

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27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】		みりん(年)	2.21	*香辛料			
精白米 10kg	100	*本みりん		*pH調整剤			
【牛乳】		*液状ブドウ糖		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	5.98		
サツラク牛乳 200ml	206	*醸造アルコール		*食用植物油脂（大豆）			
*生乳		*珪藻土		*醸造酢			
【すき焼き煮】		北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*食塩			
豚肉もも スライス	49.4	*大豆		*砂糖			
*豚もも		*小麦		*粉末状植物性たん白（大豆）			
焼き豆腐	32.5	*食塩		*香辛料			
*大豆		キャノーラ油 炒め用	1.95	*酵母エキスパウダー			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食用なたね油		*増粘剤			
*消泡剤		【いわし生姜煮】		*調味料			
しらたき	26	いわしの生姜煮 40	40	*香辛料抽出物			
*こんにゃく粉		*いわし		白味噌 和え用	1.04		
*水酸化カルシウム		*還元水あめ		*大豆			
にんじん	13	*しょうゆ（小麦・大豆）		*米			
*にんじん		*砂糖		*食塩			
たまねぎ	31.2	*生姜		きび和糖 1000	0.65		
*たまねぎ		*でん粉		*さとうきび			
はくさい	23.4	*醸造酢（小麦）		醤油 和え物用	0.52		
*はくさい		*食塩		*大豆			
高野豆腐（細切り）	1.69	【大根のみそマヨあえ】		*小麦			
*大豆		だいこん	33.8	*食塩			
*製造用剤		*だいこん		*アルコール			
*豆腐用凝固剤		むきえだまめ（年）	6.5				
根深ねぎ	9.1	*えだまめ					
*根深ねぎ		*食塩					
きび和糖 1000	3.77	にんじん	4.55				
*さとうきび		*にんじん					
清酒	1.82	とりササミフレーク（年）	13				
*米		*鶏肉					
*米麹		*食塩					
*醸造アルコール		*醸造酢					
*水飴		*砂糖					
*乳酸		*寒天					
*コハク酸		*オニオンパウダー					

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28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)
【うどん】		*珪藻土		にんじん	5.2		
☆ソフトめん110	110	清酒	2.86	*にんじん			
*小麦粉		*米		キャベツ	23.4		
*食塩		*米麴		*キャベツ			
【牛乳】		*醸造アルコール		北海道産ホールコーン(年)	13		
サツラク牛乳 200ml	206	*水飴		*とうもろこし			
*生乳		*乳酸		胡麻ドレッシング 1L	9.75		
【五目うどん】		*コハク酸		*食用植物油(大豆)			
鶏肉むね スライス	36.4	天塩	0.25	*ぶどう糖果糖液糖			
*鶏むね		*塩田産天日塩		*砂糖			
冷凍油揚げカット	10.4	*塩田産にがり		*しょうゆ(小麦、大豆)			
*だいたい [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		かつおだしパック	2.6	*醸造酢			
*なたね油		*かつお節		*ごま			
*凝固剤		カット昆布	2.86	*しいたけエキス			
*消泡剤		*日高産根昆布		*食塩			
つと	13	【いか天ぷら】		*酵母エキスパウダー			
*たらすりみ		本ムラサキイカ天ぷら(乳・卵なし)	40	*香辛料抽出物			
*馬鈴薯澱粉		*本ムラサキイカ		*加工でん粉			
*砂糖		*天ぷらミックス(小麦)		*増粘剤			
*塩		*植物油(大豆)					
にんじん	18.2	*食塩					
*にんじん		キャノーラ油	4				
ほぐししめじ	7.8	*食用なたね油					
*生ぶなしめじ		*シリコーン					
根深ねぎ	9.1	【ひじきのサラダ】					
*根深ねぎ		ローズハム 千切り	10.4				
北海道丸大豆醤油 10L	14.95	*豚ロース肉					
*大豆		*食塩					
*小麦		*砂糖					
*食塩		*香辛料					
きび和糖 1000	0.96	*ナツメグ					
*さとうきび		*コリアンダー					
みりん(年)	2.86	*カルダモン					
*本みりん		*オールスパイス					
*液状ブドウ糖		国内産ひじき	0.52				
*醸造アルコール		*ひじき					

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29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)
【イエスクリーン米】		*酸化防止剤		小麦粉		*にんじん	
イエスクリーン米 10kg	100	北海道丸大豆醤油 10L	6.5	加工油脂		たまねぎ	23.4
【牛乳】		*大豆		ショートニング		*たまねぎ	
サツラク牛乳 200ml	206	*小麦		*加工でんぷん		青ピーマン	6.5
*生乳		*食塩		*乳化剤		*青ピーマン	
【中華スープ】		清酒	1.17	小籠包	25	がらスープ（ポーク＆チキン）	1.3
豚肉もも スライス	22.1	*米		*キャベツ		*豚骨	
*豚もも		*米麴		*たまねぎ		*鶏骨	
豆腐	32.5	*醸造アルコール		*たけのこ水煮		*豚骨油	
*大豆		*水飴		*豚脂		*酵母エキス	
*粗製海水塩化マグネシウム		*乳酸		*豚肉		甜麺醤	1.04
*消泡剤		*コハク酸		*しょうゆ（小麦、大豆）		*味噌（大豆）	
チンゲンサイ	15.6	天塩	0.1	*はるさめ		*砂糖	
*チンゲンサイ		*塩田産天日塩		*でん粉		*カラメル色素	
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*しいたけ		*酒精	
*にんじん		白こしょう	0.03	*カキエキス調味料		赤味噌 10kg	1.95
たまねぎ	19.5	*ホワイトペッパー		*砂糖		*大豆	
*たまねぎ		【ショールンボー】		*おろししょうが		*米	
根深ねぎ	6.5	小籠包	25	*植物油脂（ごま）		*食塩	
*根深ねぎ		*キャベツ		*発酵調味料		豆板醤（年）	0.2
がらスープ（ポーク＆チキン）	10.4	*たまねぎ		*食塩		*唐辛子	
*豚骨		*たけのこ水煮		*香辛料		*食塩	
*鶏骨		*豚脂		*〈皮〉		*味噌（大豆）	
*豚骨油		*豚肉		小麦粉		*酸味料	
*酵母エキス		*しょうゆ（小麦、大豆）		加工油脂		北海道丸大豆醤油 10L	1.82
塩ラーメンスープ	4.94	*はるさめ		ショートニング		*大豆	
*食塩		*でん粉		*加工でんぷん		*小麦	
*醤油（小麦、大豆）		*しいたけ		*乳化剤		*食塩	
*香味油		*カキエキス調味料		【鶏肉と竹の子のピリ辛炒め】		清酒	0.65
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		鶏肉もも 角切り	41.6	*米	
*砂糖		*おろししょうが		*鶏もも		*米麴	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*植物油脂（ごま）		国産もうそう千切水煮	18.2	*醸造アルコール	
*昆布		*発酵調味料		*もうそう筍		*水飴	
*かつお削りぶし		*食塩		*酸化防止剤		*乳酸	
*野菜エキス（小麦、大豆）		*香辛料		*PH調整剤		*コハク酸	
*調味料		*〈皮〉		にんじん	10.4	きび和糖 1000	0.26

献立名／食品名		可食量 (g)
*さとうきび		
片栗粉1kg		1.04
*馬鈴薯		
おろし生姜（年）		0.39
*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）		0.39
*にんにく		
*食塩		
*酸味料		
純正ごま油		1.17
*食用ごま油		

アレルギーマシキ立表

石狩太郎（本献立） 石狩市学校給食センター
令和5年11月30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)
【(道)ソフトフランス丸パン】		北海道産米粉	6.24	*ホワイトペッパー		イタリアンドレッシング 1L (年)	6.5
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*うるち米		【さつまいもコロッケ】		*食用植物油脂	
*小麦粉		サツラク牛乳 10kg	78	さつまいもコロッケ	50	*砂糖	
*食塩		*生乳		*さつまいも		*醸造酢	
*イースト		コンソメ	2.73	*砂糖		*食塩	
*砂糖		*食塩		*さつまいもパウダー		*発酵調味料	
*ラード (大豆)		*デキストリン		*マーガリン (乳、大豆)		*玉ねぎ	
*麦芽エキス		*麦芽糖		*食塩		*香味食用油	
*上新粉		*チキンコンソメパウダー		*【衣】		*酵母エキスパウダー	
【牛乳】		*ぶどう糖		*パン粉 (乳、小麦、大豆)		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*酵母エキスパウダー		*小麦粉		*トマト	
*生乳		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*植物油 (大豆)		*酸味料	
【白菜のクリーム煮】		*チキンエキスパウダー		*マッシュポテト		*増粘剤	
鶏肉もも 角切り	33.8	*鶏脂		*デキストリン			
*鶏もも		*砂糖		*ごま			
はくさい	26	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*乾燥卵白【0.4%】			
*はくさい		*香辛料		*増粘剤			
にんじん	19.5	*トマトパウダー		キャノーラ油	5		
*にんじん		*オニオンエキスパウダー		*食用なたね油			
たまねぎ	45.5	*香辛料抽出物		*シリコン			
*たまねぎ		*酸味料		【イタリアンサラダ】			
ほぐししめじ	7.8	天塩	0.13	きゅうり	15.6		
*生ぶなしめじ		*塩田産天日塩		*きゅうり			
野菜ベース	15.6	*塩田産にがり		キャベツ	26		
*たまねぎ		白ワイン	0.91	*キャベツ			
*馬鈴薯		*米発酵調味料		にんじん	6.5		
*バター		*ワイン		*にんじん			
粉チーズ (年)	3.25	*ぶどう糖		ローズハム 千切り	10.4		
*ナチュラルチーズ (乳)		*アルコール		*豚ロース肉			
*脱脂粉乳 (乳)		*食塩		*食塩			
*食塩		*香料		*砂糖			
*セルロース		*酸味料		*香辛料			
*香料		*酸化防止剤		*ナツメグ			
バター有塩 (年)	7.8	乾燥パセリ	0.01	*コリアンダー			
*生乳		*パセリ		*カルダモン			
*食塩		白こしょう	0.03	*オールスパイス			