

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29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)
【ごはん】		【ほっけの照焼き】		*さとうきび			
精白米 10kg	100	ほっけの照焼き40	40	清酒（年）	1.3		
*精白米		*ほっけ		*米			
【牛乳】		*しょうゆ（大豆・小麦）		*米麴			
サツラク牛乳 200ml	206	*果糖ぶどう糖液糖		*醸造アルコール			
*生乳		*発酵調味料		*水飴			
【じゃがいものみそ汁】		*砂糖		*乳酸			
豆腐	23.4	*食塩		*コハク酸			
*大豆		*香辛料		みりん（年）	1.3		
*粗製海水塩化マグネシウム		*増粘剤		*本みりん			
*消泡剤（大豆）		*調味料		*液状ブドウ糖			
冷凍油揚げカット	9.1	*カラメル色素		*醸造アルコール			
*だいたず 全粒 国産 乾		*甘味料		*珪藻土			
*なたね油		*増粘多糖類		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
*凝固剤		【れんこんの炒め煮】		*なたね油			
*消泡剤(大豆)		豚肉もも スライス	41.6				
にんじん	13	*豚もも					
*にんじん		いちょう水煮れんこん	23.4				
じゃがいも	36.4	*れんこん					
*じゃがいも		*食塩					
根深ねぎ	9.1	*ビタミンC					
*根深ねぎ		*クエン酸					
白みそ 10kg（年）	7.8	*乳酸カルシウム					
*米		にんじん	6.5				
*大豆		*にんじん					
*食塩		カットいんげん（月）	6.5				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*さやいんげん若さや					
*大豆		角切りこんにやく	15.6				
*米		*こんにやく粉					
*食塩		*水酸化カルシウム					
*酒精		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.99				
かつおだしパック（年）	2.21	*大豆					
*かつお節		*小麦					
煮干しダシパック（年）	0.52	*食塩					
*かたくちいわし		きび和糖（年）	1.56				
煮干しパック（年）	0.52						

アレルギーマシ献立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和8年6月30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)
【ラーメン】		*調味料		きくらげスライス	0.26	*でん粉	
☆ソフトラーメン125	125	*カラメル色素		*きくらげ		*しょうゆ(小麦、大豆)	
*小麦粉		*香料		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3	*植物油脂(ごま)	
*食塩		九州ラーメンスープ(とんこつベース)	22.75	*なたね油		*粒状植物性たん白(大豆)	
*かん水		*醤油(小麦・大豆)		【揚げギョーザ】		*砂糖	
【牛乳】		*ポークエキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		鉄腕ギョーザ	18	*魚介エキス(かたくちいわし)	
サツラク牛乳 200ml	206	*動物油脂		*キャベツ		*食塩	
*生乳		*食塩		*たまねぎ		*香辛料	
【とんこつラーメン】		*砂糖		*にら		*酵母エキス	
豚肉もも スライス	36.4	*チキンエキス		*鶏肉		*小麦粉	
*豚もも		*コンソメパウダー		*豚脂		*植物油脂	
にんじん	13	*にんにく		*ひじき		*還元でん粉糖化物	
*にんじん		*野菜エキス		*でん粉		*食塩	
緑豆もやし(年)	45.5	*オイスターソース(カキ・小麦・大豆)		*しょうゆ(小麦、大豆)		*大豆粉	
*緑豆		*ゼラチン		*植物油脂(ごま)		*ソルビトール	
チンゲンサイ	10.4	*香辛料		*粒状植物性たん白(大豆)		*乳化剤(大豆)	
*チンゲンサイ		*香料		*砂糖		*ピロリン酸第二鉄	
根深ねぎ	9.1	*カラメル色素		*魚介エキス(かたくちいわし)		キャノーラ油(年)	5
*根深ねぎ		*乳化剤		*食塩		*食用なたね油	
たけのこ水煮 短冊(年)	10.4	*調味料		*香辛料		*シリコーン	
*たけのこ(麻竹)		*調味料		*酵母エキス		【韓国風サラダ】	
清酒(年)	2.34	*くん液		*小麦粉		乾燥カットわかめ(年)	0.59
*米		がらスープ(年)	13	*植物油脂		*湯通し塩蔵わかめ	
*米麴		*豚骨		*還元でん粉糖化物		にんじん	4.68
*醸造アルコール		*鶏骨		*食塩		*にんじん	
*水飴		*豚骨油		*大豆粉		とりササミフレーク(年)	10.4
*乳酸		*酵母エキス		*ソルビトール		*鶏肉	
*コハク酸		おろしにんにく(年)	1.3	*乳化剤(大豆)		*食塩	
液中華	6.5	*にんにく		*ピロリン酸第二鉄		*加工でん粉	
*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分)		*PH調整剤		鉄腕ギョーザ	18	*野菜エキス	
*醤油(大豆、小麦)		おろし生姜(年)	1.3	*キャベツ		だいこん	41.6
*植物油脂(大豆、ごま)		*しょうが		*たまねぎ		*だいこん	
*食塩		*酸化防止剤		*にら		ドレッシング塩中華1L	6.24
*砂糖		*PH調整剤		*鶏肉		*水あめ、砂糖	
*野菜エキス		無調製豆乳	15.6	*豚脂		*醸造酢	
*香辛料		*大豆		*ひじき		*食用植物油脂	

