

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21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		*全粉乳			
☆ソフトめん110	110	根深ねぎ	13	*食塩			
*小麦粉		*根深ねぎ		キャノーラ油（年）	6		
*食塩		清酒（年）	2. 21	*食用なたね油			
【牛乳】		*米		*シリコーン			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		【きゅうりおかかあえ】			
*生乳		*醸造アルコール		きゅうり	46. 8		
【きつねうどん】		*水飴		*きゅうり			
冷凍油揚げカット	14. 3	*乳酸		昆布だし（年）	1. 56		
*だいず 全粒 国産 乾		*コハク酸		*昆布エキス粉末、昆布粉末			
*なたね油		みりん（年）	2. 34	*でん粉分解物			
*凝固剤		*本みりん		*砂糖			
*消泡剤(大豆)		*液状ブドウ糖		*酵母エキス粉末			
清酒（年）	1. 82	*醸造アルコール		*でん粉			
*米		*珪藻土		*米油			
*米麴		きび和糖（年）	0. 65	かつお削り節（年）	0. 65		
*醸造アルコール		*さとうきび		*かつお 加工品 削り節			
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L（年）	13	醤油 和え物用（年）	2. 99		
*乳酸		*大豆		*大豆			
*コハク酸		*小麦		*小麦			
きび和糖（年）	2	*食塩		*食塩			
*さとうきび		天塩（年）	0. 13	*アルコール			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	3. 5	*塩田産天日塩		白いりごま（年）	0. 78		
*大豆		*塩田産にがり		*ごま			
*小麦		カット昆布（年）	2. 6				
*食塩		*日高産根昆布					
鶏肉むね スライス	39	かつおだしパック	3. 38				
*鶏むね		*かつお節					
つと	10. 4	【コーンコロッケ】					
*たらすりみ		北海道コーンコロッケ60	60				
*馬鈴薯澱粉		*とうもろこし					
*砂糖		*パン粉（小麦、大豆）					
*塩		*生乳					
にんじん	13	*小麦粉					
*にんじん		*植物油脂					
干椎茸 スライス（年）	0. 88	*砂糖					

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22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）】		*水飴		*大豆			
石狩産ななつぼし 10kg	100	*乳酸		*小麦			
*米		*コハク酸		*食塩			
【牛乳】		白みそ 10kg（年）	6.5	*アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	*米		白味噌 和え用（年）	1.56		
*生乳		*大豆		*大豆			
【豚汁】		*食塩		*米			
豚肉もも スライス	26	赤みそ 10kg（年）	3.25	*食塩			
*豚もも		*大豆		きび和糖（年）	1.56		
豆腐	32.5	*米		*さとうきび			
*大豆		*食塩					
*粗製海水塩化マグネシウム		*酒精					
*消泡剤（大豆）		かつおだしパック	2.99				
突きこんにやく	10.4	*かつお節					
*こんにやく粉		【さばの和風カレー煮】					
*水酸化カルシウム		さばの和風カレー煮	50				
にんじん	11.7	*さば					
*にんじん		*しょうゆ（小麦・大豆）					
だいこん 石狩市産	19.5	*砂糖					
*だいこん		*みりん					
たまねぎ	13	*昆布エキス					
*たまねぎ		*とうもろこしでん粉					
ごぼう	7.8	*カレー粉					
*ごぼう		*オニオンエキス					
じゃがいも	23.4	【三色ごまあえ】					
*じゃがいも		こまつな	10.4				
根深ねぎ	6.5	*小松菜					
*根深ねぎ		茹で塩（年）	0.09				
おろし生姜（年）	0.3	*海水					
*しょうが		緑豆もやし（年）	42.9				
*酸化防止剤		*緑豆					
*PH調整剤		にんじん	6.5				
清酒（年）	1.3	*にんじん					
*米		白すりごま（年）	3.64				
*米麹		*ごま					
*醸造アルコール		醤油 和え物用（年）	1.17				

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23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)黒糖スライスパン】		サツラク牛乳 10kg	78	*粉末状植物性たん白（大豆）		*ポークエキス	
(道) 黒糖スライスパン65	88	*生乳		*ドロマイト		*玉ねぎエキス	
*小麦粉		コンソメ（年）	0.65	*ぶどう糖加工品		*酵母エキス加工品（豚肉・小麦・大豆）	
*食塩		*食塩		*ポークエキス		*ビーフエキス（牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆）	
*イースト		*デキストリン		*発酵調味料		*カラメル色素	
*脱脂粉乳（乳）		*麦芽糖		*食塩		*調味料	
*ショートニング（大豆）		*チキンエキスパウダー		*加工油脂		*酸味料	
*無塩マーガリン（乳・大豆）		*ぶどう糖		*酵母エキス		*香料	
*鶏卵 3.6%		*酵母エキスパウダー		*チキンブイヨン		きび和糖（年）	0.52
*黒砂糖		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*加工でん粉		*さとうきび	
【牛乳】		*鶏脂		*クエン酸鉄Na		赤ワイン（年）	0.91
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンコンソメパウダー		*その他キャリーオーバー（大豆）		*米発酵調味料	
*生乳		*砂糖		【デミソース】		*ワイン	
【パンプキンポタージュ】		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		トマトケチャップ学給用（年）	2.34	*ぶどう糖	
たまねぎ	26	*香辛料		*トマト		*アルコール	
*たまねぎ		*トマトパウダー		*糖類		*食塩	
にんじん	6.5	*オニオンエキスパウダー		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素（エルダーベリー）	
*にんじん		*香辛料抽出物		ぶどう糖		*香料	
パンプキンポタージュルウ	20.15	*酸味料		*醸造酢		*酸味料	
*デキストリン		天塩（年）	0.07	*食塩		*酸化防止剤	
*パンプキンパウダー		*塩田産天日塩		*たまねぎ		水	0.78
*小麦粉		*塩田産にがり		*香辛料		*水	
*パーム油		白こしょう（年）	0.01	デミグラスソース（年）	6.5	【枝豆サラダ】	
*脱脂粉乳		*ホワイトペッパー		*小麦粉		むきえだまめ	10.4
*砂糖		乾燥パセリ（年）	0.01	*牛脂豚脂混合油		*枝豆（大豆）	
*食塩		*パセリ		*トマトペースト		キャベツ 石狩市産	29.9
*酵母エキス		【ハンバーグ】		*砂糖		*キャベツ	
スキムミルク（年）	2.6	国産ミートバーグ60	60	*食塩		にんじん	5.2
*生乳		*豚肉		*ゼラチン		*にんじん	
パンプキンペースト	13	*鶏肉		*しょうがペースト		玉ねぎドレッシング（年）	6.5
*かぼちゃ		*玉ねぎ		*オニオンパウダー（大豆）		*玉ねぎ	
バター有塩	6.5	*粒状植物性たん白（大豆）		*ガーリックパウダー（大豆）		*植物油脂	
*生乳		*豚脂		*調味油（豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆）		*しょうゆ（大豆・小麦）	
*食塩		*難消化性デキストリン		*香辛料		*果糖ぶどう糖液糖、砂糖	
北海道産米粉	3.9	*果糖ぶどう糖液糖		*野菜エキス		*醸造酢	
*うるち米		*でん粉		*香味油（小麦・大豆）		*食塩	

献立名／食品名		可食量 (g)
*調味料		
*かつおエキス		
*香辛料		
*しいたけエキス		
*しいたけ		
*酵母エキス		
*赤ピーマン		
*増粘剤		

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24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）】		*でん粉		*米麴			
石狩産ななつぼし 10kg	100	*食塩		*醸造アルコール			
*米		*調味料		*水飴			
【牛乳】		*粉末醤油(大豆・小麦)		*乳酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*糖類		*コハク酸			
*生乳		*香辛料(大豆)		みりん(年)	1.3		
【玉ねぎのみそ汁】		キャノーラ油(年)	4	*本みりん			
たまねぎ	32.5	*食用なたね油		*液状ブドウ糖			
*たまねぎ		*シリコーン		*醸造アルコール			
じゃがいも	26	【大根と厚揚げのそぼろ煮】		*珪藻土			
*じゃがいも		鶏肉もも ひき肉	23.4	キャノーラ油 炒め用(年)	1.3		
ほぐしえのき	6.5	*鶏もも		*なたね油			
*生えのき茸		だいこん 石狩市産	49.4	【ぶどうゼリー】			
乾燥カットわかめ(年)	0.39	*だいこん		国産ぶどうゼリー	40		
*湯通し塩蔵わかめ		にんじん	6.5	*ぶどう果汁			
根深ねぎ	6.5	*にんじん		*水あめ			
*根深ねぎ		絹厚揚げミニ	19.5	*砂糖			
白みそ 10kg(年)	7.8	*豆乳(大豆)		*乳酸カルシウム			
*米		*植物油		*ゲル化剤			
*大豆		*加工澱粉		*酸味料			
*食塩		*凝固剤製剤		*ビタミンC			
赤みそ 10kg(年)	2.6	*トランスグルタミナーゼ製剤		*香料			
*大豆		干椎茸 スライス(年)	0.65	*クエン酸鉄ナトリウム			
*米		*乾燥椎茸		学配デザート前日納品分(厚田・浜益)	1		
*食塩		おろし生姜(年)	0.2				
*酒精		*しょうが					
かつおだしパック	2.34	*酸化防止剤					
*かつお節		*PH調整剤					
煮干しダシパック(年)	0.52	北海道丸大豆醤油 10L(年)	3.25				
*かたくちいわし		*大豆					
煮干しパック(年)	0.52	*小麦					
*かたくちいわし		*食塩					
【真鱈スパイス揚げ】		きび和糖(年)	1.3				
真鱈スパイス揚げ	40	*さとうきび					
*真鱈		清酒(年)	1.3				
*〈唐揚げ粉〉		*米					