

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11月16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】		*醸造アルコール		*重曹		*食塩	
精白米 10kg	100	*珪藻土		*カラメル色素			
*精白米		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.34	*ピロリン酸第二鉄			
【牛乳】		*大豆		【れんこんの甘辛炒め】			
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		豚肉もも スライス	33.8		
*生乳		*食塩		*豚もも			
【さつま汁】		天塩（年）	0.2	いちょう水煮れんこん	23.4		
鶏肉むね スライス	20.8	*塩田産天日塩		*れんこん			
*鶏むね		*塩田産にがり		*酸化防止剤			
豆腐	26	カット昆布（年）	1.95	たまねぎ	23.4		
*大豆		*日高産根昆布		*たまねぎ			
*粗製海水塩化マグネシウム		かつおだしパック	2.21	にんじん	10.4		
*消泡剤（大豆）		*かつお節		*にんじん			
突きこんにゃく	11.7	【野菜つくね】		おろし生姜（年）	0.65		
*こんにゃく粉		とりと野菜の焼きつくね	50	*しょうが			
*水酸化カルシウム		*鶏肉		*酸化防止剤			
さつまいも	26	*たまねぎ		*PH調整剤			
*さつまいも		*にんじん		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
茹で塩（年）	0.33	*れんこん		*なたね油			
*海水		*ねぎ		清酒（年）	1.3		
にんじん	9.1	*くたれ>		*米			
*にんじん		*砂糖		*米麴			
だいこん	11.7	*しょうゆ（大豆、小麦）		*醸造アルコール			
*だいこん		*水あめ		*水飴			
根深ねぎ	9.1	*たん白加水分解物（大豆）		*乳酸			
*根深ねぎ		*チキンエキス（鶏肉）		*コハク酸			
清酒（年）	1.17	*パン粉（小麦）		きび和糖（年）	1.3		
*米		*粉末状植物性たん白（大豆）		*さとうきび			
*米麴		*植物油脂		みりん（年）	1.56		
*醸造アルコール		*粒状植物性たん白（大豆）		*本みりん			
*水飴		*砂糖		*液状ブドウ糖			
*乳酸		*しょうゆ（大豆・小麦）		*醸造アルコール			
*コハク酸		*発酵調味料		*珪藻土			
みりん（年）	1.17	*食塩		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25		
*本みりん		*加工デンプン		*大豆			
*液状ブドウ糖		*増粘剤		*小麦			

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11月17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】		*水飴		*たまねぎ		*クエン酸	
☆ソフトラーメン125	125	*乳酸		*キャベツ		*クエン酸ナトリウム	
*小麦粉		*コハク酸		*植物油脂(大豆)		*ビタミンC	
*食塩		醤油ラーメンスープ	8.45	*豚脂		*乳酸カルシウム	
*かん水		*醤油(大豆、小麦)		*しょうゆ(小麦・大豆)		カクテルゼリー	23.4
【牛乳】		*食塩		*はるさめ		*りんご果汁	
サツラク牛乳 200ml	206	*動植物油脂(豚肉、大豆)		*でん粉		*ぶどう果汁	
*生乳		*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦)		*しょうがペースト		*もも果汁	
【しょうゆラーメン】		*野菜エキス(小麦)		*小麦粉		*豆乳(大豆)	
豚肉もも スライス	32.5	*砂糖		*ポークブイヨン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*豚もも		*香辛料		*ショートニング(大豆)		*デキストリン	
にんじん	13	*調味料		*ポークエキス		*水溶性食物繊維	
*にんじん		*カラメル色素		*発酵調味料		*寒天	
はくさい	18.2	液中華	20.8	*酵母エキス		*ゲル化剤	
*はくさい		*畜肉エキス(豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン、小麦、乳成分)		*砂糖		*酸味料	
緑豆もやし(年)	39	*醤油(大豆、小麦)		*乾燥しいたけ		*香料	
*緑豆		*植物油脂(大豆、ごま)		*たん白加水分解物(小麦)		*栄養強化剤	
チンゲンサイ	10.4	*食塩		*香辛料		*着色料	
*チンゲンサイ		*砂糖		*小麦粉		カットゼリー はちみつレモン	23.4
たけのこ水煮 短冊(年)	13	*野菜エキス		*植物油脂(大豆)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*たけのこ(麻竹)		*香辛料		*米粉		*レモン果汁	
根深ねぎ	9.75	*調味料		*粉あめ		*ぶどう糖	
*根深ねぎ		*カラメル色素		*ショートニング(大豆)		*砂糖	
おろし生姜(年)	1.3	*香料		*食塩		*はちみつ	
*しょうが		がらスープ(年)	7.41	*ソルビトール		*ゲル化剤	
*酸化防止剤		*豚骨		*クエン酸鉄Na		*酸味料	
*PH調整剤		*鶏骨		*乳化剤		*ビタミンC	
おろしにんにく(年)	1.3	*豚骨油		*増粘剤		*クエン酸鉄Na	
*にんにく		*酵母エキス		キャノーラ油(年)	5	*カロチノイド色素	
*PH調整剤		キャノーラ油 炒め用(年)	1.76	*食用なたね油		*香料	
冷凍茎わかめ	6.5	*なたね油		【カクテルゼリーあえ】			
*茎わかめ		【春巻】		国産ラフランスダイス缶	23.4		
清酒(年)	2.34	春巻Fe50	50	*洋なし			
*米		*豚肉		*ぶどう糖果糖液糖			
*米麴		*にんじん		*砂糖			
*醸造アルコール							

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11月18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)
【わかめごはん（石狩産）】		*かつお節		しらたき			
石狩産ななつぼし 10kg	100	煮干しダシパック（年）	0.78	*こんにやく粉			
*米		*かたくちいわし		*水酸化カルシウム			
国産 わかめごはんの素（年）	2.99	煮干しパック（年）	0.52	たまねぎ	19.5		
*わかめ		*かたくちいわし		*たまねぎ			
*還元水あめ		【和風きんぴら包み焼き】		にんじん	11.7		
*食塩		和風きんぴら包み焼き	50	*にんじん			
*昆布エキス		*鶏肉		北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.06		
*酵母エキスパウダー		*たまねぎ		*大豆			
【牛乳】		*ごぼう		*小麦			
サツラク牛乳 200ml	206	*豆腐（大豆）		*食塩			
*生乳		*鶏皮		きび和糖（年）	0.73		
【玉ねぎとえのきのみそ汁】		*小麦不使用しょうゆ（大豆）		*さとうきび			
たまねぎ	39	*にんじん		みりん（年）	1.46		
*たまねぎ		*砂糖		*本みりん			
ほぐしえのき	15.6	*みりん		*液状ブドウ糖			
*生えのき茸		*粒状植物性たん白（大豆）		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	6.5	*植物油（ごま）		*珪藻土			
*だいず 全粒 国産 乾		*ぶどう糖		清酒（年）	1.3		
*なたね油		*しょうがペースト		*米			
*凝固剤		*食塩		*米麹			
*消泡剤（大豆）		*豚ゼラチン		*醸造アルコール			
にんじん	10.4	*酵母エキス		*水飴			
*にんじん		*液状混合調味料		*乳酸			
根深ねぎ	10.4	*ごま		*コハク酸			
*根深ねぎ		*香辛料		キャノーラ油 炒め用（年）	1.56		
白みそ 10kg（年）	7.8	*加工でんぷん		*なたね油			
*米		*セルロース					
*大豆		*凝固剤					
*食塩		*安定剤					
赤みそ 10kg（年）	3.9	*ピロリン酸第二鉄					
*大豆		【肉じゃが】					
*米		メイクイン	45.5				
*食塩		*メイクイン					
*酒精		豚肉もも スライス	19.5				
かつおだしパック	2.21	*豚もも					

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11月19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）】		*シナモン		*玉ねぎ・にんにく		*ガーリック・ジンジャーソテー	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*タマリンドペースト		*トマトペースト		*チーズパウダー（乳）	
*米		*ローレル		*食塩		*チキンエキス	
【牛乳】		*タイム		*ココアパウダー		*加工デンプン	
サツラク牛乳 200ml	206	がらスープ（年）	17.55	*粉末米酢		*調味料	
*生乳		*豚骨		*りんごペースト		*カラメル色素	
【キーマカレー】		*鶏骨		*酵母エキス		*酸味料	
豚肉もも ひき肉	26	*豚骨油		*粉末はちみつ		*香辛料抽出物（大豆）	
*豚もも		*酵母エキス		こくまろカレーフレーク（年）	7.15	*香料	
たまねぎ	35.1	ウスターソース（年）	4.68	*小麦粉		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
*たまねぎ		*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*なたね油	
にんじん	23.4	*砂糖液糖		*植物油脂		乾燥バジル	0.09
*にんじん		*高酸度ピネガー		*砂糖		*バジル	
おろし生姜（年）	1.04	*食塩		*食塩		赤ワイン（年）	1.3
*しょうが		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*米発酵調味料	
*酸化防止剤		*香辛料		*デキストリン		*ワイン	
*PH調整剤		*トマトエキス		*香辛料		*ぶどう糖	
おろしにんにく（年）	1.04	*カラメル色素		*ローストオニオンパウダー		*アルコール	
*にんにく		*調味料		*しょう油加工品（小麦、大豆）		*食塩	
*PH調整剤		ダイストマト 5kg（年）	4.68	*脱脂大豆		*果実色素（エルダーベリー）	
ソニオン（年）	20.8	*トマト		*ローストガーリックパウダー（大豆、小麦）		*香料	
*たまねぎ		*トマトピューレー		*玉ねぎエキス		*酸味料	
*大豆油		粉チーズ（年）	2.99	*小麦酸酵調味料（小麦、大豆）		*酸化防止剤	
カレーペースト 450g	0.46	*ナチュラルチーズ（乳）		*調味料		【チキンカツ】	
*植物油脂		*脱脂粉乳		*カラメル色素		国産鶏肉のチキンカツ60（年）	60
*クミン		*食塩		*酸味料		*鶏肉	
*コリアンダー		*セルロース		*香料		*植物油脂（大豆）	
*食塩		*香料		良選カリーフレーク（年）	4.94	*小麦粉加工品（小麦）	
*ターメリック		スキムミルク（年）	1.95	*豚脂・植物油脂		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*パプリカ		*生乳		*小麦粉		*パン粉（小麦・大豆）	
*唐辛子		キッズカレールウ（年）	10.4	*食塩		*小麦粉	
*ガーリック		*小麦粉		*砂糖		*チキンエキス	
*ジンジャー		*パーム油		*カレーパウダー		*食塩	
*レンズ豆パウダー		*デキストリン		*でんぷん		*香辛料	
*食酢		*カレー粉		*フライドエシャロットペースト		*加工でん粉（大豆）	
*カルダモン		*砂糖		*香辛料		*ドロマイト	

献立名／食品名		可食量 (g)
*ピロリン酸鉄		
*乳化剤		
*調味料		
*香料		
キャノーラ油（年）		5
*食用なたね油		
*シリコーン		
【りんご】		
りんご		70
*りんご		
茹で塩（年）		0.1
*海水		

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11月20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）】		根深ねぎ	7.8	いわしのみぞれ煮	45	*水飴	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*根深ねぎ		*いわし		*乳酸	
*米		みりん(年)	2.34	*だいこん		*コハク酸	
【牛乳】		*本みりん		*しょうゆ（小麦、大豆）		みりん(年)	1.3
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*発酵調味料		*本みりん	
*生乳		*醸造アルコール		*砂糖		*液状ブドウ糖	
【ちゃんこスープ】		*珪藻土		*でん粉		*醸造アルコール	
鶏団子	39	清酒（年）	1.04	*醸造酢		*珪藻土	
*鶏肉		*米		*魚エキス（さば）		白すりごま（年）	1.56
*玉ねぎ		*米麴		*昆布だし		*ごま	
*豚脂		*醸造アルコール		【望来豚とごぼうのごまみそ煮】		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04
*パン粉（小麦）		*水飴		望来豚（モモ・ウデ）（年）	39	*なたね油	
*大豆油		*乳酸		*豚もも			
*粒状大豆たん白		*コハク酸		にんじん	13		
*でん粉		鍋つゆ（塩味）	5.85	*にんじん			
*砂糖		*食塩		ごぼう	20.8		
*しょうゆ（小麦・大豆）		*砂糖		*ごぼう			
*食塩		*チキンエキス		おろし生姜（年）	0.91		
*粉末状大豆たん白		*アミノ酸液（大豆）		*しょうが			
*みりん		*魚醤（かたくちいわし）		*酸化防止剤			
*香辛料		*ホタテエキス		*PH調整剤			
冷凍油揚げカット	6.5	*発酵調味料		赤みそ 10kg（年）	2.6		
*だいず 全粒 国産 乾		*アサリエキス		*大豆			
*なたね油		*昆布エキス		*米			
*凝固剤		*煮干しエキス		*食塩			
*消泡剤（大豆）		*調味料		*酒糟			
はくさい	19.5	*調味料		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78		
*はくさい		*香料		*大豆			
豆腐	19.5	*香辛料抽出物		*小麦			
*大豆		カット昆布（年）	3.9	*食塩			
*粗製海水塩化マグネシウム		*日高産根昆布		きび和糖（年）	1.56		
*消泡剤（大豆）		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*さとうきび			
にんじん	10.4	*大豆		清酒（年）	1.3		
*にんじん		*小麦		*米			
ほぐしえのき	5.2	*食塩		*米麴			
*生えのき茸		【いわしのみぞれ煮】		*醸造アルコール			