

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6年11月1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】		*乳酸		*香辛料		*水飴	
精白米 10kg	100	*コハク酸		*加工でんぶん		*乳酸	
【牛乳】		みりん(年)	0.52	*セルロース		*コハク酸	
サツラク牛乳 200ml	206	*本みりん		*凝固剤		豆板醤(年)	0.18
*生乳		*液状ブドウ糖		*安定剤		*唐辛子	
【吉野汁】		*醸造アルコール		*ピロリン酸第二鉄		*食塩	
鶏肉もも スライス	22.1	*珪藻土		【豚肉のみそ炒め】		*味噌(大豆)	
*鶏もも		天塩	0.23	豚肉もも スライス	26	*酸味料	
豆腐	16.9	*塩田産天日塩		*豚もも		おろし生姜(年)	0.26
*大豆		*塩田産にがり		緑豆もやし(年)	19.5	*しょうが	
*粗製海水塩化マグネシウム		片栗粉1kg	1.56	*緑豆		*酸味料	
*消泡剤		*馬鈴薯		たまねぎ	13	*ビタミンC	
冷凍油揚げカット	10.4	カット昆布	2.21	*たまねぎ		*ターメリック色素	
*だいたい 全粒 国産 乾		*日高産根昆布		にんじん	10.4	おろしにんにく(年)	0.2
*なたね油		かつおだしパック	2.6	*にんじん		*にんにく	
*凝固剤		*かつお節		なす	19.5	*食塩	
*消泡剤(大豆)		【和風きんぴら包み焼き】		*なす		*酸味料	
にんじん	11.7	和風きんぴら包み焼き	50	赤味噌 10kg	2.08	純正ごま油	0.65
*にんじん		*鶏肉		*大豆		*食用ごま油	
ごぼう	9.1	*たまねぎ		*米		片栗粉1kg	0.44
*ごぼう		*ごぼう		*食塩		*馬鈴薯	
ほぐししめじ	9.1	*豆腐(大豆)		北海道丸大豆醤油 10L	0.39		
*生ぶなしめじ		*鶏皮		*大豆			
干椎茸 スライス	0.65	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*小麦			
*乾燥椎茸		*にんじん		*食塩			
根深ねぎ	10.4	*砂糖		甜麺醤	0.65		
*根深ねぎ		*みりん		*味噌(大豆)			
北海道丸大豆醤油 10L	6.24	*粒状植物性たん白(大豆)		*砂糖			
*大豆		*植物油(ごま)		*カラメル色素			
*小麦		*ぶどう糖		*酒精			
*食塩		*しょうがペースト		きび和糖 1000	0.78		
清酒	1.04	*食塩		*さとうきび			
*米		*豚ゼラチン		清酒	0.65		
*米麴		*酵母エキス		*米			
*醸造アルコール		*液状混合調味料		*米麴			
*水飴		*ごま		*醸造アルコール			