

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6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】		*コハク酸		*豚肉		*食塩	
イエスクリーン米 10kg	100	がらスープ（年）	6.5	*キャベツ		*発酵調味液	
*精白米		*豚骨		*ニラ		*コーンスターチ	
【牛乳】		*鶏骨		*長ねぎ		*小麦粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨油		*豚脂		*こんにやく	
*生乳		*酵母エキス		*しょうゆ（小麦、大豆）		*大豆粉末	
【四川豆腐】		塩ラーメンスープ	6.37	*酵母エキス		*小麦でん粉	
豚肉もも スライス	28.6	*食塩		*ごま油		*粉末状小麦たん白	
*豚もも		*醤油（小麦、大豆）		*小麦加工品		*こしょう	
マーボー用豆腐	78	*香味油		*にんにく		【中華あえ】	
*大豆		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		ツナ水煮（年）	13
*粗製海水塩化マグネシウム		*砂糖		*しょうが		*きはだまぐろ	
*消泡剤（大豆）		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*パン粉（小麦）		*野菜エキス	
にんじん	15.6	*昆布		*食塩		カット春雨（年）	2.6
*にんじん		*かつお削りぶし		*発酵調味液		*甘藷澱粉	
たまねぎ	19.5	*野菜エキス（小麦、大豆）		*コーンスターチ		*えんどう澱粉	
*たまねぎ		*調味料		*小麦粉		きゅうり	23.4
たけのこ水煮 短冊（年）	10.4	*酸化防止剤		*こんにやく		*きゅうり	
*たけのこ（麻竹）		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.65	*大豆粉末		にんじん	5.2
干椎茸 スライス（年）	0.59	*大豆		*小麦でん粉		*にんじん	
*乾燥椎茸		*小麦		*粉末状小麦たん白		醤油 和え物用（年）	3.12
根深ねぎ	10.4	*食塩		*こしょう		*大豆	
*根深ねぎ		豆板醤（年）	0.46	北海道にらまんじゅう	25	*小麦	
おろし生姜（年）	1.04	*唐辛子		*豚肉		*食塩	
*しょうが		*食塩		*キャベツ		*アルコール	
*酸化防止剤		*味噌（大豆）		*ニラ		きび和糖（年）	1.56
*PH調整剤		*酸味料		*長ねぎ		*さとうきび	
おろしにんにく（年）	1.04	天塩（年）	0.07	*豚脂		純正ごま油（年）	1.3
*にんにく		*塩田産天日塩		*しょうゆ（小麦、大豆）		*食用ごま油	
*PH調整剤		*塩田産にがり		*酵母エキス		米酢（年）	1.3
清酒（年）	1.56	片栗粉1kg（年）	4.16	*ごま油		*米	
*米		*馬鈴薯		*小麦加工品		*アルコール	
*米麴		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*にんにく		*食塩	
*醸造アルコール		*なたね油		*砂糖		白いりごま（年）	0.65
*水飴		【にらまんじゅう】		*しょうが		*ごま	
*乳酸		北海道にらまんじゅう	25	*パン粉（小麦）			

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7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)
【スパゲティ】		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*果実色素（エルダーベリー）		*寒天	
☆スパゲティ 85	85	ぶどう糖		*香料		*温州みかん果汁	
*小麦粉		*醸造酢		*酸味料		*乳製品	
*植物油		*食塩		*酸化防止剤		*こんにゃく	
【牛乳】		*たまねぎ		小麦粉（年）	3. 25	*ゲル化剤	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*小麦粉		*着色料	
*生乳		コンソメ（年）	2. 73	【オニオンコロッケ】		*乳酸カルシウム	
【チキントマトスパゲティ】		*食塩		北海道玉ねぎコロッケ 6 0	60	*香料	
鶏肉もも 角切り	45. 5	*デキストリン		*ばれいしょ		*乳化剤（大豆）	
*鶏もも		*麦芽糖		*玉ねぎ		*酸味料	
おろし生姜（年）	1. 04	*チキンエキスパウダー		*ソテーオニオン（大豆）		パインチビット1/6(レトルト)	18. 2
*しょうが		*ぶどう糖		*パン粉（小麦、大豆）		*パイナップル	
*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー		*水あめ		*上白糖	
*PH調整剤		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*砂糖		*クエン酸	
おろしにんにく（年）	1. 04	*鶏脂		*加工油脂（牛）		*ビタミンC	
*にんにく		*チキンコンソメパウダー		*食塩		ダイスゼリー（シャインマスカット）	36. 4
*PH調整剤		*砂糖		*オニオンエキス		*果糖ぶどう糖液糖	
セロリ	2. 6	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*小麦粉		*砂糖	
*セロリ		*香辛料		*植物油脂		*ぶどう糖	
たまねぎ	45. 5	*トマトパウダー		*粉末水あめ		*ぶどう果汁	
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*大豆粉		*ゲル化剤	
にんじん	15. 6	*香辛料抽出物		*粉末状大豆たん白		*乳酸カルシウム	
*にんじん		*酸味料		*加工デンプン		*香料	
ほぐししめじ	7. 8	天塩（年）	0. 09	*増粘多糖類		*酸味料	
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		*乳化剤（大豆）		*クエン酸ナトリウム	
ダイストマト 5kg（年）	71. 5	*塩田産にがり		*ベーキングパウダー		*ビタミンC	
*トマト		白こしょう（年）	0. 04	キャノーラ油（年）	6	*クチナシ色素	
*トマトピューレー		*ホワイトペッパー		*食用なたね油			
ソニオン（年）	23. 4	キャノーラ油 炒め用（年）	1. 04	*シリコーン			
*たまねぎ		*なたね油		【セタゼリーあえ】			
*大豆油		赤ワイン（年）	3. 51	星型杏仁豆腐ミックス	23. 4		
乾燥パセリ（年）	0. 03	*米発酵調味料		*ブドウ糖果糖液糖			
*パセリ		*ワイン		*砂糖			
トマトケチャップ学給用（年）	35. 1	*ぶどう糖		*人参汁			
*トマト		*アルコール		*オレンジ果汁			
*糖類		*食塩		*植物性油脂（大豆）			

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8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】		*水飴		*しょうが			
精白米 10kg	100	*乳酸		*酸化防止剤			
*精白米		*コハク酸		*PH調整剤			
【牛乳】		みりん(年)	1.95	北海道丸大豆醤油 10L (年)	3.9		
サツラク牛乳 200ml	206	*本みりん		*大豆			
*生乳		*液状ブドウ糖		*小麦			
【吉野汁】		*醸造アルコール		*食塩			
鶏肉むね スライス	23.4	*珪藻土		きび和糖 (年)	1.56		
*鶏むね		天塩 (年)	0.23	*さとうきび			
豆腐	15.6	*塩田産天日塩		清酒 (年)	1.3		
*大豆		*塩田産にがり		*米			
*粗製海水塩化マグネシウム		片栗粉1kg (年)	1.95	*米麴			
*消泡剤(大豆)		*馬鈴薯		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	7.8	カット昆布 (年)	2.21	*水飴			
*だいず 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		*乳酸			
*なたね油		かつおだしパック	3.9	*コハク酸			
*凝固剤		*かつお節		みりん(年)	1.3		
*消泡剤(大豆)		【いわしのみそ煮】		*本みりん			
にんじん	11.7	いわしの味噌煮M	34	*液状ブドウ糖			
*にんじん		*いわし		*醸造アルコール			
ごぼう	7.8	*みそ(大豆)		*珪藻土			
*ごぼう		*砂糖		白いりごま (年)	0.65		
ほぐしえのき	6.5	*発酵調味料		*ごま			
*生えのき茸		*食塩		キャノーラ油 炒め用 (年)	1.3		
干椎茸 スライス (年)	0.65	*増粘剤		*なたね油			
*乾燥椎茸		【豚肉のしょうが煮】					
根深ねぎ	7.8	豚肉もも スライス	45.5				
*根深ねぎ		*豚もも					
北海道丸大豆醤油 10L (年)	6.24	たまねぎ	15.6				
*大豆		*たまねぎ					
*小麦		にんじん	13				
*食塩		*にんじん					
清酒 (年)	1.95	しらたき	15.6				
*米		*こんにゃく粉					
*米麴		*水酸化カルシウム					
*醸造アルコール		おろし生姜 (年)	1.3				

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9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)
【ナン】		*酵母エキス		*豚もも		*その他香辛料	
手のばしナン 100	100	コンソメ（年）	3.64	大豆ミート（年）	7.15	良選カリーフレーク（年）	2.99
*小麦粉		*食塩		*大豆		*豚脂・植物油脂	
*なたね油		*デキストリン		*クエン酸鉄		*小麦粉	
*イースト		*麦芽糖		おろし生姜（年）	1.04	*食塩	
*砂糖		*チキンエキスパウダー		*しょうが		*砂糖	
*食塩		*ぶどう糖		*酸化防止剤		*カレーパウダー	
前日納品学配ナン 100(厚田・浜益分)	1	*酵母エキスパウダー		*PH調整剤		*でんぷん	
*小麦粉		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		おろしにんにく（年）	1.04	*フライドエシャロットペースト	
*なたね油		*鶏脂		*にんにく		*香辛料	
*イースト		*チキンコンソメパウダー		*PH調整剤		*ガーリック・ジンジャーソテー	
*砂糖		*砂糖		たまねぎ	45.5	*チーズパウダー（乳）	
*食塩		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*たまねぎ		*チキンエキス	
【牛乳】		*香辛料		にんじん	13	*加工デンプン	
サツラク牛乳 200ml	206	*トマトパウダー		*にんじん		*調味料	
*生乳		*オニオンエキスパウダー		バター有塩	2.34	*カラメル色素	
【ポトフ】		*香辛料抽出物		*生乳		*酸味料	
カットミニウインナー	28.6	*酸味料		*食塩		*香辛料抽出物（大豆）	
*豚肉		天塩（年）	0.05	中濃ソース 1.8L	1.95	*香料	
*食塩		*塩田産天日塩		*液糖 しょ糖型液糖		小麦粉（年）	0.52
*砂糖		*塩田産にがり		*ぶどう糖果糖液糖		*小麦粉	
*白コショウ・カルワイ・マスタード		白こしょう（年）	0.03	*トマトペースト		トマトケチャップ学給用（年）	5.85
じゃがいも	32.5	*ホワイトペッパー		*オニオンエキス		*トマト	
*じゃがいも		白ワイン（年）	0.91	*にんじん果汁		*糖類	
たまねぎ	23.4	*米発酵調味料		*醸造酢		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*たまねぎ		*ワイン		*並塩		ぶどう糖	
だいこん 石狩市産	19.5	*ぶどう糖		*とうもろこしでん粉		*醸造酢	
*だいこん		*アルコール		*アミノ酸液		*食塩	
にんじん	11.7	*食塩		*香辛料		*たまねぎ	
*にんじん		*香料		カレー粉（年）	0.52	*香辛料	
セロリ	2.6	*酸味料		*ターメリック		北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.08
*セロリ		*酸化防止剤		*コリアンダー		*大豆	
がらスープ（年）	11.7	乾燥パセリ（年）	0.01	*クミン		*小麦	
*豚骨		*パセリ		*フェヌグリーク		*食塩	
*鶏骨		【ドライカレー】		*チリペッパー		赤みそ 10kg（年）	1.3
*豚骨油		豚肉もも ひき肉	46.8	*オールスパイス		*大豆	

献立名／食品名		可食量 (g)
*米		
*食塩		
*酒精		
赤ワイン（年）		1.95
*米発酵調味料		
*ワイン		
*ぶどう糖		
*アルコール		
*食塩		
*果実色素（エルダーベリー）		
*香料		
*酸味料		
*酸化防止剤		
【冷凍みかん】		
冷凍みかん56		56
*みかん		

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7月10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】		*水飴		*しょうゆ（大豆・小麦）			
精白米 10kg	100	*乳酸		*発酵調味料			
*精白米		*コハク酸		*食塩			
【牛乳】		白みそ 10kg（年）	6.76	*加工デンプン			
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*増粘剤			
*生乳		*大豆		*重曹			
【たらつみれのみそ汁】		*食塩		*カラメル色素			
白身魚のつみれ	41.6	赤みそ 10kg（年）	2.6	*ピロリン酸第二鉄			
*すけそうだらすりみ		*大豆		【炒め納豆】			
*鯛だし		*米		豚肉もも ひき肉	23.4		
*砂糖		*食塩		*豚もも			
*食塩		*酒精		玉ねぎダイスカット	19.5		
*発酵調味料		煮干しパック（年）	0.52	*玉ねぎ			
*たん白加水分解物		*かたくちいわし		にんじん	11.7		
*でん粉加工品		煮干しダシパック（年）	0.52	*にんじん			
*酵母エキス		*かたくちいわし		青ピーマン	6.5		
*植物油脂		かつおだしパック	2.34	*青ピーマン			
*加工でん粉		*かつお節		挽きわり納豆	23.4		
*乳化剤		【野菜つくね】		*大豆			
*炭酸ナトリウム		とりと野菜の焼きつくね	50	清酒（年）	1.3		
*炭酸カルシウム		*鶏肉		*米			
冷凍油揚げカット	5.2	*たまねぎ		*米麴			
*だいず 全粒 国産 乾		*にんじん		*醸造アルコール			
*なたね油		*れんこん		*水飴			
*凝固剤		*ねぎ		*乳酸			
*消泡剤(大豆)		*くたれ>		*コハク酸			
にんじん	13	*砂糖		きび和糖（年）	2.6		
*にんじん		*しょうゆ（大豆、小麦）		*さとうきび			
はくさい	13	*水あめ		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.11		
*はくさい		*たん白加水分解物（大豆）		*大豆			
根深ねぎ	10.4	*チキンエキス（鶏肉）		*小麦			
*根深ねぎ		*パン粉（小麦）		*食塩			
清酒（年）	1.3	*粉末状植物性たん白（大豆）		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
*米		*植物油脂		*なたね油			
*米麴		*粒状植物性たん白(大豆)					
*醸造アルコール		*砂糖					