

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24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		*食塩		きび和糖（年）	0.78
☆ソフトめん110	110	根深ねぎ	13	*乳化剤		*さとうきび	
*小麦粉		*根深ねぎ		*豆腐用凝固剤		醤油 和え物用（年）	0.52
*食塩		清酒（年）	2.21	*ビタミンC		*大豆	
【牛乳】		*米		キャノーラ油（年）	2.5	*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*食用なたね油		*食塩	
*生乳		*醸造アルコール		*シリコン		*アルコール	
【きつねうどん】		*水飴		グラニュー糖	4.2	白いりごま（年）	0.78
冷凍油揚げカット	13	*乳酸		*てん菜		*ごま	
*だいず 全粒 国産 乾		*コハク酸		【切干大根のツナマヨサラダ】			
*なたね油		みりん（年）	2.34	切干大根	3.9		
*凝固剤		*本みりん		*大根			
*消泡剤(大豆)		*液状ブドウ糖		北海道産ホールコーン	7.8		
清酒（年）	1.82	*醸造アルコール		*とうもろこし			
*米		*珪藻土		むき枝豆	6.5		
*米麴		きび和糖（年）	0.65	*えだまめ(大豆)			
*醸造アルコール		*さとうきび		にんじん	5.2		
*水飴		北海道丸大豆醤油 10L（年）	13	*にんじん			
*乳酸		*大豆		ツナ水煮（年）	10.4		
*コハク酸		*小麦		*きはだまぐろ			
きび和糖（年）	2	*食塩		*野菜エキス			
*さとうきび		天塩（年）	0.13	エッグフリーマヨネーズ（年）	7.15		
北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.5	*塩田産天日塩		*食用植物油脂(大豆)			
*大豆		*塩田産にがり		*醸造酢			
*小麦		カット昆布（年）	2.6	*食塩			
*食塩		*日高産根昆布		*砂糖			
鶏肉むね スライス	26	かつおだしパック	2.99	*粉末状植物性たん白(大豆)			
*鶏むね		*かつお節		*香辛料			
つと	10.4	【ミニ揚げパン】		*酵母エキスパウダー			
*たらすりみ		豆腐ブレッド	25	*増粘剤			
*馬鈴薯澱粉		*小麦粉		*調味料			
*砂糖		*豆乳(大豆)		*香辛料抽出物			
*塩		*豆腐ペースト(大豆)		白味噌 和え用（年）	1.56		
にんじん	13	*ショートニング		*大豆			
*にんじん		*砂糖		*米			
干椎茸 スライス（年）	0.88	*イースト		*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11月25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）】		 *醤油（小麦、大豆）				清酒（年）	1.56
石狩産ななつぼし 10kg	100	*香味油		*長ねぎ		*米	
*米		 *魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*加工でん粉		*米麴	
【牛乳】		*砂糖		*調味料		*醸造アルコール	
サツラク牛乳 200ml	206	 *畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*香辛料抽出物		*水飴	
 *生乳		*昆布		*食塩		*乳酸	
【わかめスープ】		 *かつお削りぶし		つまみ揚げチリソースあえ	30	*コハク酸	
シヨルダーベーコン	10.4	 *野菜エキス（小麦、大豆）		 *たらすりみ		おろし生姜（年）	0.78
*豚肩肉		*調味料		*玉ねぎ		*しょうが	
*食塩		*酸化防止剤		*トマトケチャップ		*酸化防止剤	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78	*植物油脂		*PH調整剤	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		 *大豆		 大豆油		おろしにんにく（年）	0.78
豆腐	32.5	 *小麦		菜種油		*にんにく	
 *大豆		*食塩		ごま油		*PH調整剤	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう（年）	0.03	*オキアミ		にんじん	15.6
 *消泡剤（大豆）		*ホワイトペッパー		 *卵 【3.4%】		*にんじん	
乾燥カットわかめ（年）	0.78	【すりみの甘酢あんかけ】		*でん粉		たけのこ水煮千切	13
*湯通し塩蔵わかめ		つまみ揚げチリソースあえ	30	*砂糖		*たけのこ	
にんじん	13	 *たらすりみ		 *醸造酢（小麦）		*酸味料	
*にんじん		*玉ねぎ		 *合成清酒（小麦）		*ビタミンC	
根深ねぎ	3.9	*トマトケチャップ		*にんにく		こまつな	15.6
*根深ねぎ		*植物油脂		*しょうが		*小松菜	
がらスープ（年）	7.8	 大豆油		 *豆板醤（小麦）		茹で塩（年）	0.08
*豚骨		菜種油		 *中華だし（小麦、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆）		*海水	
*鶏骨		ごま油		*長ねぎ		緑豆もやし（年）	39
*豚骨油		*オキアミ		*加工でん粉		*緑豆	
*酵母エキス		 *卵 【3.4%】		*調味料		根深ねぎ	9.75
清酒（年）	1.3	*でん粉		*香辛料抽出物		*根深ねぎ	
*米		*砂糖		*食塩		きび和糖（年）	2.47
*米麴		 *醸造酢（小麦）		【ビビンバ丼】		*さとうきび	
*醸造アルコール		 *合成清酒（小麦）		豚肉もも ひき肉	45.5	みりん（年）	1.82
*水飴		*にんにく		*豚もも		*本みりん	
*乳酸		*しょうが		大豆ミート（年）	10.4	*液状ブドウ糖	
*コハク酸		 *豆板醤（小麦）		 *大豆		*醸造アルコール	
塩ラーメンスープ	5.92	 *中華だし（小麦、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆）		*クエン酸鉄		*珪藻土	
*食塩						北海道丸大豆醤油 10L（年）	7.8

献立名／食品名		可食量 (g)
*大豆		
*小麦		
*食塩		
豆板醤(年)	0.91	
*唐辛子		
*食塩		
*味噌(大豆)		
*酸味料		
キャノーラ油 炒め用(年)	1.3	
*なたね油		
白いりごま(年)	0.98	
*ごま		
純正ごま油(年)	0.65	
*食用ごま油		

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26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)ソフトフランス丸パン】		北海道産米粉	6.24	*ホワイトベッパー		*酸味料	
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*うるち米		【白身魚の香草フライ】		*増粘剤	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	71.5	白身魚の香草フライ 50g	50	【メープルジャム】	
*食塩		*生乳		*ホキ		メープルジャム	12
*イースト		コンソメ（年）	2.73	*パン粉（小麦、大豆）		*食物繊維	
*砂糖		*食塩		*小麦粉		*砂糖	
*ラード（大豆）		*デキストリン		*バターミックス（小麦、大豆）		*メープルシュガー	
*麦芽エキス		*麦芽糖		*バジルペースト		*寒天	
*上新粉		*チキンエキスパウダー		*食塩		*香料	
【牛乳】		*ぶどう糖		キャノーラ油（年）	5	*着色料	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキスパウダー		*食用なたね油		*酸味料	
*生乳		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*シリコーン			
【白菜のクリーム煮】		*鶏脂		【コーンのサラダ】			
鶏肉むね スライス	32.5	*チキンコンソメパウダー		北海道産ホールコーン	15.6		
*鶏むね		*砂糖		*とうもろこし			
はくさい	26	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		キャベツ	28.6		
*はくさい		*香辛料		*キャベツ			
にんじん	19.5	*トマトパウダー		とりササミフレーク（年）	6.5		
*にんじん		*オニオンエキスパウダー		*鶏肉			
たまねぎ	45.5	*香辛料抽出物		*食塩			
*たまねぎ		*酸味料		*加工でん粉			
ほぐししめじ	10.4	天塩（年）	0.13	*野菜エキス			
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		にんじん	5.2		
野菜ベース（年）	15.6	*塩田産にがり		*にんじん			
*たまねぎ		白ワイン（年）	0.91	イタリアンドレッシング1L（年）	6.5		
*馬鈴薯		*米発酵調味料		*食用植物油脂			
*無塩バター（乳）		*ワイン		*砂糖			
粉チーズ（年）	2.99	*ぶどう糖		*食塩			
*ナチュラルチーズ（乳）		*アルコール		*醸造酢			
*脱脂粉乳		*食塩		*発酵調味料			
*食塩		*香料		*香味油			
*セルロース		*酸味料		*オニオンフレーク			
*香料		*酸化防止剤		*酵母エキスパウダー			
バター有塩	6.5	乾燥パセリ（年）	0.01	*香辛料			
*生乳		*パセリ		*乾燥トマト			
*食塩		白こしょう（年）	0.03	*バジル			

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27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】		きび和糖（年）	1.56	*香辛料		*ごま	
精白米 10kg	100	*さとうきび		*調味料		*醸造酢（りんご）	
*精白米		みりん（年）	1.56	*カラメル色素		*酵母エキス	
【牛乳】		*本みりん		*ピロリン酸第二鉄		*みそ調味料（小麦・大豆）	
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*砂糖		*おろし生姜	
*生乳		*醸造アルコール		*みそ（大豆）		*増粘剤	
【おでん【卵除去食】】		*珪藻土		*水あめ		*カラメル色素	
鶏肉もも 角切り	31.2	清酒（年）	1.56	*発酵調味料		*菜種油	
*鶏もも		*米		*ごま		【きゅうりとわかめのごま酢あえ】	
だいこん	32.5	*米麴		*醸造酢（りんご）		きゅうり	42.9
*だいこん		*醸造アルコール		*酵母エキス		*きゅうり	
にんじん	13	*水飴		*みそ調味料（小麦・大豆）		乾燥カットわかめ（年）	0.52
*にんじん		*乳酸		*おろし生姜		*湯通し塩蔵わかめ	
うずら卵 水煮（年）	26	*コハク酸		*増粘剤		にんじん	4.55
*うずら卵 99.4%		北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.2	*カラメル色素		*にんじん	
*食塩		*大豆		*菜種油		とりササミフレーク（年）	6.5
角切りこんにやく	15.6	*小麦		肉だんご（みそだれ）40	40	*鶏肉	
*こんにやく粉		*食塩		*鶏肉		*食塩	
*水酸化カルシウム		天塩（年）	0.13	*豚肉		*加工でん粉	
焼き竹輪（半月）	13	*塩田産天日塩		*玉ねぎ		*野菜エキス	
*たらすりみ		*塩田産にがり		*パン粉（小麦）		白いりごま（年）	0.65
*馬鈴薯澱粉		かつおだしパック	3.9	*加工デンプン		*ごま	
*砂糖		*かつお節		*粉末状植物性たん白（大豆）		米酢（年）	1.56
*みりん		【みそだれ肉団子】		*粒状植物性たん白（大豆）		*米	
*食塩		肉だんご（みそだれ）40	40	*豚脂		*アルコール	
明月がんも	13	*鶏肉		*食塩		*食塩	
*豆腐（大豆）		*豚肉		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		きび和糖（年）	1.04
*粉状大豆たん白質		*玉ねぎ		*植物油脂（ごま）		*さとうきび	
*なたね油		*パン粉（小麦）		*香辛料		醤油 和え物用（年）	2.86
*にんじん		*加工デンプン		*調味料		*大豆	
*でん粉		*粉末状植物性たん白（大豆）		*カラメル色素		*小麦	
*豆腐用凝固剤		*粒状植物性たん白（大豆）		*ピロリン酸第二鉄		*食塩	
干椎茸 スライス（年）	0.91	*豚脂		*砂糖		*アルコール	
*乾燥椎茸		*食塩		*みそ（大豆）		純正ごま油（年）	0.85
角切り昆布	1.56	*たん白自己消化物（かたくちいわし）		*水あめ		*食用ごま油	
*昆布		*植物油脂（ごま）		*発酵調味料			