

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9月1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】		*醸造アルコール		*ポークブイヨン			
☆ソフトラーメン125	125	*水飴		*ショートニング(大豆)			
*小麦粉		*乳酸		*ポークエキス			
*食塩		*コハク酸		*発酵調味料			
*かん水		塩ラーメンスープ	18.2	*酵母エキス			
【牛乳】		*食塩		*砂糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*醤油（小麦、大豆）		*乾燥しいたけ			
*生乳		*香味油		*たん白加水分解物(小麦)			
【塩ラーメン】		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*香辛料			
豚肉もも スライス	32.5	*砂糖		*小麦粉			
*豚もも		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*植物油脂（大豆）			
たまねぎ	31.2	*昆布		*米粉			
*たまねぎ		*かつお削りぶし		*粉あめ			
にんじん 石狩市産	13	*野菜エキス(小麦、大豆)		*ショートニング（大豆）			
*にんじん		*調味料		*食塩			
たけのこ水煮 短冊（年）	7.8	*酸化防止剤		*ソルビトール			
*たけのこ（麻竹）		天塩（年）	0.07	*クエン酸鉄Na			
緑豆もやし(年)	31.2	*塩田産天日塩		*乳化剤			
*緑豆		*塩田産にがり		*増粘剤			
根深ねぎ	7.8	白こしょう（年）	0.03	キャノーラ油（年）	5		
*根深ねぎ		*ホワイトペッパー		*食用なたね油			
おろし生姜（年）	1.04	キャノーラ油 炒め用（年）	1.3	*シリコーン			
*しょうが		*なたね油		【冷凍みかん】			
*酸化防止剤		【春巻(年)】		冷凍みかん56	56		
*PH調整剤		春巻Fe50	50	*みかん			
おろしにんにく(年)	1.04	*豚肉					
*にんにく		*にんじん					
*PH調整剤		*たまねぎ					
がらスープ（年）	10.4	*キャベツ					
*豚骨		*植物油脂(大豆)					
*鶏骨		*豚脂					
*豚骨油		*しょうゆ(小麦・大豆)					
*酵母エキス		*はるさめ					
清酒（年）	2.21	*でん粉					
*米		*しょうがペースト					
*米麹		*小麦粉					

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9月2日(水)

献立名／食品名		可食量 (g)
【ごはん（石狩産）】		
石狩産ななつぼし 10kg		100
*米		
【牛乳】		
サツラク牛乳 200ml		206
*生乳		
【きのこのみそ汁】		
ほぐしえのき		10.4
*生えのき茸		
ほぐししめじ		11.7
*生ぶなしめじ		
生しいたけ 石狩産		6.5
*しいたけ		
冷凍油揚げカット		11.7
*だいず 全粒 国産 乾		
*なたね油		
*凝固剤		
*消泡剤(大豆)		
浜益産じゃがいも		19.5
*じゃがいも		
こまつな		9.1
*小松菜		
茹で塩（年）		0.07
*海水		
根深ねぎ		10.4
*根深ねぎ		
白みそ 10kg（年）		8.19
*米		
*大豆		
*食塩		
赤みそ 10kg（年）		2.73
*大豆		
*米		
*食塩		
*酒精		
かつおだしパック		2.21

献立名／食品名		可食量 (g)
*かつお節		
煮干しダシパック（年）		0.65
*かたくちいわし		
煮干しパック（年）		0.65
*かたくちいわし		
【さばのみぞれ煮】		
さばみぞれ煮		50
*さば		
*だいこん		
*でん粉		
*しょうゆ(小麦、大豆)		
*発酵調味料		
*砂糖		
*醸造酢		
*魚肝油(いわし、かつお、さば)		
*こんぶだし		
【鶏肉と根菜の甘辛炒め】		
鶏肉もも 角切り		39
*鶏もも		
ごぼう		19.5
*ごぼう		
いちよう水煮れんこん		10.4
*れんこん		
*酸化防止剤		
たまねぎ		10.4
*たまねぎ		
にんじん 石狩市産		9.1
*にんじん		
おろし生姜（年）		0.65
*しょうが		
*酸化防止剤		
*PH調整剤		
キャノーラ油 炒め用（年）		1.04
*なたね油		
清酒（年）		1.3
*米		

献立名／食品名		可食量 (g)
*米麴		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
きび和糖（年）		1.3
*さとうきび		
みりん(年)		1.56
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
北海道丸大豆醤油 10L（年）		3.25
*大豆		
*小麦		
*食塩		
【のりふりかけ】		
のりふりかけ（年）		1.6
*白ごま		
*黒ごま		
*黒のり		
*砂糖		
*食塩		
*しょうゆ(小麦、大豆)		
*青のり		
*調味料		

献立名／食品名		可食量 (g)

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9月3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)
【ナン】		*香辛料		*食用なたね油		*乳酸	
手のばしナン 100	100	*トマトパウダー		*シリコーン		*コハク酸	
*小麦粉		*オニオンエキスパウダー		【タコス風ミート】		きび和糖（年）	1.04
*なたね油		*香辛料抽出物		豚肉もも ひき肉	45.5	*さとうきび	
*イースト		*酸味料		*豚もも		トマトケチャップ学給用（年）	10.4
*砂糖		天塩（年）	0.04	大豆ミート（年）	7.8	*トマト	
*食塩		*塩田産天日塩		*大豆		*糖類	
【牛乳】		*塩田産にがり		*クエン酸鉄		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
サツラク牛乳 200ml	206	がらスープ（年）	9.1	たまねぎ	26	ぶどう糖	
*生乳		*豚骨		*たまねぎ		*醸造酢	
【マカロニスーブ】		*鶏骨		にんじん 石狩市産	13	*食塩	
カットミニウインナー	19.5	*豚骨油		*にんじん		*たまねぎ	
*豚肉		*酵母エキス		むき枝豆	5.2	*香辛料	
*食塩		白こしょう（年）	0.01	*えだまめ（大豆）		ウスターソース（年）	3.9
*砂糖		*ホワイトペッパー		*食塩		*果糖ぶどう糖液糖	
*白コンソウ・カルワイ・マスタード		白ワイン（年）	0.85	キャベツ 石狩市産	15.6	*砂糖液糖	
マカロニ（シェル）2kg（年）	7.8	*米発酵調味料		*キャベツ		*高酸度ビネガー	
*小麦粉		*ワイン		おろしにんにく（年）	0.39	*食塩	
たまねぎ	32.5	*ぶどう糖		*にんにく		*オニオンエキス	
*たまねぎ		*アルコール		*PH調整剤		*香辛料	
にんじん 石狩市産	13	*食塩		おろし生姜（年）	0.39	*トマトエキス	
*にんじん		*香料		*しょうが		*カラメル色素	
セロリ	2.6	*酸味料		*酸化防止剤		*調味料	
*セロリ		*酸化防止剤		ダイストマト 5kg（年）	11.7	チリパウダー	0.09
コンソメ（年）	2.73	【青のりポテト】		*トマト		*赤唐辛子	
*食塩		ナチュラルカットポテト	65	*トマトピューレー		*コーンパウダー	
*デキストリン		*じゃがいも		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.95	*食塩	
*麦芽糖		*パーム油		*大豆		*クミン	
*チキンエキスパウダー		*酸化防止剤		*小麦		*オレガノ	
*ぶどう糖		*消泡剤		*食塩		*ガーリック	
*酵母エキスパウダー		*ぶどう糖		清酒（年）	1.56	キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		あおのり 粉末	0.39	*米		*なたね油	
*鶏脂		*あおさ		*米麴		天塩（年）	0.1
*チキンコンソメパウダー		茹で塩（年）	0.33	*醸造アルコール		*塩田産天日塩	
*砂糖		*海水		*水飴		*塩田産にがり	
*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		キャノーラ油（年）	5			白こしょう（年）	0.01

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

献立名／食品名		可食量 (g)
*ホワイトペッパー		

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)

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9月4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）】		*コーンスターチ		*酒精		*たら	
石狩産ななつぼし 10kg	100	*しょうがパウダー		*調味料		*食用精製加工油脂	
*米		*調味料		純正ごま油（年）	1.3	*パン粉（小麦）	
【牛乳】		*pH調整剤		*食用ごま油		*でん粉	
サツラク牛乳 200ml	206	*増粘剤		昆布だし（年）	1.3	*デキストリン	
*生乳		ほぐしえのき	5.2	*昆布エキス粉末、昆布粉末		*調味料	
【キムチスープ】		*生えのき茸		*でん粉分解物		砂糖	
ぶたバラ肉 脂身つき	33.8	根深ねぎ	10.4	*砂糖		食塩	
*豚肉 ばら 脂身つき 生		*根深ねぎ		*酵母エキス粉末		ほたてエキス	
おろしにんにく（年）	0.39	にら	6.5	*でん粉		還元水あめ	
*にんにく		*にら		*米油		えびエキス	
*PH調整剤		がらスープ（年）	6.5	鶏だし（年）	1.3	たん白加水分解物（小麦）	
おろし生姜（年）	0.39	*豚骨		*鶏肉粉末		酵母エキス	
*しょうが		*鶏骨		*でん粉分解物		香辛料	
*酸化防止剤		*豚骨油		*砂糖		*ピロリン酸鉄	
*PH調整剤		*酵母エキス		*酵母エキス粉末		*皮	
豆腐	26	清酒（年）	1.04	*昆布エキス粉末		小麦粉	
*大豆		*米		*でん粉		還元水あめ	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		赤みそ 10kg（年）	6.37	えびシューマイ（年）	18
*消泡剤（大豆）		*醸造アルコール		*大豆		*えび	
にんじん 石狩市産	9.1	*水飴		*米		*たまねぎ	
*にんじん		*乳酸		*食塩		*たら	
はくさい	15.6	*コハク酸		*酒精		*食用精製加工油脂	
*はくさい		みりん（年）	0.78	北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.08	*パン粉（小麦）	
キムチ味（年）	7.8	*本みりん		*大豆		*でん粉	
*りんごパルプ		*液状ブドウ糖		*小麦		*デキストリン	
*水あめ		*醸造アルコール		*食塩		*調味料	
*おろしにんにく		*珪藻土		豆板醤（年）	0.52	砂糖	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン（年）	0.65	*唐辛子		食塩	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食塩		ほたてエキス	
*醸造酢		*砂糖		*味噌（大豆）		還元水あめ	
*食塩		*唐辛子		*酸味料		えびエキス	
*唐辛子		*大豆油		【えびシューマイ】		たん白加水分解物（小麦）	
*パプリカパウダー		*食塩		えびシューマイ（年）	18	酵母エキス	
*昆布		*米麴		*えび		香辛料	
*砂糖		*パプリカ		*たまねぎ		*ピロリン酸鉄	

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9月4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)
*皮		*豆乳加工品（大豆）					
小麦粉		*ももピューレー					
還元水あめ		*あんず濃縮果汁					
【ごまきゅうり】		*ドロマイト					
きゅうり	45.5	*糊料（りんご）					
*きゅうり		*加工でん粉					
鶏だし（年）	1.56	*酸味料					
*鶏肉粉末		*乳酸Ca					
*でん粉分解物		*クエン酸鉄Na					
*砂糖		*香料					
*酵母エキス粉末		*着色料					
*昆布エキス粉末		*キャリーオーバー等					
*でん粉							
醤油 和え物用（年）	3.25						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
*アルコール							
米酢（年）	0.91						
*米							
*アルコール							
*食塩							
純正ごま油（年）	0.42						
*食用ごま油							
白いりごま（年）	0.83						
*ごま							
ラー油（年）	0.03						
*ごま油							
*とうもろこし油							
*香辛料抽出物							
*トウガラシ色素							
【フルーツ杏仁風プリン】							
フルーツ杏仁風プリン	40						
*糖類							
果糖ブドウ糖液糖							
水あめ							