

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7月1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（ルー用）】							
精白米 10kg	110	レモン		*食塩			
*精白米		レーズン		*トマトペースト			
【牛乳】		*水あめ・砂糖		*香辛料			
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料（大豆）		*カラメル色素			
*生乳		*酢酸・クエン酸		*調味料			
【ハヤシライス】		*食塩		*酸味料			
豚肉もも スライス	45.5	*カラメル色素		バター有塩	1.95		
*豚もも		*香料		*生乳			
おろしにんにく（年）	1.04	りんごソース（年）	4.16	*食塩			
*にんにく		*りんご		【すいか】			
*PH調整剤		トマトケチャップ学給用（年）	3.9	すいか 赤肉種 生	60		
おろし生姜（年）	1.04	*トマト		*すいか			
*しょうが		*糖類					
*酸化防止剤		砂糖・ぶどう糖果糖液糖					
*PH調整剤		ぶどう糖					
にんじん	19.5	*醸造酢					
*にんじん		*食塩					
たまねぎ	45.5	*たまねぎ					
*たまねぎ		*香辛料					
ほぐししめじ	10.4	ダイストマト 5kg（年）	6.5				
*生ぶなしめじ		*トマト					
ソニオン（年）	19.5	*トマトピューレー					
*たまねぎ		ウスターソース（年）	3.9				
*大豆油		*果糖ぶどう糖液糖					
スキムミルク（年）	3.51	*砂糖液糖					
*生乳		*高酸度ビネガー					
粉チーズ（年）	3.51	*食塩					
*ナチュラルチーズ（乳）		*オニオンエキス					
*脱脂粉乳		*香辛料					
*食塩		*トマトエキス					
*セルロース		*カラメル色素					
*香料		*調味料					
フルーツチャツネ（年）	1.82	ハヤシルウ（年）	21.45				
*フルーツ		*小麦粉					
*リンゴ		*パーム油					
		*砂糖					

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7月2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)
【(道)丸パン】		*酵母エキスパウダー		*砂糖		乾燥パセリ（年）	0.01
(道)丸パン65	91	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香辛料		*パセリ	
*小麦粉		*鶏脂		*加エデンブ		コンソメ（年）	0.26
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*ピロリン酸第二鉄		*食塩	
*イースト		*砂糖		*プロセスチーズ（乳）		*デキストリン	
*脱脂粉乳(乳)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乳化剤		*麦芽糖	
*砂糖		*香辛料		*パン粉（小麦、大豆）		*チキンエキスパウダー	
*ショートニング（大豆）		*トマトパウダー		*小麦粉		*ぶどう糖	
*鶏卵 4.0%		*オニオンエキスパウダー		*ショートニング		*酵母エキスパウダー	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*香辛料抽出物		*ぶどう糖		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
【牛乳】		*酸味料		*乳化剤（大豆）		*鶏脂	
サツラク牛乳 200ml	206	天塩（年）	0.04	キャノーラ油（年）	6	*チキンコンソメパウダー	
*生乳		*塩田産天日塩		*食用なたね油		*砂糖	
【キャベツのスープ】		*塩田産にがり		*シリコーン		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
鶏肉もも 角切り	26	白こしょう（年）	0.03	【ジャーマンポテト】		*香辛料	
*鶏もも		*ホワイトペッパー		シュルダーベーコン	15.6	*トマトパウダー	
キャベツ 石狩市産	29.9	白ワイン（年）	0.91	*豚肩肉		*オニオンエキスパウダー	
*キャベツ		*米発酵調味料		*食塩		*香辛料抽出物	
たまねぎ	23.4	*ワイン		*砂糖		*酸味料	
*たまねぎ		*ぶどう糖		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
ソニオン（年）	7.8	*アルコール		メークイン	54.6		
*たまねぎ		*食塩		*メークイン			
*大豆油		*香料		茹で塩（年）	0.26		
にんじん	11.7	*酸味料		*海水			
*にんじん		*酸化防止剤		たまねぎ	19.5		
がらスープ（年）	10.4	乾燥パセリ（年）	0.03	*たまねぎ			
*豚骨		*パセリ		バター有塩	1.95		
*鶏骨		【チーズハムカツ】		*生乳			
*豚骨油		ベストサンド60	60	*食塩			
*酵母エキス		*豚肉		きび和糖（年）	0.52		
コンソメ（年）	2.73	*鶏肉		*さとうきび			
*食塩		*豚脂		天塩（年）	0.04		
*デキストリン		*たまねぎ		*塩田産天日塩			
*麦芽糖		*海藻ミネラル		*塩田産にがり			
*チキンエキスパウダー		*食塩		白こしょう（年）	0.01		
*ぶどう糖		*ポークエキス		*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8年7月3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】		*かたくちいわし		*青ピーマン		*さとうきび	
精白米 10kg	100	【豆腐包み焼き】		緑豆もやし(年)	19.5	北海道丸大豆醤油 10L (年)	1.56
*精白米		豆腐包み焼き	50	*緑豆		*大豆	
【牛乳】		*鶏肉		おろし生姜 (年)	1.04	*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐(大豆)		*しょうが		*食塩	
*生乳		*たまねぎ		*酸化防止剤		清酒 (年)	1.3
【大根と油揚げのみそ汁】		*鶏皮		*PH調整剤		*米	
だいこん 石狩市産	26	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		おろしにんにく (年)	1.04	*米麴	
*だいこん		*にんじん		*にんにく		*醸造アルコール	
冷凍油揚げカット	6.5	*砂糖		*PH調整剤		*水飴	
*だいず 全粒 国産 乾		*えだまめ(大豆)		りんごソース (年)	1.95	*乳酸	
*なたね油		*みりん		*りんご		*コハク酸	
*凝固剤		*粒状植物性たん白(大豆)		ジンギスカンのたれ	7.8	キャノーラ油 炒め用 (年)	1.3
*消泡剤(大豆)		*ぶどう糖		*しょうゆ(小麦、大豆)		*なたね油	
にんじん	14.3	*植物油		*てん菜糖蜜		片栗粉1kg (年)	0.91
*にんじん		*清酒		*砂糖		*馬鈴薯	
こまつな	11.7	*しょうがペースト		*食塩			
*小松菜		*干しいたけ		*たんぱく加水分解物(大豆)			
茹で塩 (年)	0.08	*酵母エキス		*醸造酢			
*海水		*食塩		*玉ねぎペースト			
根深ねぎ	6.5	*液状混合調味料		*果糖ぶどう糖液糖			
*根深ねぎ		*豚ゼラチン		*発酵調味料			
白みそ 10kg (年)	7.8	*加工デンプン		*香辛料(小麦)			
*米		*セルロース		*にんにくペースト			
*大豆		*凝固剤		*はちみつ			
*食塩		*安定剤		*しょうがエキス			
赤みそ 10kg (年)	2.6	*ピロリン酸第二鉄		*みりん			
*大豆		*香辛料		*オニオンエキス			
*米		【豚肉のジンギスカン風炒め】		*オニオンパウダー			
*食塩		豚肉もも スライス	45.5	*酵母エキス			
*酒精		*豚もも		*しょうがペースト			
かつおだしパック	2.34	たまねぎ	20.8	*調味料			
*かつお節		*たまねぎ		*酸味料			
煮干しダシパック (年)	0.52	にんじん	13	*カラメル色素			
*かたくちいわし		*にんじん		*香辛料抽出物			
煮干しパック (年)	0.52	青ピーマン	7.8	きび和糖 (年)	1.56		