

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2月1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)
【ごはん】		*かたくちいわし		みりん(年)	1.3		
精白米 10kg	100	*食塩		*本みりん			
【牛乳】		【いわしの生姜煮】		*液状ブドウ糖			
サツラク牛乳 200ml	206	いわしの生姜煮 40(BP)	40	*醸造アルコール			
*生乳		*いわし		*珪藻土			
【呉汁】		*還元水あめ		きび和糖 1000	1.43		
鶏肉もも 角切り	23.4	*しょうゆ（小麦・大豆）		*さとうきび			
*鶏もも		*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	4.68		
国産大豆の水煮（年）	15.6	*生姜		*大豆			
*大豆		*でん粉		*小麦			
冷凍油揚げカット	6.5	*醸造酢（小麦）		*食塩			
*だいず 全粒 国産 乾		*食塩		【【中のみ】いよかんゼリー】			
*なたね油		【望来豚と白滝のしぐれ煮】		いよかんゼリー	40		
*凝固剤		望来豚もも大	49.4	*いよかん果汁			
*消泡剤(大豆)		*豚もも		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
だいこん	19.5	たまねぎ	15.6	*砂糖			
*だいこん		*たまねぎ		*水溶性食物繊維			
にんじん	9.1	しらたき	19.5	*乳酸カルシウム			
*にんじん		*こんにゃく粉		*ゲル化剤			
干椎茸 スライス	0.46	*水酸化カルシウム		*ビタミンC			
*乾燥椎茸		ごぼう	19.5	*クエン鉄ナトリウム			
根深ねぎ	10.4	*ごぼう		*香料			
*根深ねぎ		おろし生姜（年）	0.73				
白味噌 10kg	7.8	*しょうが					
*大豆		*酸味料					
*米		*ビタミンC					
*食塩		*ターメリック色素					
赤味噌 10kg	2.6	キャノーラ油 炒め用	1.04				
*大豆		*食用なたね油					
*米		清酒	1.3				
*食塩		*米					
かつおだしパック	2.21	*米麴					
*かつお節		*醸造アルコール					
煮干しダシパック	0.52	*水飴					
*かたくちいわし		*乳酸					
煮干しパック	0.52	*コハク酸					

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2月2日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【豆腐の中華煮】	
豚肉もも スライス	32.5
*豚もも	
マーボー用豆腐	71.5
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤	
むらさきいか短冊	6.5
*むらさきいか	
おろし生姜（年）	0.98
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく（年）	0.52
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
にんじん	14.3
*にんじん	
たまねぎ	20.8
*たまねぎ	
チンゲンサイ	9.1
*チンゲンサイ	
干椎茸 スライス	0.46
*乾燥椎茸	
国産もうそう干切水煮	10.4
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.72

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
清酒	2.6
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖 1000	1.3
*さとうきび	
北海道丸大豆醤油 10L	3.25
*大豆	
*小麦	
*食塩	
塩ラーメンスープ	7.41
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
白こしょう	0.05
*ホワイトペッパー	
キャノーラ油 炒め用	1.3
*食用なたね油	
片栗粉1kg	3.9
*馬鈴薯	
【あらびき肉シューマイ】	

献立名／食品名	可食量 (g)
粗挽肉シューマイ	30
*豚肉	
*玉ねぎ	
*しゅうまいの皮（小麦）	
*醤油（大豆、小麦）	
*でん粉	
*パン粉（小麦）	
*長葱	
*砂糖	
*生姜	
*植物油脂（ごま・大豆）	
*醸造酢（小麦）	
*香辛料	
*食塩	
粗挽肉シューマイ	30
*豚肉	
*玉ねぎ	
*しゅうまいの皮（小麦）	
*醤油（大豆、小麦）	
*でん粉	
*パン粉（小麦）	
*長葱	
*砂糖	
*生姜	
*植物油脂（ごま・大豆）	
*醸造酢（小麦）	
*香辛料	
*食塩	
【華風あえ】	
とりササミフレーク（年）	10.4
*鶏肉	
*食塩	
*醸造酢	
*砂糖	
*寒天	
*オニオンパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*pH調整剤	
にんじん	6.5
*にんじん	
きゅうり	13
*きゅうり	
緑豆もやし（年）	32.5
*緑豆	
きび和糖 1000	1.37
*さとうきび	
米酢	1.82
*米	
*アルコール	
*食塩	
醤油 和え物用	2.34
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
白いりごま	0.65
*ごま	
純正ごま油	0.78
*食用ごま油	