

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8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】		*パン粉（小麦）		*乾燥椎茸			
精白米 10kg	100	*粉末状大豆たん白		カットいんげん（月）	3.9		
*精白米		*玉ねぎ		*さやいんげん若さや			
【牛乳】		*豚脂		おろし生姜（年）	0.26		
サツラク牛乳 200ml	206	*発芽玄米		*しょうが			
*生乳		*食塩		*酸化防止剤			
【大根のみそ汁】		*砂糖		*PH調整剤			
冷凍油揚げカット	7.8	*酵母エキス		おろしにんにく（年）	0.2		
*だいず 全粒 国産 乾		*香辛料		*にんにく			
*なたね油		*タピオカ粉、でん粉		*PH調整剤			
*凝固剤		*果糖ぶどう糖液糖		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.6		
*消泡剤（大豆）		*濃口しょうゆ（小麦・大豆）		*大豆			
にんじん	15.6	*酵母エキス		*小麦			
*にんじん		*発酵調味料		*食塩			
だいこん	35.1	*かつお節エキス（小麦・大豆）		きび和糖（年）	1.3		
*だいこん		*しょうゆ調味料（小麦・大豆）		*さとうきび			
根深ねぎ	11.7	*増粘剤		清酒（年）	1.3		
*根深ねぎ		【厚揚げの煮物】		*米			
白みそ 10kg（年）	7.8	豚肉もも スライス	26	*米麴			
*米		*豚もも		*醸造アルコール			
*大豆		絹厚揚げミニ	29.9	*水飴			
*食塩		*大豆（豆乳）		*乳酸			
赤みそ 10kg（年）	2.6	*イソマルトデキストリン		*コハク酸			
*大豆		*食塩		みりん（年）	1.56		
*米		*植物油（大豆）		*本みりん			
*食塩		*加工でん粉		*液状ブドウ糖			
*酒精		*豆腐用凝固剤		*醸造アルコール			
かつおだしパック（年）	2.21	*リン酸カルシウム		*珪藻土			
*かつお節		*酵素		キャノーラ油 炒め用（年）	0.65		
煮干しダシパック（年）	0.52	*安定剤		*なたね油			
*かたくちいわし		*ピロリン酸第二鉄					
煮干しパック（年）	0.52	にんじん	10.4				
*かたくちいわし		*にんじん					
【発芽玄米入りつくね】		たまねぎ	26				
発芽玄米入り平つくね	50	*たまねぎ					
*鶏肉		干椎茸 スライス（年）	0.65				

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9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】		たまねぎ	19.5	*小麦粉			
☆ソフトラーメン125	125	*たまねぎ		*砂糖			
*小麦粉		はくさい	19.5	*マーガリン（乳・大豆）			
*食塩		*はくさい		*レーズン			
*かん水		緑豆もやし（年）	32.5	*パン粉（小麦）			
【牛乳】		*緑豆		*食塩			
サツラク牛乳 200ml	206	たけのこ水煮 短冊（年）	10.4	*膨張剤			
*生乳		*たけのこ（麻竹）		キャノーラ油（年）	5		
【ちゃんぽんめん】		ちゃんぽんスープの素	15.6	*食用なたね油			
豚肉もも スライス	26	*ポークエキス		*シリコーン			
*豚もも		*調味動物油脂（小麦・大豆）		【きゅうりとツナの酢の物】			
清酒（年）	1.56	*しょうゆ（小麦・大豆）		きゅうり	32.5		
*米		*食塩		*きゅうり			
*米麴		*たん白加水分解物（小麦・大豆・かつお・ほっけ・すけとうだら）		にんじん	13		
*醸造アルコール		*チキンエキス		*にんじん			
*水飴		*酵母エキス（大豆）		ツナ水煮（年）	10.4		
*乳酸		*メンマパウダー		*きはだまぐろ			
*コハク酸		*調味料		*野菜エキス			
おろし生姜（年）	0.39	*香辛料抽出物（大豆）		米酢（年）	1.95		
*しょうが		*酸味料		*米			
*酸化防止剤		*乳化剤（大豆）		*アルコール			
*PH調整剤		がらすープ（年）	10.4	*食塩			
おろしにんにく（年）	0.2	*豚骨		きび和糖（年）	1.95		
*にんにく		*鶏骨		*さとうきび			
*PH調整剤		*豚骨油		醤油 和え物用（年）	1.3		
キャノーラ油 炒め用（年）	0.65	*酵母エキス		*大豆			
*なたね油		天塩（年）	0.16	*小麦			
むらさきいか短冊 M	19.5	*塩田産天日塩		*食塩			
*むらさきいか		*塩田産にがり		*アルコール			
つと	10.4	白こしょう（年）	0.01	天塩（年）	0.07		
*たらすりみ		*ホワイトペッパー		*塩田産天日塩			
*馬鈴薯澱粉		片栗粉1kg（年）	5.85	*塩田産にがり			
*砂糖		*馬鈴薯					
*塩		【さつまパイ】					
にんじん	13	さつまパイ	50				
*にんじん		*さつまいも					

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10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)
【ごはん】		みりん(年)	1.82	おろし生姜(年)	0.65		
精白米 10kg	100	*本みりん		*しょうが			
*精白米		*液状ブドウ糖		*酸化防止剤			
【牛乳】		*醸造アルコール		*PH調整剤			
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土		赤みそ 10kg(年)	4.16		
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L(年)	6.63	*大豆			
【たぬき汁】		*大豆		*米			
さつま揚げ	15.6	*小麦		*食塩			
*たらすりみ		*食塩		*酒精			
*にんじん		天塩(年)	0.21	北海道丸大豆醤油 10L(年)	1.04		
*馬鈴薯澱粉		*塩田産天日塩		*大豆			
*揚げ油		*塩田産にがり		*小麦			
*砂糖		カット昆布(年)	2.21	*食塩			
*みりん		*日高産根昆布		きび和糖(年)	1.3		
*塩		かつおだしパック(年)	2.86	*さとうきび			
にんじん	16.9	*かつお節		みりん(年)	1.3		
*にんじん		【さんまのうまか煮】		*本みりん			
冷凍油揚げカット	10.4	さんまのうまか煮	30	*液状ブドウ糖			
*だいたま 全粒 国産 乾		*さんま		*醸造アルコール			
*なたね油		*果糖ぶどう糖溶液		*珪藻土			
*凝固剤		*醤油(小麦・大豆)		清酒(年)	1.3		
*消泡剤(大豆)		*砂糖		*米			
こんにやく サラダ用	23.4	*水あめ		*米麴			
*こんにやく粉		*米発酵調味料		*醸造アルコール			
*水酸化カルシウム		*でんぶん		*水飴			
ほぐしえのき	10.4	*食塩		*乳酸			
*生えのき茸		*酵母エキス		*コハク酸			
根深ねぎ	9.1	【なすの肉みそ炒め】		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3		
*根深ねぎ		豚肉もも スライス	32.5	*なたね油			
清酒(年)	1.82	*豚もも		片栗粉1kg(年)	0.65		
*米		なす	15.6	*馬鈴薯			
*米麴		*なす					
*醸造アルコール		たまねぎ	32.5				
*水飴		*たまねぎ					
*乳酸		にんじん	9.1				
*コハク酸		*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6月11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)
【ごはん（石狩産）】		*水飴		キャノーラ油（年）	6		
石狩産ななつぼし 10kg	100	*乳酸		*食用なたね油			
*米		*コハク酸		*シリコーン			
【牛乳】		白みそ 10kg（年）	6.5	【ブロッコリーのからしあえ】			
サツラク牛乳 200ml	206	*米		ロースハム うす角	9.1		
*生乳		*大豆		*豚ロース肉			
【望来豚汁】		*食塩		*食塩			
望来豚（モモ・ウデ）（年）	26	赤みそ 10kg（年）	3.25	*砂糖			
*豚もも		*大豆		*ツメクサ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス			
豆腐	15.6	*米		にんじん	15.6		
*大豆		*食塩		*にんじん			
*粗製海水塩化マグネシウム		*酒精		ブロッコリー 石狩市産	14.3		
*消泡剤（大豆）		かつおだしパック（年）	2.99	*ブロッコリー			
突きこんにやく	10.4	*かつお節		醤油 和え物用（年）	2.34		
*こんにやく粉		【かぼちゃ挽肉フライ】		*大豆			
*水酸化カルシウム		かぼちゃ挽肉フライ 60	60	*小麦			
にんじん	11.7	*かぼちゃ		*食塩			
*にんじん		*玉ねぎ		*アルコール			
だいこん	19.5	*豚肉		きび和糖（年）	0.13		
*だいこん		*砂糖		*さとうきび			
たまねぎ	13	*しょうゆ（小麦・大豆）		からし 粉	0.13		
*たまねぎ		*豚脂		*からし粉			
ごぼう	7.8	*粒状植物性たん白（大豆）		*コーンスターチ			
*ごぼう		*でん粉		*着色料			
じゃがいも	23.4	*パン粉（小麦）		*増粘剤			
*じゃがいも		*発酵調味料		*ビタミンC			
根深ねぎ	6.5	*小麦グルテン酵素分解物					
*根深ねぎ		*ウスターソース（大豆・りんご）					
おろし生姜（年）	0.3	*香辛料					
*しょうが		*でん粉（大豆）					
*酸化防止剤		*小麦粉					
*PH調整剤		*植物油脂					
清酒（年）	1.3	*デキストリン					
*米		*加工デンプン					
*米麹		*調味料					
*醸造アルコール		*着色料					

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12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)
【ごはん（石狩産）】		塩ラーメンスープ	5.92	*植物油脂（大豆）		*海水	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*食塩		*鶏卵 【5.32%】		緑豆もやし（年）	39
*米		*醤油（小麦、大豆）		*でん粉		*緑豆	
【牛乳】		*香油		*食塩		根深ねぎ	9.75
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*醸造酢（小麦）		*根深ねぎ	
*生乳		*砂糖		*砂糖		きび和糖（年）	2.47
【わかめスープ（3釜）】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*加工でん粉		*さとうきび	
シオルダーベーコン	10.4	*昆布		*調味料		みりん（年）	1.82
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*香辛料抽出物		*本みりん	
*食塩		*野菜エキス（小麦、大豆）		【ビビンバ丼】		*液状ブドウ糖	
*砂糖		*調味料		豚肉もも ひき肉	41.6	*醸造アルコール	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*酸化防止剤		*豚もも		*珪藻土	
はくさい	19.5	北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78	大豆ミート（年）	10.4	北海道丸大豆醤油 10L（年）	7.8
*はくさい		*大豆		*大豆		*大豆	
豆腐	19.5	*小麦		*クエン酸鉄		*小麦	
*大豆		*食塩		清酒（年）	1.56	*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう（年）	0.03	*米		豆板醤（年）	0.91
*消泡剤（大豆）		*ホワイトペッパー		*米麴		*唐辛子	
乾燥カットわかめ（年）	0.78	【コーンのつまみ揚げ】		*醸造アルコール		*食塩	
*湯通し塩蔵わかめ		コーンのつまみ揚げ	25	*水飴		*味噌（大豆）	
にんじん	10.4	*とうもろこし		*乳酸		*酸味料	
*にんじん		*魚肉すり身（タラ）		*コハク酸		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
根深ねぎ	3.9	*玉ねぎ		おろし生姜（年）	0.78	*なたね油	
*根深ねぎ		*植物油脂（大豆）		*しょうが		白いりごま（年）	0.98
がらスープ（年）	7.8	*鶏卵 【5.32%】		*酸化防止剤		*ごま	
*豚骨		*でん粉		*PH調整剤		純正ごま油（年）	0.65
*鶏骨		*食塩		おろしにんにく（年）	0.78	*食用ごま油	
*豚骨油		*醸造酢（小麦）		*にんにく			
*酵母エキス		*砂糖		*PH調整剤			
清酒（年）	1.3	*加工でん粉		にんじん	15.6		
*米		*調味料		*にんじん			
*米麴		*香辛料抽出物		国産もうそう千切水煮	10.4		
*醸造アルコール		コーンのつまみ揚げ	25	*もうそう筍			
*水飴		*とうもろこし		こまつな	13.52		
*乳酸		*魚肉すり身（タラ）		*小松菜			
*コハク酸		*玉ねぎ		茹で塩（年）	0.08		