

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28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)
【イエスクリーン米】			鶏のごま照り焼き50（BP）					
イエスクリーン米 10kg		100	*鶏肉			*コハク酸		
*精白米			*パン粉（小麦、大豆）			みりん（年）		1.56
【牛乳】			*粉末状植物性たん白（大豆）			*本みりん		
サツラク牛乳 200ml		206	*植物油脂			*液状ブドウ糖		
*生乳			*ごま			*醸造アルコール		
【厚揚げとわかめのみそ汁】			*しょうゆ（大豆、小麦）			*珪藻土		
生揚げ		32.5	*砂糖			きび和糖（年）		1.04
*大豆			*ぶどう糖			*さとうきび		
*植物油			*発酵調味料			北海道丸大豆醤油 10L（年）		3.12
*凝固剤			*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）			*大豆		
*消泡剤（大豆）			*食塩			*小麦		
にんじん 石狩市産		13	*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）			*食塩		
*にんじん			*魚介エキス（かたくちいわし）			キャノーラ油 炒め用（年）		1.11
たまねぎ		13	*酵母エキス			*なたね油		
*たまねぎ			*増粘剤					
根深ねぎ		9.1	*重曹					
*根深ねぎ			*香料（乳、大豆）					
乾燥カットわかめ（年）		0.59	*カロチノイド色素					
*湯通し塩蔵わかめ			【大根と豚肉の煮物】					
白みそ 10kg（年）		7.8	豚肉もも スライス		36.4			
*米			*豚もも					
*大豆			にんじん 石狩市産		13			
*食塩			*にんじん					
赤みそ 10kg（年）		5.2	だいこん 石狩市産		32.5			
*大豆			*だいこん					
*米			角切りこんにゃく		13			
*食塩			*こんにゃく粉					
*酒精			*水酸化カルシウム					
かつおだしパック		2.21	清酒（年）		1.56			
*かつお節			*米					
煮干しダシパック（年）		0.52	*米麴					
*かたくちいわし			*醸造アルコール					
煮干しパック（年）		0.52	*水飴					
*かたくちいわし			*乳酸					
【とりのごま照り焼き】								

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29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】		*醸造アルコール		*もも			
☆ソフトめん110	110	*珪藻土		*ざらめ糖 グラニュー糖			
*小麦粉		きび和糖（年）	1.3	*クエン酸			
*食塩		*さとうきび		*ビタミンC			
【牛乳】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	14.3	パインチビット1/6(レトルト)	26		
サツラク牛乳 200ml	206	*大豆		*パインアップル			
*生乳		*小麦		*上白糖			
【かしわうどん】		*食塩		*クエン酸			
鶏肉もも 角切り	36.4	天塩（年）	0.12	*ビタミンC			
*鶏もも		*塩田産天日塩		ヨーグルト 生乳100%	31.2		
冷凍油揚げカット	7.8	*塩田産にがり		*生乳			
*だいず 全粒 国産 乾		カット昆布（年）	2.6	*乳酸菌スターター(乳)			
*なたね油		*日高産根昆布		*ビフィズス菌(乳)			
*凝固剤		かつおだしパック	2.86	きび和糖（年）	3.12		
*消泡剤(大豆)		*かつお節		*さとうきび			
つと	10.4	【野菜コロッケ】					
*たらすりみ		野菜コロッケ60	60				
*馬鈴薯澱粉		*ばれいしょ					
*砂糖		*パン粉(小麦・大豆)					
*塩		*小麦粉					
にんじん 石狩市産	13	*にんじん					
*にんじん		*小麦粉加工品					
干椎茸 スライス（年）	0.91	*たまねぎ					
*乾燥椎茸		*とうもろこし					
根深ねぎ	13	*いんげん					
*根深ねぎ		*砂糖					
清酒（年）	2.34	*でん粉					
*米		*食用植物油脂					
*米麹		*貝カルシウム					
*醸造アルコール		*食塩					
*水飴		*酵母粉末					
*乳酸		キャノーラ油（年）	6				
*コハク酸		*食用なたね油					
みりん(年)	2.34	*シリコーン					
*本みりん		【フルーツヨーグルトあえ】					
*液状ブドウ糖		国産黄桃ダイス缶	26				

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30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】		清酒（年）	0.78	*植物油脂（大豆）		*小松菜	
精白米 10kg	100	*米		*鶏卵 【5.32%】		茹で塩（年）	0.08
*精白米		*米麴		*でん粉		*海水	
【牛乳】		*醸造アルコール		*食塩		緑豆もやし（年）	39
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*醸造酢（小麦）		*緑豆	
*生乳		*乳酸		*砂糖		根深ねぎ	9.75
【もずくスープ】		*コハク酸		*加工でん粉		*根深ねぎ	
冷凍 もずく	7.8	がらスープ（年）	7.8	*調味料		きび和糖（年）	2.47
*もずく		*豚骨		*香辛料抽出物		*さとうきび	
豆腐	19.5	*鶏骨		【ビビンバ丼】		みりん（年）	1.82
*大豆		*豚骨油		豚肉もも ひき肉	41.6	*本みりん	
*粗製海水塩化マグネシウム		*酵母エキス		*豚もも		*液状ブドウ糖	
*消泡剤（大豆）		白こしょう（年）	0.01	大豆ミート（年）	10.4	*醸造アルコール	
にんじん 石狩市産	10.4	*ホワイトペッパー		*大豆		*珪藻土	
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*クエン酸鉄		北海道丸大豆醤油 10L（年）	7.8
はくさい	19.5	*大豆		清酒（年）	1.56	*大豆	
*はくさい		*小麦		*米		*小麦	
根深ねぎ	3.9	*食塩		*米麴		*食塩	
*根深ねぎ		【コーンのつまみ揚げ】		*醸造アルコール		豆板醤（年）	0.91
ロースハム 千切り	7.8	コーンのつまみ揚げ	25	*水飴		*唐辛子	
*豚ロース肉		*とうもろこし		*乳酸		*食塩	
*食塩		*魚肉すり身（タラ）		*コハク酸		*味噌（大豆）	
*砂糖		*玉ねぎ		おろし生姜（年）	0.78	*酸味料	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*植物油脂（大豆）		*しょうが		キャノーラ油 炒め用（年）	1.3
塩ラーメンスープ	5.98	*鶏卵 【5.32%】		*酸化防止剤		*なたね油	
*食塩		*でん粉		*PH調整剤		白いりごま（年）	0.98
*醤油（小麦、大豆）		*食塩		おろしにんにく（年）	0.78	*ごま	
*香味油		*醸造酢（小麦）		*にんにく		純正ごま油（年）	0.65
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		*PH調整剤		*食用ごま油	
*砂糖		*加工でん粉		にんじん 石狩市産	15.6		
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*調味料		*にんじん			
*昆布		*香辛料抽出物		たけのこ水煮千切	10.4		
*かつお削りぶし		コーンのつまみ揚げ	25	*たけのこ			
*野菜エキス（小麦、大豆）		*とうもろこし		*酸味料			
*調味料		*魚肉すり身（タラ）		*ビタミンC			
*酸化防止剤		*玉ねぎ		こまつな	13.52		