

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14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)
【イエスクリーン米】		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*オイスターソース（カキ・大豆・小麦）		*しょうゆ（小麦・大豆）	
イエスクリーン米 10kg	100	*昆布		*でん粉		*大豆粉	
*精白米		*かつお削りぶし		*たん白加水分解物（大豆）		*砂糖	
【牛乳】		*野菜エキス（小麦、大豆）		*もち米粉		*酵母エキス	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		*しょうゆ（小麦・大豆）		*加工でん粉	
*生乳		*酸化防止剤		*大豆粉		*調味料	
【春雨スープ】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*砂糖		*キシロース	
シヨルダーベーコン	7.8	*大豆		*酵母エキス		*乳化剤（大豆）	
*豚肩肉		*小麦		*加工でん粉		*グリシン	
*食塩		*食塩		*調味料		*増粘剤	
*砂糖		清酒（年）	1.95	*キシロース		*粉末状小麦たん白	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*米		*乳化剤（大豆）		*粉末状大豆たん白	
豆腐	26	*米麴		*グリシン		*還元水あめ	
*大豆		*醸造アルコール		*増粘剤		【韓国風焼肉炒め】	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*粉末状小麦たん白		豚肉もも スライス	45.5
*消泡剤（大豆）		*乳酸		*粉末状大豆たん白		*豚もも	
チンゲンサイ	10.4	*コハク酸		*還元水あめ		たまねぎ	19.5
*チンゲンサイ		天塩（年）	0.05	焼ギョーザ24	24	*たまねぎ	
にんじん 石狩市産	10.4	*塩田産天日塩		*キャベツ		にんじん 石狩市産	6.5
*にんじん		*塩田産にがり		*小麦粉		*にんじん	
カット春雨（年）	4.55	白こしょう（年）	0.03	*鶏肉		青ピーマン	9.1
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*豚肉		*青ピーマン	
*えんどう澱粉		【ギョーザ】		*豚脂		たけのこ水煮千切	7.8
根深ねぎ	9.1	焼ギョーザ24	24	*たまねぎ		*たけのこ	
*根深ねぎ		*キャベツ		*にら		*酸味料	
がらスープ（年）	5.2	*小麦粉		*粒状大豆たん白（大豆）		*ビタミンC	
*豚骨		*鶏肉		*なたね油		おろし生姜（年）	0.26
*鶏骨		*豚肉		*ごま油		*しょうが	
*豚骨油		*豚脂		*食塩		*酸化防止剤	
*酵母エキス		*たまねぎ		*清酒		*PH調整剤	
塩ラーメンスープ	7.28	*にら		*オイスターソース（カキ・大豆・小麦）		おろしにんにく（年）	0.26
*食塩		*粒状大豆たん白（大豆）		*でん粉		*にんにく	
*醤油（小麦、大豆）		*なたね油		*たん白加水分解物（大豆）		*PH調整剤	
*香油		*ごま油		*もち米粉		純正ごま油（年）	0.65
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*食塩				*食用ごま油	
*砂糖		*清酒				コチジャン（年）	0.65

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14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)
*味噌（大豆）		*酸味料					
*砂糖		*ビタミンC					
*唐辛子		*クエン酸鉄Na					
*大豆油		*香料					
*食塩		*酸化防止剤					
*米麴							
*パプリカ							
*酒精							
*調味料							
北海道丸大豆醤油 10L（年）	3.25						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
清酒（年）	1.63						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖（年）	0.82						
*さとうきび							
みりん（年）	0.65						
*本みりん							
*液状ブドウ糖							
*醸造アルコール							
*珪藻土							
片栗粉1kg（年）	0.78						
*馬鈴薯							
【【中】ももゼリー】							
国産ももゼリー	40						
*桃果汁							
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖							
*砂糖							
*乳酸カルシウム							
*ゲル化剤							

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16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】		*コハク酸		*にんじん			
精白米 10kg	100	みりん(年)	1.95	北海道丸大豆醤油 10L (年)	2.99		
*精白米		*本みりん		*大豆			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		*小麦			
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*食塩			
*生乳		*珪藻土		きび和糖 (年)	0.78		
【吉野汁】		天塩 (年)	0.23	*さとうきび			
鶏肉むね スライス	23.4	*塩田産天日塩		清酒 (年)	1.04		
*鶏むね		*塩田産にがり		*米			
豆腐	15.6	片栗粉1kg (年)	1.95	*米麴			
*大豆		*馬鈴薯		*醸造アルコール			
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布 (年)	2.21	*水飴			
*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*乳酸			
冷凍油揚げカット	7.8	かつおだしパック	2.6	*コハク酸			
*だいず 全粒 国産 乾		*かつお節		みりん(年)	1.04		
*なたね油		【いわしのごまみそ煮】		*本みりん			
*凝固剤		いわしのごま味噌煮50	50	*液状ブドウ糖			
*消泡剤(大豆)		*いわし		*醸造アルコール			
にんじん 石狩市産	11.7	*砂糖		*珪藻土			
*にんじん		*味噌(大豆)		キャノーラ油 炒め用(年)	1.3		
ごぼう	9.1	*発酵調味料		*なたね油			
*ごぼう		*ごま		昆布だし(年)	0.39		
干椎茸 スライス(年)	0.65	*でん粉		*昆布エキスパウダー、昆布粉末			
*乾燥椎茸		*食塩		*でん粉分解物			
根深ねぎ	10.4	*醸造酢		*砂糖			
*根深ねぎ		【五目煮】		*酵母エキスパウダー			
北海道丸大豆醤油 10L (年)	6.24	豚肉もも スライス	31.2	*でん粉			
*大豆		*豚もも		*米油			
*小麦		国産大豆の水煮(年)	13				
*食塩		*大豆					
清酒(年)	1.95	ひじき	0.78				
*米		*ひじき					
*米麴		しらたき	20.8				
*醸造アルコール		*こんにゃく粉					
*水飴		*水酸化カルシウム					
*乳酸		にんじん 石狩市産	13				

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17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】		粉チーズ（年）	2.6	*香料		*砂糖、水あめ	
(道)横割りパン65	91	*ナチュラルチーズ（乳）		*酸味料		*食塩	
*小麦粉		*脱脂粉乳		*酸化防止剤		*レモン果汁、パインアップル果汁	
*食塩		*食塩		【照り焼きハンバーグ】		*酵母エキスパウダー	
*イースト		*セルロース		国産鶏の照焼パティ50（ＢＰ）	50	*オニオンエキス	
*脱脂粉乳(乳)		*香料		*鶏肉		*香辛料	
*砂糖		スキムミルク（年）	2.7	*ソーテオニオン		*増粘剤	
*ショートニング（大豆）		*生乳		*玉ねぎ		*乳化剤	
*鶏卵 4.0%		コンソメ（年）	2.99	*パン粉（小麦）		*香辛料抽出物	
*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）		*香料	
【牛乳】		*デキストリン		*発酵調味料（小麦、大豆）			
サツラク牛乳 200ml	206	*麦芽糖		*醤油（小麦、大豆）			
*生乳		*チキンエキスパウダー		*砂糖			
【クリームシチュー】		*ぶどう糖		*りんご			
ショルダーベーコン	15.6	*酵母エキスパウダー		*粒状植物性たん白（大豆）			
*豚肩肉		*たん白加水分解物（鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら）		*果糖ブドウ糖液糖			
*食塩		*鶏脂		*香辛料			
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		*食塩			
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*砂糖		*加工でん粉			
浜益産じゃがいも	35.1	*魚醤パウダー（ほっけ・たら）		*水あめ			
*じゃがいも		*香辛料		*パーム油			
たまねぎ	35.1	*トマトパウダー		【コールスローサラダ】			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		ロースハム 千切り	10.4		
にんじん 石狩市産	13	*香辛料抽出物		*豚ロース肉			
*にんじん		*酸味料		*食塩			
野菜ベース（年）	13	天塩（年）	0.1	*砂糖			
*たまねぎ		*塩田産天日塩		*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス			
*馬鈴薯		*塩田産にがり		キャベツ 石狩市産	32.5		
*無塩バター(乳)		白こしょう（年）	0.03	*キャベツ			
バター有塩	3.25	*ホワイトペッパー		北海道産ホールコーン	9.1		
*生乳		白ワイン（年）	1.04	*とうもろこし			
*食塩		*米発酵調味料		にんじん 石狩市産	9.1		
北海道産米粉	6.5	*ワイン		*にんじん			
*うるち米		*ぶどう糖		コールスロードレッシング１Ｌ（年）	7.8		
サツラク牛乳 10kg	71.5	*アルコール		*食用植物油脂			
*生乳		*食塩		*醸造酢			

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18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】		*コハク酸		*野菜エキス			
精白米 10kg	100	みりん(年)	2. 21	白いりごま (年)	0. 65		
*精白米		*本みりん		*ごま			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		米酢 (年)	1. 56		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*米			
*生乳		*珪藻土		*アルコール			
【すき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L (年)	13	*食塩			
豚肉もも スライス	39	*大豆		きび和糖 (年)	1. 04		
*豚もも		*小麦		*さとうきび			
マーボー用豆腐	26	*食塩		醤油 和え物用 (年)	2. 86		
*大豆		キャノーラ油 炒め用 (年)	1. 3	*大豆			
*粗製海水塩化マグネシウム		*なたね油		*小麦			
*消泡剤 (大豆)		【いかメンチカツ】		*食塩			
しらたき	26	いかメンチカツ	50	*アルコール			
*こんにやく粉		*ムラサキイカ		純正ごま油 (年)	0. 85		
*水酸化カルシウム		*たらすり身		*食用ごま油			
にんじん 石狩市産	13	*玉ねぎ					
*にんじん		*パン粉 (小麦、大豆)					
たまねぎ	31. 2	*小麦粉					
*たまねぎ		*バターミックス (小麦、大豆)					
はくさい	23. 4	*食塩					
*はくさい		*コショウ					
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		【きゅうりとわかめのごま酢あえ】					
根深ねぎ	9. 1	きゅうり	39				
*根深ねぎ		*きゅうり					
きび和糖 (年)	4. 16	乾燥カットわかめ (年)	0. 52				
*さとうきび		*湯通し塩蔵わかめ					
清酒 (年)	1. 82	にんじん 石狩市産	4. 55				
*米		*にんじん					
*米麹		とりササミフレーク (年)	6. 5				
*醸造アルコール		*鶏肉					
*水飴		*食塩					
*乳酸		*加工でん粉					