄米入りつくね】	
発芽玄米入り平つくね	50
*鶏肉	

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)
*パン粉(小麦)		*さとうきび			
*粉末状大豆たん白		北海道丸大豆醤油 10L	6.5		
*玉ねぎ		*大豆			
*豚脂		*小麦			
*発芽玄米		*食塩			
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*砂糖		*なたね油			
*酵母エキス					
*香辛料					
*タピオカ粉、でん粉					
*果糖ぶどう糖液糖					
*濃口しょうゆ(小麦・大豆)					
*酵母エキス					
*発酵調味料					
*かつお節エキス(小麦・大豆)					
*しょうゆ調味料(小麦・大豆)					
*増粘剤					
【炒め納豆】					
豚肉もも ひき肉	26				
*豚もも					
玉ねぎダイスカット	20.8				
*玉ねぎ					
にんじん	13				
*にんじん					
青ピーマン	6.5				
*青ピーマン					
挽きわり納豆	20.8				
*大豆					
清酒	0.65				
*米					
*米麹					
*醸造アルコール					
*水飴					
*乳酸					
*コハク酸					
きび和糖 1000	2.6				

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7年6月26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)
【ナン】		*香辛料		牛肉もも ひき肉	49.4	*コハク酸	
手のばしナン 100	100	*トマトパウダー		*牛肉もも		きび和糖 1000	1.04
*小麦粉		*オニオンエキスパウダー		大豆ミート	7.8	*さとうきび	
*なたね油		*香辛料抽出物		*大豆		トマトケチャップ学給用 3kg	10.4
*イースト		*酸味料		*ケン酸鉄		*トマト	
*砂糖		天塩	0.04	たまねぎ	26	*糖類	
*食塩		*塩田産天日塩		*たまねぎ		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
【牛乳】		*塩田産にがり		にんじん	13	*ぶどう糖	
サツラク牛乳 200ml	206	がらスープ（ポーク & チキン）	10.4	*にんじん		*醸造酢	
*生乳		*豚骨		むきえだまめ（年）	6.5	*食塩	
【マカロニスープ】		*鶏骨		*えだまめ		*たまねぎ	
カットミニワインナー	23.4	*豚骨油		*食塩		*香辛料	
*豚肉		*酵母エキス		キャベツ	15.6	ウスターソース（年）	3.9
*食塩		白こしょう	0.01	*キャベツ		*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖		*ホワイトペッパー		おろしにんにく（年）	0.39	*砂糖液糖	
*白ショウ・カルワイ・マスター		白ワイン	0.85	*にんにく		*高酸度ビネガー	
マカロニ（シェル）2kg	7.8	*米発酵調味料		*食塩		*食塩	
*小麦粉		*ワイン		*酸味料		*オニオンエキス	
たまねぎ	32.5	*ぶどう糖		おろし生姜（年）	0.39	*香辛料	
*たまねぎ		*アルコール		*しょうが		*トマトエキス	
にんじん	13	*食塩		*酸味料		*カラメル色素	
*にんじん		*香料		*ビタミンC		*調味料	
セロリ	2.6	*酸味料		*ターメリック色素		チリパウダー	0.09
*セロリ		*酸化防止剤		ダイストマト（レトルト）5kg	19.5	*赤唐辛子	
コンソメ	2.73	【白身魚の香草フライ】		*トマト		*コーンパウダー	
*食塩		白身魚の香草フライ 50g	50	*トマトピューレー		*食塩	
*デキストリン		*ホキ		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*クミン	
*麦芽糖		*パン粉（小麦、大豆）		*大豆		*オレガノ	
*チキンコンソメパウダー		*小麦粉		*小麦		*ガーリック	
*ぶどう糖		*バッターミックス（小麦、大豆）		*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.3
*酵母エキスパウダー		*バジルペースト		清酒	1.56	*なたね油	
*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*食塩		*米		天塩	0.1
*チキンエキスパウダー		キャノーラ油（年）	5	*米麹		*塩田産天日塩	
*鶏脂		*食用なたね油		*醸造アルコール		*塩田産にがり	
*砂糖		*シリコーン		*水飴		白こしょう	0.01
*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		【タコス風ミート】		*乳酸		*ホワイトペッパー	

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7年6月27日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【イエスクリーン米】	
イエスクリーン米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【八宝菜】	
豚肉もも スライス	41.6
*豚もも	
絹厚揚げミニ	19.5
*豆乳（大豆）	
*植物油	
*加工澱粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤	
にんじん	15.6
*にんじん	
たまねぎ	33.8
*たまねぎ	
むきえび	15.6
*くるまえび	
はくさい	35.1
*はくさい	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
干椎茸 スライス	0.39
*乾燥椎茸	
青ピーマン	10.4
*青ピーマン	
おろしにんにく(年)	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
おろし生姜(年)	0.78
*しょうが	

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)
*酸味料		*馬鈴薯		*塩こうじ	
*ビタミンC		【焼きパオパオ】		*酵母エキス	
*ターメリック色素		鉄カルパオパオ	25	*コーンスターク	
純正ごま油	1.3	*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*食用ごま油		*長ねぎ		*発酵調味液	
清酒	1.69	*しょうが		*栄養強化剤	
*米		【小麦粉】		【きゅうりとわかめの中華あえ】	
*米麹		*こんにゃく粉		きゅうり	39
*醸造アルコール		*大豆粉末		*きゅうり	
*水飴		*食塩		国内産カットわかめ(年)	0.78
*乳酸		*砂糖		*湯通し塩蔵わかめ	
*コハク酸		*小麦でんぶん		にんじん	4.55
きび和糖 1000	0.46	*粉末状小麦たん白		*にんじん	
*さとうきび		*豚肉		とりササミフレーク(年)	10.4
北海道丸大豆醤油 10L	1.92	*豚レバー		*鶏肉	
*大豆		*豚脂		*食塩	
*小麦		*塩こうじ		*加工でん粉	
*食塩		*酵母エキス		*野菜エキス	
塩ラーメンスープ	7.8	*コーンスターク		白いりごま	1.04
*食塩		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ごま	
*醤油（小麦、大豆）		*発酵調味液		米酢	1.56
*香味油		*栄養強化剤		*米	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		鉄カルパオパオ	25	*アルコール	
*砂糖		*キャベツ		*食塩	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*長ねぎ		きび和糖 1000	1.04
*昆布		*しょうが		*さとうきび	
*かつお削りぶし		*小麦粉		醤油 和え物用	2.86
*野菜エキス（小麦、大豆）		*こんにゃく粉		*大豆	
*調味料		*大豆粉末		*小麦	
*酸化防止剤		*食塩		*食塩	
天塩	0.05	*砂糖		*アルコール	
*塩田産天日塩		*小麦でんぶん		純正ごま油	0.85
*塩田産にがり		*粉末状小麦たん白		*食用ごま油	
白こしょう	0.03	*豚肉			
*ホワイトペッパー		*豚レバー			
片栗粉1kg(年)	4.55	*豚脂			