

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11月13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)
【イエスクリーン米】		*水飴		*さとうきび			
イエスクリーン米 10kg	100	*乳酸		清酒	1.04		
【牛乳】		*コハク酸		*米			
サツラク牛乳 200ml	206	みりん(年)	1.63	*米麴			
*生乳		*本みりん		*醸造アルコール			
【けんちん汁】		*液状ブドウ糖		*水飴			
鶏肉むね スライス	26	*醸造アルコール		*乳酸			
*鶏むね		*珪藻土		*コハク酸			
豆腐	32.5	カット昆布	1.95	みりん(年)	1.04		
*大豆		*日高産根昆布		*本みりん			
*粗製海水塩化マグネシウム		かつおだしパック	2.21	*液状ブドウ糖			
*消泡剤		*かつお節		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	5.2	【さばの味噌煮】		*珪藻土			
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		さばの味噌煮50 (BP)	50	キャノーラ油 炒め用	1.3		
*なたね油		*さば		*食用なたね油			
*凝固剤		*みそ(大豆)		昆布だし(顆粒)	0.26		
*消泡剤		*砂糖		*風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)			
じゃがいも	26	*発酵調味料		*でん粉分解物			
*じゃがいも		*でん粉		*砂糖			
にんじん	10.4	【五目煮】		*酵母エキス粉末			
*にんじん		豚肉もも スライス	26	*でん粉			
ごぼう	10.4	*豚もも		*米油			
*ごぼう		国産大豆の水煮(年)	15.6				
根深ねぎ	6.5	*大豆					
*根深ねぎ		国内産ひじき	0.78				
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	*ひじき					
*大豆		しらたき	20.8				
*小麦		*こんにやく粉					
*食塩		*水酸化カルシウム					
天塩	0.1	にんじん	13				
*塩田産天日塩		*にんじん					
*塩田産にがり		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
清酒	1.63	*大豆					
*米		*小麦					
*米麴		*食塩					
*醸造アルコール		きび和糖 1000	0.78				

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11月14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)
【ラーメン】		*米		*うるち米		*香辛料	
☆ソフトラーメン125	125	*米麴		*パン酵母		*しいたけエキス	
*小麦粉		*醸造アルコール		*グラニュー糖		*しいたけ	
*食塩		*水飴		*食塩		*酵母エキス	
*かん水		*乳酸		*豚脂		*赤ピーマン	
【牛乳】		*コハク酸		*麦芽エキス		*増粘剤	
サツラク牛乳 200ml	206	醤油ラーメンスープ	8.45	*酵母エキス			
*生乳		*醤油（大豆、小麦）		*ソルビトール			
【しょうゆラーメン】		*食塩		*酢酸ナトリウム			
豚肉もも スライス	35.1	*動植物油脂（綿実油、ラード、大豆油、なたね油）		*酸化防止剤			
*豚もも		*畜肉エキス（豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン）		キャノーラ油	3.51		
たまねぎ	10.4	*野菜エキス		*食用なたね油			
*たまねぎ		*砂糖		*シリコーン			
にんじん	13	*香辛料		グラニュー糖	4.94		
*にんじん		*調味料		*てん菜			
はくさい	20.8	*カラメル色素		【ツナサラダ】			
*はくさい		液中華	20.8	ツナ水煮（年）	13		
緑豆もやし（年）	45.5	*チキンエキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*きはだまぐろ			
*緑豆		*醤油（大豆、小麦）		*食塩			
たけのこ水煮 短冊（年）	13	*植物油脂（大豆、ごま）		キャベツ	19.5		
*たけのこ水煮缶詰		*食塩		*キャベツ			
*クエン酸		*砂糖		きゅうり	13		
根深ねぎ	9.75	*野菜エキス		*きゅうり			
*根深ねぎ		*香辛料		にんじん	4.55		
おろし生姜（年）	1.3	*調味料		*にんじん			
*しょうが		*カラメル色素		北海道産ホールコーン（年）	11.7		
*酸味料		がらスープ（ポーク＆チキン）	7.41	*とうもろこし			
*ビタミンC		*豚骨		玉ねぎドレッシング（年）	11.7		
*ターメリック色素		*鶏骨		*玉ねぎ			
おろしにんにく（年）	1.3	*豚骨油		*植物油脂			
*にんにく		*酵母エキス		*しょうゆ（大豆・小麦）			
*食塩		キャノーラ油 炒め用	1.76	*砂糖類			
*酸味料		*食用なたね油		*醸造酢			
茎わかめ（冷凍）	7.8	【ミニ揚げパン】		*食塩			
*茎わかめ		揚げパン用ソフトフランス20	20	*調味料			
清酒	2.34	*小麦粉		*かつおエキス（かつお）			

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11月15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】		煮干しパック	1.04	*こんにゃく粉			
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*水酸化カルシウム			
【牛乳】		*食塩		ボイル刻み昆布冷凍	4.42		
サツラク牛乳 200ml	206	【とりのごま照り焼き】		*昆布			
*生乳		鶏のごま照り焼き	50	清酒	1.3		
【なめこのみそ汁】		*鶏肉		*米			
なめこ 生	13	*パン粉（小麦、大豆）		*米麴			
豆腐	32.5	*粉末状植物性たん白（大豆）		*醸造アルコール			
*大豆		*植物油脂		*水飴			
*粗製海水塩化マグネシウム		*ごま		*乳酸			
*消泡剤		*しょうゆ（大豆、小麦）		*コハク酸			
冷凍油揚げカット	10.4	*砂糖		みりん（年）	1.3		
*だいず【金粒・金粒製品】 金粒 国産 黄大豆 乾		*パン粉（小麦、大豆）		*本みりん			
*なたね油		*ぶどう糖		*液状ブドウ糖			
*凝固剤		*発酵調味料		*醸造アルコール			
*消泡剤		*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*珪藻土			
じゃがいも	19.5	*食塩		きび和糖 1000	1.69		
*じゃがいも		*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*さとうきび			
こまつな	13	*魚介エキス（かたくちいわし）		北海道丸大豆醤油 10L	2.86		
*小松菜		*酵母エキス		*大豆			
茹で塩	0.07	*〈たれ〉		*小麦			
*海水		*しょうゆ（大豆、小麦）		*食塩			
根深ねぎ	10.4	*砂糖		純正ごま油	1.3		
*根深ねぎ		*発酵調味料		*食用ごま油			
白味噌 10kg	8.19	*増粘剤		白いりごま	0.65		
*大豆		*重曹		*ごま			
*米		*香料（乳、大豆）					
*食塩		*カロチノイド色素					
赤味噌 10kg	2.73	【変わりきんぴら】					
*大豆		ごぼう	23.4				
*米		*ごぼう					
*食塩		にんじん	13				
かつおだしパック	2.6	*にんじん					
*かつお節		豚肉もも スライス	23.4				
煮干しダシパック	0.91	*豚もも					
*かたくちいわし		しらたき	13				

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11月16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】		スキムミルク	3.51	ウスターソース（年）	3.9		
精白米 10kg	100	*生乳		*果糖ぶどう糖液糖			
【牛乳】		粉チーズ（年）	3.51	*砂糖液糖			
サツラク牛乳 200ml	206	*ナチュラルチーズ（乳）		*高酸度ピネガー			
*生乳		*脱脂粉乳（乳）		*食塩			
【ハッシュドビーフ】		*食塩		*オニオンエキス			
牛肉もも スライス	33.8	*セルロース		*香辛料			
*牛肉もも		*香料		*トマトエキス			
赤ワイン	1.95	フルーツチャツネ	1.82	*カラメル色素			
*米発酵調味料		*水飴		*調味料			
*ワイン		*ブドウ糖		ハヤシルウ	21.45		
*ぶどう糖		*砂糖		*小麦粉			
*アルコール		*リンゴ加工品		*バーム油			
*食塩		*デーツピューレ		*砂糖			
*果実色素		*醸造酢		*食塩			
*香料		*香辛料		*トマトペースト			
*酸味料		*にんにくペースト		*香辛料			
*酸化防止剤		*食塩		*カラメル色素			
おろしにんにく（年）	0.39	*酸味料		*調味料			
*にんにく		おろしりんご	4.16	*酸味料			
*食塩		*りんご		小麦粉 北海道産	0.98		
*酸味料		*香料		*小麦粉（きたほなみ）			
おろし生姜（年）	0.33	*酸味料		バター有塩（年）	1.95		
*しょうが		*酸化防止剤		*生乳			
*酸味料		トマトケチャップ学給用 3kg	3.9	*食塩			
*ビタミンC		*トマト		【プレーンオムレツ】			
*ターメリック色素		*糖類		プレーンオムレツYM（BP）	50		
にんじん	32.5	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*鶏卵 46.43%			
*にんじん		*ぶどう糖		*加工でん粉（タピオカ）			
たまねぎ	39	*醸造酢		*調整糖（砂糖、米粉）			
*たまねぎ		*食塩		*醸造酢			
ほぐししめじ	10.4	*たまねぎ		*着色料製剤			
*生ぶなしめじ		*香辛料		*食物油（菜種・大豆）			
ソニオン（炒め玉葱）	19.5	ダイストマト（レトルト）5kg	6.5	【みかん】			
*たまねぎ		*トマト		みかん	60		
*大豆油		*トマトピューレー		*みかん			

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5年11月17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】		*唐辛子		コーンのつまみ揚げ	25	醤油 和え物用	3.25
精白米 10kg	100	*植物油脂		*とうもろこし		*大豆	
【牛乳】		*食塩		*魚肉すり身（タラ）		*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		*玉ねぎ		*食塩	
*生乳		*酒精		*植物油脂（大豆・なたね）		*アルコール	
【望来豚のピリ辛丼】		*調味料		*鶏卵 【5.32%】		米酢	0.91
望来豚もも大	54.6	豆板醤（年）	0.52	*でん粉		*米	
*豚もも		*唐辛子		*食塩		*アルコール	
たまねぎ	32.5	*食塩		*醸造酢（小麦）		*食塩	
*たまねぎ		*味噌（大豆）		*砂糖		純正ごま油	1.04
にんじん	9.1	*酸味料		*加工でん粉		*食用ごま油	
*にんじん		北海道丸大豆醤油 10L	3.9	*調味料		白いりごま	0.83
青ピーマン	6.5	*大豆		*香辛料抽出物		*ごま	
*青ピーマン		*小麦		コーンのつまみ揚げ	25	ラー油	0.03
国産もうそう千切水煮	23.4	*食塩		*とうもろこし		*ごま油	
*もうそう筍		赤味噌 10kg	2.86	*魚肉すり身（タラ）		*とうもろこし油	
*酸化防止剤		*大豆		*玉ねぎ		*香辛料抽出物	
*PH調整剤		*米		*植物油脂（大豆・なたね）		*トウガラシ色素	
緑豆もやし（年）	32.5	*食塩		*鶏卵 【5.32%】			
*緑豆		清酒	1.63	*でん粉			
切干大根（年）	1.95	*米		*食塩			
*青首大根		*米麴		*醸造酢（小麦）			
おろし生姜（年）	0.44	*醸造アルコール		*砂糖			
*しょうが		*水飴		*加工でん粉			
*酸味料		*乳酸		*調味料			
*ビタミンC		*コハク酸		*香辛料抽出物			
*ターメリック色素		きび和糖 1000	1.56	【ごまきゅうり】			
おろしにんにく（年）	0.39	*さとうきび		きゅうり	46.8		
*にんにく		みりん（年）	1.04	*きゅうり			
*食塩		*本みりん		鶏だし（顆粒）	1.56		
*酸味料		*液状ブドウ糖		*鶏肉粉末			
純正ごま油	1.3	*醸造アルコール		*でん粉分解物			
*食用ごま油		*珪藻土		*砂糖			
コチジャン	1.3	片栗粉1kg	2.6	*酵母エキス粉末			
*味噌（大豆）		*馬鈴薯		*昆布エキス粉末			
*砂糖		【コーンのつまみ揚げ】		*でん粉			