

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9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】		*醤油（小麦、大豆）		*香辛料		*甘藷澱粉	
精白米 10kg	100	*香味油		*小麦粉		*えんどう澱粉	
*精白米		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*ショートニング		干椎茸 スライス（年）	0.39
【牛乳】		*砂糖		*加工油脂		*乾燥椎茸	
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）		*加工でんぶん		にんじん	7.8
*生乳		*昆布		*乳化剤		*にんじん	
【中華スープ】		*かつお削りぶし		小籠包	25	純正ごま油（年）	1.3
シヨルダーベーコン	10.4	*野菜エキス（小麦、大豆）		*キャベツ		*食用ごま油	
*豚肩肉		*調味料		*たまねぎ		キムチ味（年）	4.41
*食塩		*酸化防止剤		*豚脂		*りんごパルプ	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.65	*豚肉		*水あめ	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*大豆		*たけのこ水煮		*おろしにんにく	
豆腐	26	*小麦		*しょうゆ（小麦、大豆）		*アミノ酸液（大豆）	
*大豆		*食塩		*はるさめ		*トマトペースト	
*粗製海水塩化マグネシウム		天塩（年）	0.05	*でん粉		*醸造酢	
*消泡剤（大豆）		*塩田産天日塩		*しいたけ		*食塩	
にんじん	13	*塩田産にがり		*カキエキス調味料		*唐辛子	
*にんじん		白こしょう（年）	0.03	*砂糖		*パブリカパウダー	
はくさい	32.5	*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*昆布	
*はくさい		【ショーロンポー】		*発酵調味料		*砂糖	
根深ねぎ	6.5	小籠包	25	*植物油脂（ごま）		*コーンスターチ	
*根深ねぎ		*キャベツ		*食塩		*しょうがパウダー	
がらスープ（年）	5.85	*たまねぎ		*香辛料		*調味料	
*豚骨		*豚脂		*小麦粉		*pH調整剤	
*鶏骨		*豚肉		*ショートニング		*増粘剤	
*豚骨油		*たけのこ水煮		*加工油脂		おろし生姜（年）	0.78
*酵母エキス		*しょうゆ（小麦、大豆）		*加工でんぶん		*しょうが	
清酒（年）	0.91	*はるさめ		*乳化剤		*酸化防止剤	
*米		*でん粉		【ピリ辛チャブチェ】		*PH調整剤	
*米麹		*しいたけ		豚肉もも ひき肉	32.5	おろしにんにく（年）	0.78
*醸造アルコール		*カキエキス調味料		*豚もも		*にんにく	
*水飴		*砂糖		にら	5.2	*PH調整剤	
*乳酸		*おろししょうが		*にら		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.76
*コハク酸		*発酵調味料		緑豆もやし（年）	32.5	*大豆	
塩ラーメンスープ	4.16	*植物油脂（ごま）		*緑豆		*小麦	
*食塩		*食塩		カット春雨（年）	4.55	*食塩	

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)
きび和糖（年）	0. 85						
*さとうきび							
清酒（年）	1. 56						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
豆板醤（年）	0. 52						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌（大豆）							
*酸味料							
白いりごま（年）	0. 78						
*ごま							

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10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		*砂糖		*ミルクカルシウム（乳）	
☆スパゲティ 85	85	*食塩		*粉末状大豆たん白		*ゲル化剤	
*小麦粉		*ぶどう糖		*鉄含有酵母		*香料	
*植物油		*米発酵調味料		*加工でん粉		*ピロリン酸第二鉄	
【牛乳】		*粉末（かつお、いわし）		*増粘剤		【【乳代替食対応】ぶどうゼリー】	
サツラク牛乳 200ml	206	*たん白加水分解物（小麦・大豆）		*タピオカ粉、でん粉		国産ぶどうゼリー	1
*生乳		*酵母エキス		キャノーラ油（年）	5	*ぶどう果汁	
【和風スパゲティ】		*昆布エキス		*食用なたね油		*水あめ	
豚肉もも スライス	45.5	*調味料		*シリコーン		*砂糖	
*豚もも		*アルコール		【ヘルシーサラダ】		*乳酸カルシウム	
ショルダーベーコン	5.2	*カラメル色素		きゅうり	31.2	*ゲル化剤	
*豚肩肉		*甘味料		*きゅうり		*酸味料	
*食塩		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	こんにゃく サラダ用	23.4	*ビタミンC	
*砂糖		*大豆		*こんにゃく粉		*香料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*小麦		*水酸化カルシウム		*クエン酸鉄ナトリウム	
にんじん	19.5	*食塩		海藻ミックスサラダ（年）	0.46		
*にんじん		おろしにんにく（年）	1.04	*乾燥わかめ			
たまねぎ	32.5	*にんにく		*乾燥茎わかめ			
*たまねぎ		*PH調整剤		*乾燥昆布			
ほうれんそう	10.4	白こしょう（年）	0.01	ノンオイル 香味青じそ（年）	6.24		
*ほうれん草		*ホワイトペッパー		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖			
茹で塩（年）	0.09	片栗粉1kg（年）	4.94	*しょうゆ（小麦・大豆）			
*海水		*馬鈴薯		*醸造酢			
ほぐししめじ	13	キャノーラ油 炒め用（年）	1.95	*食塩			
*生ぶなしめじ		*なたね油		*こんぶだし			
ほぐしえのき	10.4	【ハムカツ】		*かつお節エキス			
*生えのき茸		ハムカツ50	50	*塩蔵青じそ			
清酒（年）	1.69	*鶏肉		*香辛料			
*米		*ポテトフレーク		*調味料			
*米麹		*米粉フレーク		*増粘剤			
*醸造アルコール		*食塩		*香料			
*水飴		*香辛料		【【中のみ】牛乳プリン】			
*乳酸		*コーンスターチ		北海道産牛乳プリン	40		
*コハク酸		*植物繊維		*牛乳			
スパ味（和風スパゲティのたれ）	9.36	*酵母エキス		*砂糖			
*しょうゆ（大豆・小麦）		*発酵調味料		*加糖れん乳（乳）			

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11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】		*米		*乳酸			
精白米 10kg	100	*米麴		*コハク酸			
*精白米		*醸造アルコール		きび和糖（年）	2.6		
【牛乳】		*水飴		*さとうきび			
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		北海道丸大豆醤油 10L（年）	6.11		
*生乳		*コハク酸		*大豆			
【みそけんちん汁】		カット昆布（年）	1.95	*小麦			
鶏肉むね スライス	23.4	*日高産根昆布		*食塩			
*鶏むね		かつおだしパック	2.21	キャノーラ油 炒め用（年）	1.04		
豆腐	20.8	*かつお節		*なたね油			
*大豆		【さばの和風カレー煮】					
*粗製海水塩化マグネシウム		さばの和風カレー煮	50				
*消泡剤（大豆）		*さば					
突きこんにやく	10.4	*しょうゆ（小麦・大豆）					
*こんにやく粉		*砂糖					
*水酸化カルシウム		*みりん					
にんじん	13	*昆布エキス					
*にんじん		*とうもろこしでん粉					
だいこん	19.5	*カレー粉					
*だいこん		*オニオンエキス					
じゃがいも	23.4	【炒め納豆】					
*じゃがいも		豚肉もも ひき肉	26				
ごぼう	7.8	*豚もも					
*ごぼう		玉ねぎダイスカット	19.5				
根深ねぎ	7.8	*玉ねぎ					
*根深ねぎ		にんじん	15.6				
白みそ 10kg（年）	6.76	*にんじん					
*米		青ピーマン	7.8				
*大豆		*青ピーマン					
*食塩		挽きわり納豆	19.5				
赤みそ 10kg（年）	2.6	*大豆					
*大豆		清酒（年）	1.3				
*米		*米					
*食塩		*米麴					
*酒精		*醸造アルコール					
清酒（年）	1.3	*水飴					

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12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)横割りパン】		*食塩		*玉ねぎ		*酸化防止剤	
(道)横割りパン65	91	*デキストリン		*パン粉 (小麦)		サツラク牛乳 10kg	39
*小麦粉		*麦芽糖		*粉末状植物性たん白 (大豆)		*生乳	
*食塩		*チキンエキスパウダー		*発酵調味料 (小麦、大豆)		シュレッドチーズ (年)	2.08
*イースト		*ぶどう糖		*醤油 (小麦、大豆)		*ナチュラルチーズ	
*脱脂粉乳 (乳)		*酵母エキスパウダー		*砂糖		*セルロース	
*砂糖		*たん白加水分解物 (鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*りんご		コンソメ (年)	1.56
*ショートニング (大豆)		*鶏脂		*粒状植物性たん白 (大豆)		*食塩	
*鶏卵 4.0%		*チキンコンソメパウダー		*果糖ブドウ糖液糖		*デキストリン	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*砂糖		*香辛料		*麦芽糖	
【牛乳】		*魚醤パウダー (ほっけ・たら)		*食塩		*チキンエキスパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*加工でん粉		*ぶどう糖	
*生乳		*トマトパウダー		*水あめ		*酵母エキスパウダー	
【かぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*パーム油		*たん白加水分解物 (鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
ショルダーベーコン	10.4	*香辛料抽出物		【マカロニグラタン】		*鶏脂	
*豚肩肉		*酸味料		鶏肉むね スライス	26	*チキンコンソメパウダー	
*食塩		天塩 (年)	0.05	*鶏むね		*砂糖	
*砂糖		*塩田産天日塩		ペンネマカロニ 2kg (年)	7.8	*魚醤パウダー (ほっけ・たら)	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*塩田産にがり		*小麦粉		*香辛料	
たまねぎ	26	白こしょう (年)	0.03	茹で塩 (年)	0.2	*トマトパウダー	
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		*海水		*オニオンエキスパウダー	
かぶ	41.6	白ワイン (年)	0.91	たまねぎ	39	*香辛料抽出物	
*かぶ		*米発酵調味料		*たまねぎ		*酸味料	
にんじん	16.9	*ワイン		北海道産米粉	4.16	天塩 (年)	0.08
*にんじん		*ぶどう糖		*うるち米		*塩田産天日塩	
セロリ	3.9	*アルコール		バター有塩	5.2	*塩田産にがり	
*セロリ		*食塩		*生乳		白こしょう (年)	0.01
ソニオン (年)	6.5	*香料		*食塩		*ホワイトペッパー	
*たまねぎ		*酸味料		白ワイン (年)	1.3	パン粉 1kg (年)	3.9
*大豆油		*酸化防止剤		*米発酵調味料		*小麦粉	
がらスープ (年)	10.4	乾燥パセリ (年)	0.01	*ワイン		*砂糖	
*豚骨		*パセリ		*ぶどう糖		*ショートニング	
*鶏骨		【照り焼きハンバーグ】		*アルコール		*イースト	
*豚骨油		国産鶏の照焼パティ50 (B P)	50	*食塩		*食塩	
*酵母エキス		*鶏肉		*香料		*パン改良剤 (アセロラ)	
コンソメ (年)	2.73	*ソーオニオン		*酸味料		乾燥パセリ (年)	0.01

[illegible]

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13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)
【イエスクリーン米】		*コハク酸		*調味料			
イエスクリーン米 10kg	100	みりん(年)	2. 21	*糊料			
*精白米		*本みりん		醤油 和え物用(年)	0. 91		
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*大豆			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*小麦			
*生乳		*珪藻土		*食塩			
【すき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L(年)	13	*アルコール			
豚肉もも スライス	45. 5	*大豆		純正ごま油(年)	0. 65		
*豚もも		*小麦		*食用ごま油			
マーボー用豆腐	32. 5	*食塩		白いりごま(年)	1. 04		
*大豆		キャノーラ油 炒め用(年)	1. 3	*ごま			
*粗製海水塩化マグネシウム		*なたね油					
*消泡剤(大豆)		【和風イカフライ】					
しらたき	26	イカ生姜しょうゆフライ 50	50				
*こんにゃく粉		*イカ					
*水酸化カルシウム		*パン粉(小麦・大豆)					
にんじん	13	*小麦粉					
*にんじん		*バター粉(小麦・大豆)					
たまねぎ	36. 4	*醤油(小麦・大豆)					
*たまねぎ		*みりん					
はくさい	23. 4	*砂糖					
*はくさい		*生姜					
細切り高野豆腐(年)	2. 08	キャノーラ油(年)	5				
*大豆		*食用なたね油					
*製造用剤		*シリコーン					
*豆腐用凝固剤		【きゅうりの塩昆布あえ】					
根深ねぎ	9. 1	にんじん	6. 5				
*根深ねぎ		*にんじん					
きび和糖(年)	4. 16	きゅうり	45. 5				
*さとうきび		*きゅうり					
清酒(年)	1. 82	塩こんぶ(年)	1. 04				
*米		*醤油(小麦・大豆)					
*米麹		*昆布					
*醸造アルコール		*食塩					
*水飴		*砂糖					
*乳酸		*甘味料					