

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13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)
【イエスクリーン米】		*砂糖		*加工油脂		キムチ味（年）	
イエスクリーン米 10kg	100	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*加工でんぶん		*りんごバルブ	4.41
*精白米		*昆布		*乳化剤		*水あめ	
【牛乳】		*かつお削りぶし		小籠包	25	*おろしにんにく	
サツラク牛乳 200ml	206	*野菜エキス（小麦、大豆）		*キャベツ		*アミノ酸液（大豆）	
*生乳		*調味料		*たまねぎ		*トマトペースト	
【チンゲン菜スープ】		*酸化防止剤		*豚脂		*醸造酢	
シヨルダーベーコン	15.6	北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.52	*豚肉		*食塩	
*豚肩肉		*大豆		*たけのこ水煮		*唐辛子	
*食塩		*小麦		*しょうゆ（小麦、大豆）		*パプリカパウダー	
*砂糖		*食塩		*はるさめ		*昆布	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		天塩（年）	0.03	*でん粉		*砂糖	
豆腐	32.5	*塩田産天日塩		*しいたけ		*コーンスターチ	
*大豆		*塩田産にがり		*カキエキス調味料		*しょうがパウダー	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう（年）	0.01	*砂糖		*調味料	
*消泡剤（大豆）		*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*pH調整剤	
チンゲンサイ	15.6	【ショーロンポー】		*発酵調味料		*増粘剤	
*チンゲンサイ		小籠包	25	*植物油脂（ごま）		おろし生姜（年）	0.18
にんじん	10.4	*キャベツ		*食塩		*しょうが	
*にんじん		*たまねぎ		*香辛料		*酸化防止剤	
根深ねぎ	7.15	*豚脂		*小麦粉		*PH調整剤	
*根深ねぎ		*豚肉		*ショートニング		おろしにんにく（年）	0.36
おろし生姜（年）	0.26	*たけのこ水煮		*加工油脂		*にんにく	
*しょうが		*しょうゆ（小麦、大豆）		*加工でんぶん		*PH調整剤	
*酸化防止剤		*はるさめ		*乳化剤		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.56
*PH調整剤		*でん粉		【豚肉のキムチ炒め】		*大豆	
がらスープ（年）	10.4	*しいたけ		豚肉もも スライス	42.9	*小麦	
*豚骨		*カキエキス調味料		*豚もも		*食塩	
*鶏骨		*砂糖		にら	3.9	きび和糖（年）	0.52
*豚骨油		*おろししょうが		*にら		*さとうきび	
*酵母エキス		*発酵調味料		緑豆もやし（年）	31.2	清酒（年）	1.3
塩ラーメンスープ	4.55	*植物油脂（ごま）		*緑豆		*米	
*食塩		*食塩		にんじん	6.5	*米麴	
*醤油（小麦、大豆）		*香辛料		*にんじん		*醸造アルコール	
*香味油		*小麦粉		純正ごま油（年）	0.65	*水飴	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*ショートニング		*食用ごま油		*乳酸	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*コハク酸	
	豆板醤(年)	0.48
	*唐辛子	
	*食塩	
	*味噌(大豆)	
	*酸味料	
	片栗粉1kg(年)	0.78
	*馬鈴薯	

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14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】		*根深ねぎ		グラニュー糖	4.2		
☆ソフトラーメン125	125	がらスープ（年）	13	*てん菜			
*小麦粉		*豚骨		【石狩産メロン】			
*食塩		*鶏骨		メロン 石狩産	63		
*かん水		*豚骨油		*メロン			
【牛乳】		*酵母エキス					
サツラク牛乳 200ml	206	味噌ラーメンスープ	28.6				
*生乳		*味噌（大豆）					
【みそラーメン】		*畜肉エキス（豚肉）					
望来豚（モモ・ウデ）（年）	36.4	*砂糖					
*豚もも		*動物油脂					
にんじん	15.6	*食塩					
*にんじん		*香辛野菜					
清酒（年）	2.21	*ごま					
*米		*植物油脂（ごま）					
*米麹		*たん白酵素分解物（さば、小麦）					
*醸造アルコール		*香辛料					
*水飴		*調味料					
*乳酸		*カラメル色素					
*コハク酸		キャノーラ油 炒め用（年）	1.69				
おろし生姜（年）	0.49	*なたね油					
*しょうが		【ミニ揚げパン】					
*酸化防止剤		豆腐ブレッド	25				
*PH調整剤		*小麦粉					
おろしにんにく（年）	0.49	*豆乳（大豆）					
*にんにく		*豆腐ペースト（大豆）					
*PH調整剤		*ショートニング					
乾燥カットわかめ（年）	0.52	*砂糖					
*湯通し塩蔵わかめ		*イースト					
たまねぎ	15.6	*食塩					
*たまねぎ		*乳化剤					
緑豆もやし（年）	39	*豆腐用凝固剤					
*緑豆		*ビタミンC					
たけのこ水煮 短冊（年）	15.6	キャノーラ油（年）	2.8				
*たけのこ（麻竹）		*食用なたね油					
根深ねぎ	10.4	*シリコーン					

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15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（石狩産）ルー用】		 *チャツネ（大豆・りんご）		*タマリンドペースト		*ぶどう糖	
石狩産ななつぼし 10kg	110	*酵母エキス		*ローレル		*アルコール	
*米		*チキンエキス		*タイム		*食塩	
【牛乳】		 *粉末魚醤（いわし）		がらすープ（年）	26	 *果実色素（エルダーベリー）	
サツラク牛乳 200ml	206	良選カリーフレーク（年）	5.85	*豚骨		*香料	
 *生乳		*豚脂・植物油脂		*鶏骨		*酸味料	
【スープカレー】		 *小麦粉		*豚骨油		*酸化防止剤	
鶏肉もも 角切り	44.2	*食塩		*酵母エキス		【コーンソテー】	
*鶏もも		*砂糖		ダイストマト 5kg（年）	4.94	カットミニウインナー	20.8
にんじん	23.4	*カレーパウダー		*トマト		*豚肉	
*にんじん		*でんぶん		*トマトピューレー		*食塩	
たまねぎ	19.5	*フライドエシャロットペースト		フルーツチャツネ（年）	1.95	*砂糖	
*たまねぎ		*香辛料		*フルーツ		*白コショウ・カワイ・マスタード*	
じゃがいも	26	*ガーリック・ジンジャーソテー		 リンゴ		北海道産ホールコーン	39
*じゃがいも		 *チーズパウダー（乳）		 レモン		*とうもろこし	
青ピーマン	10.4	*チキンエキス		 レーズン		むき枝豆	10.4
*青ピーマン		*加エデンブ		*水あめ・砂糖		 *えだまめ	
ほぐししめじ	7.8	*調味料		 *香辛料（大豆）		バター有塩	0.65
*生ぶなしめじ		*カラメル色素		*酢酸・クエン酸		 *生乳	
おろし生姜（年）	1.04	*酸味料		*食塩		*食塩	
*しょうが		 *香辛料抽出物（大豆）		*カラメル色素		コンソメ（年）	0.78
*酸化防止剤		*香料		*香料		*食塩	
*PH調整剤		カレーペースト 450g	0.65	きび和糖（年）	1.04	*デキストリン	
おろしにんにく（年）	1.04	*植物油脂		*さとうきび		*麦芽糖	
*にんにく		*クミン		バター有塩	1.56	*チキンエキスパウダー	
*PH調整剤		*コリアンダー		 *生乳		*ぶどう糖	
スープカレールウ（マイルド）	14.3	*食塩		*食塩		*酵母エキスパウダー	
 *小麦粉		*ターメリック		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.56	 *たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）	
*パーム油		*パプリカ		 *大豆		*鶏脂	
*ミックススパイス		*唐辛子		 *小麦		*チキンコンソメパウダー	
*砂糖		*ガーリック		*食塩		*砂糖	
*玉ねぎ、にんにく		*ジンジャー		乾燥バジル	0.07	 *魚醤パウダー（ほっけ・たら）	
*デキストリン		*レンズ豆パウダー		*バジル		*香辛料	
*トマトペースト		*食酢		赤ワイン（年）	1.82	*トマトパウダー	
*食塩		*カルダモン		*米発酵調味料		*オニオンエキスパウダー	
 *醤油加工品（小麦、大豆）		*シナモン		*ワイン		*香辛料抽出物	

[illegible]

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16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)コッペパン】		*デキストリン		*パン粉（小麦）		*炭酸カルシウム	
(道) コッペパン65	91	*砂糖		*豚脂		*加工でんぷん（小麦）	
*小麦粉		*たん白加水分解物		*粉末状大豆たん白		*増粘多糖類	
*食塩		*酵母エキスパウダー		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ピロリン酸鉄	
*イースト		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*食塩		チキンナゲット	20
*脱脂粉乳（乳）		*オニオンパウダー		*チキンスープ		*鶏肉	
*砂糖		*ガーリックパウダー		*香辛料		*鶏皮	
*ショートニング（大豆）		*香味食用油		*たん白加水分解物（小麦）		*コーンスターチ	
*鶏卵 4.0%		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*おろしにんにく		*パン粉（小麦）	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*香辛料		*小麦粉		*豚脂	
【牛乳】		天塩（年）	0.03	*コーングリッツ		*粉末状大豆たん白	
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産天日塩		*植物油脂（大豆）		*しょうゆ（小麦・大豆）	
*生乳		*塩田産にがり		*菜種油		*食塩	
【オニオンスープ】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*パーム油		*チキンスープ	
シオルダーペーコン	10.4	*大豆		*炭酸カルシウム		*香辛料	
*豚肩肉		*小麦		*加工でんぷん（小麦）		*たん白加水分解物（小麦）	
*食塩		*食塩		*増粘多糖類		*おろしにんにく	
*砂糖		白こしょう（年）	0.03	*ピロリン酸鉄		*小麦粉	
*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		チキンナゲット	20	*コーングリッツ	
たまねぎ	35.1	白ワイン（年）	1.04	*鶏肉		*植物油脂（大豆）	
*たまねぎ		*米発酵調味料		*鶏皮		*菜種油	
にんじん	13	*ワイン		*コーンスターチ		*パーム油	
*にんじん		*ぶどう糖		*パン粉（小麦）		*炭酸カルシウム	
ソニオン（年）	16.9	*アルコール		*豚脂		*加工でんぷん（小麦）	
*たまねぎ		*食塩		*粉末状大豆たん白		*増粘多糖類	
*大豆油		*香料		*しょうゆ（小麦・大豆）		*ピロリン酸鉄	
おろしにんにく（年）	0.13	*酸味料		*食塩		キャノーラ油（年）	6
*にんにく		*酸化防止剤		*チキンスープ		*食用なたね油	
*PH調整剤		バター有塩	0.65	*香辛料		*シリコーン	
がらスープ（年）	7.8	*生乳		*たん白加水分解物（小麦）		【ケチャップ】	
*豚骨		*食塩		*おろしにんにく		トマトケチャップ（180ml）	5
*鶏骨		【チキンナゲット】		*小麦粉		*トマト	
*豚骨油		チキンナゲット	20	*コーングリッツ		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*酵母エキス		*鶏肉		*植物油脂（大豆）		*ぶどう糖	
野菜ブイヨン（年）	3.38	*鶏皮		*菜種油		*醸造酢	
*食塩		*コーンスターチ		*パーム油		*食塩	

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16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)
*たまねぎ		*塩田産天日塩					
*香辛料		*塩田産にがり					
トマトケチャップ8g（小袋）【厚田・浜益】	8	白こしょう（年）	0.01				
*トマト		*ホワイトペッパー					
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		乾燥パセリ（年）	0.01				
*ぶどう糖		*パセリ					
*醸造酢		【いちごジャム】					
*食塩		イチゴジャム20（年）	20				
*たまねぎ		*水あめ					
*香辛料		*砂糖					
【ハムマリネ】		*いちご					
ローズハム 千切り	18.2	*ゲル化剤					
*豚ロース肉		*酸味料					
*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							
きゅうり	10.4						
*きゅうり							
キャベツ 石狩市産	23.4						
*キャベツ							
たまねぎ	7.8						
*たまねぎ							
きび和糖（年）	1.04						
*さとうきび							
米酢（年）	2.6						
*米							
*アルコール							
*食塩							
ポッカ100レモン（年）	0.65						
*レモン							
*酸味料							
*香料							
*保存料							
キャノーラ油 炒め用（年）	0.78						
*なたね油							
天塩（年）	0.26						

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17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）】							
石狩産ななつぼし 10kg	100	*塩田産天日塩		*大豆油		*とうもろこし油	
*米		*塩田産にがり		*食塩		*香辛料抽出物	
【牛乳】		カット昆布（年）	2.6	*米麴		*トウガラシ色素	
サツラク牛乳 200ml	206	*日高産根昆布		*パプリカ		片栗粉1kg（年）	2.6
*生乳		かつおだしパック	4.16	*酒精		*馬鈴薯	
【すまし汁】		*かつお節		*調味料		【ミニトマト】	
豆腐	26	【ピリ辛焼き肉丼】		豆板醤（年）	0.52	ミニトマト 石狩産	10
*大豆		豚肉もも スライス	58.5	*唐辛子		*ミニトマト	
*粗製海水塩化マグネシウム		*豚もも		*食塩		ミニトマト 石狩産	10
*消泡剤（大豆）		たまねぎ	32.5	*味噌（大豆）		*ミニトマト	
にんじん	10.4	*たまねぎ		*酸味料		ミニトマト 石狩産	10
*にんじん		にんじん	13	北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9	*ミニトマト	
生しいたけ 石狩産	3.9	*にんじん		*大豆		【【中のみ】日向夏ゼリー】	
*しいたけ		青ピーマン	7.8	*小麦		国産日向夏ゼリー	50
はくさい	19.5	*青ピーマン		*食塩		*ひゅうがなつ果汁	
*はくさい		たけのこ水煮千切	19.5	赤みそ 10kg（年）	3.9	*ぶどう糖	
根深ねぎ	6.5	*たけのこ		*大豆		*果糖ぶどう液糖	
*根深ねぎ		*酸味料		*米		*果糖	
北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.24	*ビタミンC		*食塩		*砂糖	
*大豆		緑豆もやし（年）	19.5	*酒精		*ゲル化剤	
*小麦		*緑豆		清酒（年）	1.63	*加エデンプン	
*食塩		切干大根	1.95	*米		*乳酸カルシウム	
清酒（年）	1.3	*大根		*米麴		*酸味料	
*米		おろし生姜（年）	0.44	*醸造アルコール		*香料	
*米麴		*しょうが		*水飴		*ビタミンC	
*醸造アルコール		*酸化防止剤		*乳酸		*クエン酸ナトリウム	
*水飴		*PH調整剤		*コハク酸		学配デザート前日納品分（厚田・浜益）	1
*乳酸		おろしにんにく（年）	0.39	きび和糖（年）	1.17		
*コハク酸		*にんにく		*さとうきび			
みりん（年）	1.56	*PH調整剤		みりん（年）	1.04		
*本みりん		純正ごま油（年）	1.3	*本みりん			
*液状ブドウ糖		*食用ごま油		*液状ブドウ糖			
*醸造アルコール		コチジャン（年）	1.3	*醸造アルコール			
*珪藻土		*味噌（大豆）		*珪藻土			
天塩（年）	0.16	*砂糖		ラー油（年）	0.01		
		*唐辛子		*ごま油			