

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5年12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】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*豚肉		【ビビンバ丼】	
精白米 10kg	100	*調味料		*豚レバー		望来豚ももひき肉	42.9
【牛乳】		*酸化防止剤		*豚脂		*豚もも	
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*塩こうじ		大豆ミート	10.4
*生乳		*大豆		*酵母エキス		*大豆	
【わかめスープ】		*小麦		*コーンスターチ		*クエン酸鉄	
国内産カットわかめ(年)	1.04	*食塩		*しょうゆ(小麦・大豆)		清酒	5.2
*湯通し塩蔵わかめ		清酒	1.3	*発酵調味液		*米	
豆腐	26	*米		*食塩		*米麴	
*大豆		*米麴		*クエン酸カルシウム		*醸造アルコール	
*粗製海水塩化マグネシウム		*醸造アルコール		*ピロリン酸第二鉄		*水飴	
*消泡剤		*水飴		鉄カルパオパオ	25	*乳酸	
にんじん	13	*乳酸		*【野菜】		*コハク酸	
*にんじん		*コハク酸		*キャベツ		おろし生姜(年)	0.44
はくさい	26	がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*長ねぎ		*しょうが	
*はくさい		*豚骨		*しょうが		*酸味料	
根深ねぎ	13	*鶏骨		*【皮】		*ビタミンC	
*根深ねぎ		*豚骨油		*小麦粉		*ターメリック色素	
ショルダーベーコン	9.1	*酵母エキス		*こんにやく粉		おろしにんにく(年)	0.44
*豚肩肉		白こしょう	0.03	*大豆粉末		*にんにく	
*食塩		*ホワイトペッパー		*食塩		*食塩	
*砂糖		【焼きパオパオ】		*砂糖		*酸味料	
*香辛料		鉄カルパオパオ	25	*小麦でんぶん		にんじん	15.6
*ナツメグ		*【野菜】		*粉末状小麦たん白		*にんじん	
*コリアンダー		*キャベツ		*【食肉】		国産もうそう千切水煮	10.4
*カルダモン		*長ねぎ		*豚肉		*もうそう筍	
*オールスパイス		*しょうが		*豚レバー		*酸化防止剤	
塩ラーメンスープ	5.59	*【皮】		*豚脂		*PH調整剤	
*食塩		*小麦粉		*塩こうじ		こまつな	13.52
*醤油(小麦、大豆)		*こんにやく粉		*酵母エキス		*小松菜	
*香味油		*大豆粉末		*コーンスターチ		茹で塩	0.08
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*食塩		*しょうゆ(小麦・大豆)		*海水	
*砂糖		*砂糖		*発酵調味液		緑豆もやし(年)	39
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*小麦でんぶん		*食塩		*緑豆	
*昆布		*粉末状小麦たん白		*クエン酸カルシウム		根深ねぎ	9.75
*かつお削りぶし		*【食肉】		*ピロリン酸第二鉄		*根深ねぎ	

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5年12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)
きび和糖 1000	2.34						
*さとうきび							
みりん(年)	1.82						
*本みりん							
*液状ブドウ糖							
*醸造アルコール							
*珪藻土							
北海道丸大豆醤油 10L	7.8						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
豆板醤(年)	0.91						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
キャノーラ油 炒め用	0.65						
*食用なたね油							
白いりごま	0.98						
*ごま							
純正ごま油	0.65						
*食用ごま油							
【【中のみ】アセロラゼリー】							
アセロラゼリー	50						
*果糖ぶどう糖液糖							
*アセロラ果汁							
*ゲル化剤							
*加工でん粉							
*酸味料							
*クエン酸鉄Na							
*野菜色素							
*クチナシ色素							
*香料(りんご)							
*カロチノイド色素							
*キャリーオーバー等							