

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6年9月30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)
【ごはん】		*豚骨		北海道にらまんじゅう	25	*きゅうり	
精白米 10kg	100	*鶏骨		*豚肉		鶏だし（顆粒）	1.56
【牛乳】		*豚骨油		*にら		*鶏肉粉末	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキス		*キャベツ		*でん粉分解物	
*生乳		清酒	2.6	*長ねぎ		*砂糖	
【豆腐の中華煮】		*米		*豚脂		*酵母エキス粉末	
豚肉もも スライス	32.5	*米麴		*しょうゆ（小麦、大豆）		*昆布エキス粉末	
*豚もも		*醸造アルコール		*酵母エキス		*でん粉	
マーボー用豆腐	71.5	*水飴		*ごま油		醤油 和え物用	3.25
*大豆		*乳酸		*にんにく		*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム		*コハク酸		*しょうが		*小麦	
*消泡剤		きび和糖 1000	1.3	*ラード		*食塩	
むらさきいか短冊	10.4	*さとうきび		*発酵調味液		*アルコール	
*むらさきいか		北海道丸大豆醤油 10L	3.25	*食塩		米酢	0.91
おろし生姜（年）	0.98	*大豆		*こしょう		*米	
*しょうが		*小麦		*小麦粉		*アルコール	
*酸味料		*食塩		*砂糖		*食塩	
*ビタミンC		塩ラーメンスープ	7.41	北海道にらまんじゅう	25	純正ごま油	0.65
*ターメリック色素		*食塩		*豚肉		*食用ごま油	0.83
おろしにんにく（年）	0.52	*醤油（小麦、大豆）		*にら		白いりごま	
*にんにく		*香味油		*キャベツ		*ごま	0.03
*食塩		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*長ねぎ		ラー油	
*酸味料		*砂糖		*豚脂		*ごま油	
にんじん 石狩市産	14.3	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*しょうゆ（小麦、大豆）		*とうもろこし油	
*にんじん		*昆布		*酵母エキス		*香辛料抽出物	
たまねぎ	20.8	*かつお削りぶし		*ごま油		*トウガラシ色素	
*たまねぎ		*野菜エキス（小麦、大豆）		*にんにく			
チンゲンサイ	10.4	*調味料		*しょうが			
*チンゲンサイ		*酸化防止剤		*ラード			
干椎茸 スライス	0.46	白こしょう	0.05	*発酵調味液			
*乾燥椎茸		*ホワイトペッパー		*食塩			
国産もうそう千切水煮	10.4	キャノーラ油 炒め用	1.56	*こしょう			
*もうそう筍		*食用なたね油		*小麦粉			
*酸化防止剤		片栗粉1kg	3.9	*砂糖			
*PH調整剤		*馬鈴薯		【ごまきゅうり】			
がらスープ（ポーク＆チキン）	6.5	【にらまんじゅう】		きゅうり	45.5		