

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2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】		*酵母エキス		*酸味料		*増粘剤	
精白米 10kg	100	清酒（年）	1.17	甜麺醤（年）	0.78	*粉末状小麦たん白	
*精白米		*米		*味噌（大豆）		*粉末状大豆たん白	
【牛乳】		*米麹		*砂糖		*還元水あめ	
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*カラメル色素		焼ギョーザ24	24
*生乳		*水飴		*酒精		*キャベツ	
【春雨入りマーボー豆腐】		*乳酸		片栗粉1kg（年）	1.94	*小麦粉	
カット春雨（年）	7.8	*コハク酸		*馬鈴薯		*鶏肉	
*甘藷澱粉		きび和糖（年）	2.34	【ギョーザ】		*豚肉	
*えんどう澱粉		*さとうきび		焼ギョーザ24	24	*豚脂	
マーボー用豆腐	78	赤みそ 10kg（年）	5.98	*キャベツ		*たまねぎ	
*大豆		*大豆		*小麦粉		*にら	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米		*鶏肉		*粒状大豆たん白（大豆）	
*消泡剤（大豆）		*食塩		*豚肉		*なたね油	
豚肉もも ひき肉	26	*酒精		*豚脂		*ごま油	
*豚もも		北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.2	*たまねぎ		*食塩	
大豆ミート（年）	3.9	*大豆		*にら		*清酒	
*クエン酸鉄		*小麦		*粒状大豆たん白（大豆）		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)	
おろし生姜（年）	1.17	*食塩		*なたね油		*でん粉	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	3.12	*ごま油		*たん白加水分解物(大豆)	
*酸化防止剤		*味噌（大豆）		*食塩		*もち米粉	
*PH調整剤		*畜肉エキス（豚肉）		*清酒		*しょうゆ(小麦・大豆)	
おろしにんにく（年）	1.17	*砂糖		*オイスターソース(カキ・大豆・小麦)		*大豆粉	
*にんにく		*動物油脂		*でん粉		*砂糖	
*PH調整剤		*食塩		*たん白加水分解物(大豆)		*酵母エキス	
根深ねぎ	13	*香辛野菜		*もち米粉		*加工でん粉	
*根深ねぎ		*ごま		*しょうゆ(小麦・大豆)		*調味料	
にんじん	15.6	*植物油脂（ごま）		*大豆粉		*キシロース	
*にんじん		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*砂糖		*乳化剤(大豆)	
キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*香辛料		*酵母エキス		*グリシン	
*なたね油		*調味料		*加工でん粉		*増粘剤	
がらスープ（年）	4.68	*カラメル色素		*調味料		*粉末状小麦たん白	
*豚骨		豆板醤(年)	0.78	*キシロース		*粉末状大豆たん白	
*鶏骨		*唐辛子		*乳化剤(大豆)		*還元水あめ	
*豚骨油		*食塩		*グリシン		【韓国風サラダ】	
		*味噌(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11月2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)
乾燥カットわかめ（年）	0.59						
*湯通し塩蔵わかめ							
にんじん	4.68						
*にんじん							
とりササミフレーク（年）	7.8						
*鶏肉							
*食塩							
*加工でん粉							
*野菜エキス							
緑豆もやし（年）	45.5						
*緑豆							
ドレッシング塩中華 1L	6.24						
*水あめ、砂糖							
*醸造酢							
*食用植物油脂							
*還元水あめ							
*食塩							
*発酵調味料（梅）							
*たん白加水分解物							
*にんにく							
*酵母エキスパウダー							
*こんぶエキス							
*こしょう							
*酵母エキス							
*酸味料							
*増粘剤							
*香料							

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4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】		*醸造アルコール		大豆ミート（年）	5.2	*コハク酸	
精白米 10kg	100	*水飴		 *大豆		きび和糖（年）	3.25
*精白米		*乳酸		*クエン酸鉄		*さとうきび	
【牛乳】		*コハク酸		にんじん	26	みりん(年)	1.3
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.56	*にんじん		*本みりん	
 *生乳		*本みりん		たまねぎ	20.8	*液状ブドウ糖	
【つみれのすまし汁】		*液状ブドウ糖		*たまねぎ		*醸造アルコール	
白身魚のつみれ	39	*醸造アルコール		ごぼう	15.6	*珪藻土	
 *すけそうだらすりみ		*珪藻土		*ごぼう		白いりごま（年）	1.3
 *鯛だし		天塩（年）	0.16	むき枝豆	10.4	 *ごま	
*砂糖		*塩田産天日塩		 *えだまめ（大豆）			
*食塩		*塩田産にがり		干椎茸 スライス（年）	0.65		
*発酵調味料		カット昆布（年）	2.6	*乾燥椎茸			
*たん白加水分解物		*日高産根昆布		ひじき	1.04		
*でん粉加工品		かつおだしパック	3.9	*ひじき			
*酵母エキス		 *かつお節		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
*植物油脂		【厚焼きたまご】		*なたね油			
*加工でん粉		厚焼き玉子	45	おろし生姜（年）	2.08		
*乳化剤		 *鶏卵 73.4%		*しょうが			
*炭酸ナトリウム		*砂糖		*酸化防止剤			
*炭酸カルシウム		*みりん		*PH調整剤			
にんじん	10.4	*醸造酢		赤みそ 10kg（年）	4.55		
*にんじん		 *しょうゆ（小麦・大豆）		 *大豆			
こまつな	13	*植物油脂		*米			
*小松菜		 *かつおだし		*食塩			
ほぐしえのき	5.2	*こんぶだし		*酒糟			
*生えのき茸		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.5		
茹で塩（年）	0.08	*加工でんぷん		 *大豆			
*海水		*トレハロース		 *小麦			
北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.24	*炭酸Ca		*食塩			
 *大豆		*リン酸塩		清酒（年）	1.3		
 *小麦		*ピロリン酸鉄		*米			
*食塩		*ビタミンB1		*米麴			
清酒（年）	1.3	【肉そぼろ丼】		*醸造アルコール			
*米		豚肉もも ひき肉	65	*水飴			
*米麴		*豚もも		*乳酸			

アレルギーマシキ立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和8年11月5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】		*アルコール		*トマトペースト		*高酸度ビネガー	
(道) コッペパン65	91	*食塩		*砂糖		*食塩	
*小麦粉		*果実色素（エルダーベリー）		*食塩		*オニオンエキス	
*食塩		*香料		*ゼラチン		*香辛料	
*イースト		*酸味料		*しょうがペースト		*トマトエキス	
*脱脂粉乳(乳)		*酸化防止剤		*オニオンパウダー（大豆）		*カラメル色素	
*砂糖		コンソメ（年）	1.3	*ガーリックパウダー（大豆）		*調味料	
*ショートニング（大豆）		*食塩		*調味油（豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆）		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04
*鶏卵 4.0%		*デキストリン		*香辛料		*なたね油	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*麦芽糖		*野菜エキス		【チーズインコロッケ】	
【牛乳】		*チキンエキスパウダー		*香味油（小麦・大豆）		チーズインコロッケ60	60
サツラク牛乳 200ml	206	*ぶどう糖		*ポークエキス		*ばれいしょ	
*生乳		*酵母エキスパウダー		*玉ねぎエキス		*チーズフード（乳）	
【浜益牛シチュー】		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*酵母エキス加工品（豚肉・小麦・大豆）		*脱脂粉乳	
浜益牛 スライス	33.8	*鶏脂		*ビーフエキス（牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆）		*砂糖	
*浜益牛		*チキンコンソメパウダー		*カラメル色素		*パン粉（小麦・大豆）	
じゃがいも	36.4	*砂糖		*調味料		*食塩	
*じゃがいも		*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*酸味料		*小麦粉	
にんじん 石狩市産	19.5	*香辛料		*香料		*植物油脂(大豆)	
*にんじん		*トマトパウダー		りんごソース（年）	5.2	*米粉	
たまねぎ	39	*オニオンエキスパウダー		*りんご		*粉末状大豆たん白	
*たまねぎ		*香辛料抽出物		トマトケチャップ学給用（年）	6.5	*ぶどう糖	
おろし生姜（年）	0.65	*酸味料		*トマト		*とうもろこしでん粉	
*しょうが		ハヤシルウ（年）	13	*糖類		*安定剤	
*酸化防止剤		*小麦粉		砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*乳化剤	
*PH調整剤		*パーム油		ぶどう糖		*増粘多糖類	
おろしにんにく（年）	0.65	*砂糖		*醸造酢		キャノーラ油（年）	5
*にんにく		*食塩		*食塩		*食用なたね油	
*PH調整剤		*トマトペースト		*たまねぎ		*シリコン	
ソニオン（年）	19.5	*香辛料		*香辛料		【小松菜とコーンソテー】	
*たまねぎ		*カラメル色素		ダイストマト 5kg（年）	3.9	カットミニウインナー	15.6
*大豆油		*調味料		*トマト		*豚肉	
赤ワイン（年）	2.6	*酸味料		*トマトピューレー		*食塩	
*米発酵調味料		デミグラスソース（年）	9.1	ウスターソース（年）	1.56	*砂糖	
*ワイン		*小麦粉		*果糖ぶどう糖液糖		*白コショウ・カルビー・マスタード	
*ぶどう糖		*牛脂豚脂混合油		*砂糖液糖		北海道産ホールコーン	39

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5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)
*とうもろこし							
こまつな 石狩市産	11.7						
*こまつな							
茹で塩（年）	0.1						
*海水							
バター有塩	0.65						
*生乳							
*食塩							
コンソメ（年）	0.78						
*食塩							
*デキストリン							
*麦芽糖							
*チキンエキスパウダー							
*ぶどう糖							
*酵母エキスパウダー							
*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)							
*鶏脂							
*チキンコンソメパウダー							
*砂糖							
*魚醤パウダー(ほっけ・たら)							
*香辛料							
*トマトパウダー							
*オニオンエキスパウダー							
*香辛料抽出物							
*酸味料							
天塩（年）	0.03						
*塩田産天日塩							
*塩田産にがり							
白こしょう（年）	0.03						
*ホワイトペッパー							

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6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】		 *パン粉（小麦、大豆）		 *大豆			
精白米 10kg	100	 *粉末状植物性たん白（大豆）		 *小麦			
*精白米		*植物油脂		*食塩			
【牛乳】		 *ごま		きび和糖（年）	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	 *しょうゆ（大豆、小麦）		*さとうきび			
 *生乳		*砂糖		清酒（年）	1.3		
【キャベツと油揚げのみそ汁】		*ぶどう糖		*米			
キャベツ	32.5	*発酵調味料		*米麴			
*キャベツ		 *チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	10.4	*食塩		*水飴			
 *だいず 全粒 国産 乾		 *粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*乳酸			
*なたね油		 *魚介エキス（かたくちいわし）		*コハク酸			
*凝固剤		*酵母エキス		みりん（年）	1.3		
 *消泡剤（大豆）		*増粘剤		*本みりん			
にんじん	10.4	*重曹		*液状ブドウ糖			
*にんじん		 *香料（乳、大豆）		*醸造アルコール			
根深ねぎ	10.4	*カロチノイド色素		*珪藻土			
*根深ねぎ		【大根と厚揚げの煮物】		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3		
白みそ 10kg（年）	7.8	豚肉もも スライス	20.8	*なたね油			
*米		*豚もも					
 *大豆		だいこん	41.6				
*食塩		*だいこん					
赤みそ 10kg（年）	3.64	絹厚揚げミニ	23.4				
 *大豆		 *豆乳（大豆）					
*米		*植物油					
*食塩		*加工澱粉					
*酒精		*凝固剤製剤					
かつおだしパック	2.21	*トランスグルタミナーゼ製剤					
 *かつお節		干椎茸 スライス（年）	0.39				
煮干しダシパック（年）	0.6	*乾燥椎茸					
 *かたくちいわし		おろし生姜（年）	1.04				
煮干しパック（年）	0.52	*しょうが					
 *かたくちいわし		*酸化防止剤					
【とりのごま照り焼き】		*PH調整剤					
鶏のごま照り焼き 50（BP）	50	北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25				
*鶏肉							