

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8月25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】		*酵母エキス		*ごま		*砂糖	
☆ソフトめん110	110	清酒（年）	1.95	*植物油脂（ごま）		*食塩	
*小麦粉		*米		*たん白酵素分解物（さば、小麦）		*コショウ	
*食塩		*米麴		*香辛料		【梨ゼリーあえ】	
【牛乳】		*醸造アルコール		*調味料		ダイスゼリー（国産梨）	54.6
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*カラメル色素		*なし果汁	
*生乳		*乳酸		純正ごま油（年）	1.56	*果糖ぶどう糖液糖	
【肉みそうどん】		*コハク酸		*食用ごま油		*砂糖	
豚肉もも ひき肉	52	きび和糖（年）	1.56	片栗粉1kg（年）	1.95	*ゲル化剤	
*豚もも		*さとうきび		*馬鈴薯		*乳酸カルシウム	
にんじん 石狩市産	26	みりん（年）	1.04	【えびぎョーザ】		*香料	
*にんじん		*本みりん		えびぎょうざ	20	*酸味料	
大豆ミート（年）	10.4	*液状ブドウ糖		*キャベツ		*ドロマイト	
*大豆		*醸造アルコール		*小麦粉		国産ラフランスダイス缶	23.4
*クエン酸鉄		*珪藻土		*むきえび		*洋なし	
おろし生姜（年）	1.04	甜麺醤（年）	3.9	*たまねぎ		*ぶどう糖果糖液糖	
*しょうが		*味噌（大豆）		*豚肉		*砂糖	
*酸化防止剤		*砂糖		*鶏肉		*クエン酸	
*PH調整剤		*カラメル色素		*粒状小麦蛋白		*クエン酸ナトリウム	
おろしにんにく（年）	1.04	*酒精		*パン粉（小麦）		*ビタミンC	
*にんにく		赤みそ 10kg（年）	7.15	*馬鈴薯澱粉		*乳酸カルシウム	
*PH調整剤		*大豆		*醤油（大豆、小麦）		【麦茶】	
たまねぎ	33.8	*米		*砂糖		こども麦茶	125
*たまねぎ		*食塩		*食塩		*大麦	
根深ねぎ	10.4	*酒精		*コショウ		*飲用海洋深層水	
*根深ねぎ		北海道丸大豆醤油 10L（年）	5.85	えびぎょうざ	20		
たけのこ水煮千切	19.5	*大豆		*キャベツ			
*たけのこ		*小麦		*小麦粉			
*酸味料		*食塩		*むきえび			
*ビタミンC		味噌ラーメンスープ	1.95	*たまねぎ			
干椎茸 スライス（年）	0.65	*味噌（大豆）		*豚肉			
*乾燥椎茸		*畜肉エキス（豚肉）		*鶏肉			
がらスープ（年）	20.8	*砂糖		*粒状小麦蛋白			
*豚骨		*動物油脂		*パン粉（小麦）			
*鶏骨		*食塩		*馬鈴薯澱粉			
*豚骨油		*香辛野菜		*醤油（大豆、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8月26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）】		*植物油脂(大豆)		*小麦		*小麦	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*小麦粉加工品(小麦)		*食塩		*食塩	
*米		*粉末状植物性たん白(大豆)		きび和糖（年）	1.9	牡蠣味オイスターソース（年）	1.3
【牛乳】		*パン粉(小麦・大豆)		*さとうきび		*かき	
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦粉		みりん(年)	1.4	*水あめ	
*生乳		*チキンエキス		*本みりん		*醤油(大豆、小麦)	
【大根と油揚げのみそ汁】		*食塩		*液状ブドウ糖		*砂糖液糖	
冷凍油揚げカット	6.5	*香辛料		*醸造アルコール		*食塩	
*だいず 全粒 国産 乾		*加工でん粉(大豆)		*珪藻土		*加工でん粉	
*なたね油		*ドロマイト		【豚肉とピーマンのピリ辛炒め】		*酒精	
*凝固剤		*ピロリン酸鉄		豚肉もも スライス	46.8	きび和糖（年）	1.04
*消泡剤(大豆)		*乳化剤		*豚もも		*さとうきび	
にんじん 石狩市産	10.4	*調味料		清酒（年）	1.63	豆板醤(年)	0.07
*にんじん		*香料		*米		*唐辛子	
だいこん 石狩市産	26	キャノーラ油（年）	6	*米麴		*食塩	
*だいこん		*食用なたね油		*醸造アルコール		*味噌(大豆)	
根深ねぎ	6.5	*シリコーン		*水飴		*酸味料	
*根深ねぎ		ウスターソース（年）	1.5	*乳酸		コチジャン（年）	0.65
白みそ 10kg（年）	7.8	*果糖ぶどう糖液糖		*コハク酸		*味噌(大豆)	
*米		*砂糖液糖		キャノーラ油 炒め用（年）	1.04	*砂糖	
*大豆		*高酸度ビネガー		*なたね油		*唐辛子	
*食塩		*食塩		おろし生姜（年）	1.04	*大豆油	
赤みそ 10kg（年）	2.6	*オニオンエキス		*しょうが		*食塩	
*大豆		*香辛料		*酸化防止剤		*米麴	
*米		*トマトエキス		*PH調整剤		*パプリカ	
*食塩		*カラメル色素		おろしにんにく（年）	1.04	*酒精	
*酒精		*調味料		*にんにく		*調味料	
かつおだしパック	2.34	清酒（年）	1.7	*PH調整剤		がらすープ（年）	0.78
*かつお節		*米		青ピーマン	10.4	*豚骨	
煮干しダシパック（年）	0.52	*米麴		*青ピーマン		*鶏骨	
*かたくちいわし		*醸造アルコール		緑豆もやし(年)	23.4	*豚骨油	
煮干しパック（年）	0.52	*水飴		*緑豆		*酵母エキス	
*かたくちいわし		*乳酸		にんじん 石狩市産	18.2	片栗粉1kg（年）	0.78
【チキンたれカツ】		*コハク酸		*にんじん		*馬鈴薯	
国産鶏肉のチキンカツ60（年）	60	北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.9	北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.9		
*鶏肉		*大豆		*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8月27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)角食パン】		*酵母エキス		乾燥パセリ（年）	0.01	*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
(道)角食パン65	83	野菜ベース（年）	13	*パセリ		*植物油脂（ごま）	
*小麦粉		*たまねぎ		【ケチャップ肉団子】		*香辛料	
*食塩		*馬鈴薯		肉だんご（ケチャップ味）	40	*調味料	
*イースト		*無塩バター（乳）		*鶏肉		*カラメル色素	
*脱脂粉乳（乳）		スキムミルク（年）	2.6	*豚肉		*ピロリン酸第二鉄	
*砂糖		*生乳		*たまねぎ		*トマトケチャップ	
*ショートニング（大豆）		バター有塩	5.2	*パン粉（小麦）		*砂糖	
*鶏卵 4.0%		*生乳		*加工デンプン		*醸造酢（小麦、りんご）	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*食塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		*しょうゆ（大豆、小麦）	
【牛乳】		北海道産米粉	3.9	*粒状植物性たん白（大豆）		*しょうが	
サツラク牛乳 200ml	206	*うるち米		*豚脂		*カロチノイド色素	
*生乳		サツラク牛乳 10kg	65	*食塩		*なたね油	
【ポテトクリームスープ】		*生乳		*たん白自己消化物（かたくちいわし）		【イタリアンサラダ】	
ショルダーベーコン	13	コンソメ（年）	0.78	*植物油脂（ごま）		キャベツ 石狩市産	32.5
*豚肩肉		*食塩		*香辛料		*キャベツ	
*食塩		*デキストリン		*調味料		きゅうり	19.5
*砂糖		*麦芽糖		*カラメル色素		*きゅうり	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*チキンエキスパウダー		*ピロリン酸第二鉄		北海道産ホールコーン	9.1
にんじん 石狩市産	19.5	*ぶどう糖		*トマトケチャップ		*とうもろこし	
*にんじん		*酵母エキスパウダー		*砂糖		イタリアンドレッシング 1L（年）	5.85
たまねぎ	26	*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*醸造酢（小麦、りんご）		*食用植物油脂	
*たまねぎ		*鶏脂		*しょうゆ（大豆、小麦）		*砂糖	
じゃがいも	26	*チキンコンソメパウダー		*しょうが		*食塩	
*じゃがいも		*砂糖		*カロチノイド色素		*醸造酢	
ポテトポタージュルウ	15.6	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*なたね油		*発酵調味料	
*脱脂粉乳		*香辛料		肉だんご（ケチャップ味）	40	*香味油	
*ポテトパウダー		*トマトパウダー		*鶏肉		*オニオンフレーク	
*小麦粉		*オニオンエキスパウダー		*豚肉		*酵母エキスパウダー	
*パーム油		*香辛料抽出物		*たまねぎ		*香辛料	
*ホエイパウダー（乳）		*酸味料		*パン粉（小麦）		*乾燥トマト	
*クリーミングパウダー（乳）		天塩（年）	0.09	*加工デンプン		*バジル	
*砂糖		*塩田産天日塩		*粉末状植物性たん白（大豆）		*酸味料	
*デキストリン		*塩田産にがり		*粒状植物性たん白（大豆）		*増粘剤	
*食塩		白こしょう（年）	0.01	*豚脂		【ミルメークココア】	
*香辛料		*ホワイトペッパー		*食塩		ミルメーク ココア（年）	12.5

献立名／食品名		可食量 (g)
	*果糖ぶどう糖液糖	
	*砂糖	
	*ココアパウダー	
	*ぶどう糖	
	*食塩	
	*香料	
	*植物由来レシチン（大豆）	

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8月28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）】		塩ラーメンスープ	6.5	*しょうゆ（小麦・大豆）		*赤パプリカ	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*食塩		*発酵調味液		たけのこ水煮千切	15.6
*米		*醤油（小麦、大豆）		*栄養強化剤		*たけのこ	
【牛乳】		*香味油		鉄カルバオパオ	25	*酸味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*キャベツ		*ビタミンC	
*生乳		*砂糖		*長ねぎ		おろしにんにく（年）	1.04
【わかめスープ】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*しょうが		*にんにく	
はくさい	15.6	*昆布		*小麦粉		*PH調整剤	
*はくさい		*かつお削りぶし		*こんにやく粉		おろし生姜（年）	1.04
ロースハム 千切り	7.8	*野菜エキス（小麦、大豆）		*大豆粉末		*しょうが	
*豚ロース肉		*調味料		*食塩		*酸化防止剤	
*食塩		*酸化防止剤		*砂糖		*PH調整剤	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L（年）	0.78	*小麦でんぷん		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*大豆		*粉末状小麦たん白		*大豆	
豆腐	19.5	*小麦		*豚肉		*小麦	
*大豆		*食塩		*豚レバー		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう（年）	0.03	*豚脂		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
*消泡剤（大豆）		*ホワイトペッパー		*塩こうじ		*なたね油	
乾燥カットわかめ（年）	0.78	【焼きパオパオ】		*酵母エキス		清酒（年）	3.9
*湯通し塩蔵わかめ		鉄カルバオパオ	25	*コーンスターチ		*米	
にんじん 石狩市産	10.4	*キャベツ		*しょうゆ（小麦・大豆）		*米麴	
*にんじん		*長ねぎ		*発酵調味液		*醸造アルコール	
根深ねぎ	3.9	*しょうが		*栄養強化剤		*水飴	
*根深ねぎ		*小麦粉		【ガパオ風ライス】		*乳酸	
がらスープ（年）	9.1	*こんにやく粉		豚肉もも ひき肉	71.5	*コハク酸	
*豚骨		*大豆粉末		*豚もも		ガパオライスの素	14.3
*鶏骨		*食塩		大豆ミート（年）	5.2	*砂糖	
*豚骨油		*砂糖		*大豆		*魚醤（いわし）	
*酵母エキス		*小麦でんぷん		*クエン酸鉄		*赤ピーマン	
清酒（年）	1.3	*粉末状小麦たん白		たまねぎ	23.4	*食塩	
*米		*豚肉		*たまねぎ		*果糖ぶどう糖液糖	
*米麴		*豚レバー		にんじん 石狩市産	15.6	*食用植物油脂	
*醸造アルコール		*豚脂		*にんじん		*にんにく	
*水飴		*塩こうじ		青ピーマン	3.9	*しょうゆ（小麦、大豆）	
*乳酸		*酵母エキス		*青ピーマン		*唐辛子	
*コハク酸		*コーンスターチ		赤パプリカ	3.9	*オイスターエキス（カキ）	

献立名／食品名		可食量 (g)
*乾燥バジル		
*調味料		
*酒精		
*増粘剤		
*カラメル色素		
*酸味料		
*香料		
*酸化防止剤（大豆）		
ポッカ100レモン（年）		0.39
*レモン		
*酸味料		
*香料		
*保存料		