

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10月2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】 | | 煮干しパック | 0.65 | *こんにゃく粉 | | | |
| イエスクリーン米 10kg | 100 | *かたくちいわし | | *水酸化カルシウム | | | |
| 【牛乳】 | | *食塩 | | ごぼう | 19.5 | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | 【豆腐包み焼き】 | | *ごぼう | | | |
| *生乳 | | 豆腐包み焼き | 50 | おろし生姜（年） | 0.73 | | |
| 【きのこのみそ汁】 | | *鶏肉 | | *しょうが | | | |
| なめこ 生 | 11.7 | *豆腐(大豆) | | *酸味料 | | | |
| ほぐしえのき | 10.4 | *たまねぎ | | *ビタミンC | | | |
| *生えのき茸 | | *鶏皮 | | *ターメリック色素 | | | |
| ほぐしまたけ | 9.1 | *小麦不使用しょうゆ(大豆) | | キャノーラ油 炒め用 | 1.04 | | |
| *またけ | | *にんじん | | *食用なたね油 | | | |
| 冷凍油揚げカット | 11.7 | *砂糖 | | 清酒 | 1.3 | | |
| *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 | | *えだまめ | | *米 | | | |
| *なたね油 | | *みりん | | *米麴 | | | |
| *凝固剤 | | *粒状植物性たん白(大豆) | | *醸造アルコール | | | |
| *消泡剤 | | *ぶどう糖 | | *水飴 | | | |
| だいこん | 19.5 | *植物油 | | *乳酸 | | | |
| *だいこん | | *清酒 | | *コハク酸 | | | |
| こまつな | 9.1 | *しょうがペースト | | みりん(年) | 1.3 | | |
| *小松菜 | | *干ししいたけ | | *本みりん | | | |
| 茹で塩 | 0.07 | *酵母エキス | | *液状ブドウ糖 | | | |
| *海水 | | *食塩 | | *醸造アルコール | | | |
| 根深ねぎ | 10.4 | *液状混合調味料 | | *珪藻土 | | | |
| *根深ねぎ | | *豚ゼラチン | | きび和糖 1000 | 1.43 | | |
| 白味噌 10kg | 8.19 | *加工デンプン | | *さとうきび | | | |
| *大豆 | | *セルロース | | 北海道丸大豆醤油 10L | 4.68 | | |
| *米 | | *凝固剤 | | *大豆 | | | |
| *食塩 | | *安定剤 | | *小麦 | | | |
| 赤味噌 10kg | 2.73 | *ピロリン酸第二鉄 | | *食塩 | | | |
| *大豆 | | *香辛料 | | | | | |
| *米 | | 【豚肉と白滝のしぐれ煮】 | | | | | |
| *食塩 | | 豚肉もも スライス | 35.1 | | | | |
| かつおだしパック | 2.21 | *豚もも | | | | | |
| *かつお節 | | たまねぎ | 15.6 | | | | |
| 煮干しダシパック | 0.65 | *たまねぎ | | | | | |
| *かたくちいわし | | しらたき | 19.5 | | | | |

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10月3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) |
|----------------------------|------------|-----------------------------|------------|----------------|------------|--------------|------------|
| 【スパゲティ】 | | *麦芽糖 | | *カラメル色素 | | *りんご | |
| ☆スパゲティ 85 | 85 | *チキンコンソメパウダー | | *調味料 | | (茹で物計算用) 茹で塩 | 0.1 |
| *小麦粉 | | *ぶどう糖 | | 赤ワイン | 5.85 | *海水 | |
| *植物油 | | *酵母エキスパウダー | | *米発酵調味料 | | | |
| 【牛乳】 | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | | *ワイン | | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *チキンエキスパウダー | | *ぶどう糖 | | | |
| *生乳 | | *鶏脂 | | *アルコール | | | |
| 【スパゲティミートソース（大豆入り）】 | | *砂糖 | | *食塩 | | | |
| 豚肉もも ひき肉 | 39 | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | | *果実色素 | | | |
| *豚もも | | *香辛料 | | *香料 | | | |
| 大豆ミート | 7.8 | *トマトパウダー | | *酸味料 | | | |
| *大豆 | | *オニオンエキスパウダー | | *酸化防止剤 | | | |
| *クエン酸鉄 | | *香辛料抽出物 | | 小麦粉 北海道産 | 2.34 | | |
| おろし生姜（年） | 0.44 | *酸味料 | | *小麦粉(きたほなみ) | | | |
| *しょうが | | ダイストマト（レトルト）5kg | 52 | オリーブ油 | 0.65 | | |
| *酸味料 | | *トマト | | *食用オリーブ油 | | | |
| *ビタミンC | | *トマトピューレー | | 天塩 | 0.09 | | |
| *ターメリック色素 | | トマトケチャップ学給用 3kg | 33.8 | *塩田産天日塩 | | | |
| おろしにんにく（年） | 0.44 | *トマト | | *塩田産にがり | | | |
| *にんにく | | *糖類 | | 白こしょう | 0.03 | | |
| *食塩 | | *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 | | *ホワイトペッパー | | | |
| *酸味料 | | *ぶどう糖 | | 【さつまパイ】 | | | |
| たまねぎ | 41.6 | *醸造酢 | | さつまパイ | 50 | | |
| *たまねぎ | | *食塩 | | *さつまいも | | | |
| にんじん | 29.9 | *たまねぎ | | *小麦粉 | | | |
| *にんじん | | *香辛料 | | *砂糖 | | | |
| セロリ | 5.2 | トマトピューレー（年） | 11.7 | *マーガリン（乳・大豆） | | | |
| *セロリ | | *トマトペースト | | *レーズン | | | |
| 乾燥パセリ | 0.03 | ウスターソース（年） | 5.85 | *パン粉（小麦） | | | |
| *パセリ | | *果糖ぶどう糖液糖 | | *食塩 | | | |
| ソニオン（炒め玉葱） | 23.4 | *砂糖液糖 | | *膨張剤 | | | |
| *たまねぎ | | *高酸度ピネガー | | キャノーラ油 | 5 | | |
| *大豆油 | | *食塩 | | *食用なたね油 | | | |
| コンソメ | 0.59 | *オニオンエキス | | *シリコーン | | | |
| *食塩 | | *香辛料 | | 【りんご】 | | | |
| *デキストリン | | *トマトエキス | | りんご | 60 | | |

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10月4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】 | | 清酒 | 1.04 | *醸造酢 | | | |
| 精白米 10kg | 100 | *米 | | *食塩 | | | |
| 【牛乳】 | | *米麴 | | *砂糖 | | | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *醸造アルコール | | *粉末状植物性たん白（大豆） | | | |
| *生乳 | | *水飴 | | *香辛料 | | | |
| 【牛そぼろ丼】 | | *乳酸 | | *酵母エキスパウダー | | | |
| 浜益牛 ひき肉 | 52 | *コハク酸 | | *増粘剤 | | | |
| *浜益牛 | | きび和糖 1000 | 3.25 | *調味料 | | | |
| たまねぎ 石狩市産 | 13 | *さとうきび | | *香辛料抽出物 | | | |
| *玉ねぎ | | みりん(年) | 1.3 | | | | |
| にんじん 石狩市産 | 19.5 | *本みりん | | | | | |
| *にんじん | | *液状ブドウ糖 | | | | | |
| ごぼう | 13 | *醸造アルコール | | | | | |
| *ごぼう | | *珪藻土 | | | | | |
| むきえだまめ(年) | 6.5 | 白いりごま | 1.56 | | | | |
| *えだまめ | | *ごま | | | | | |
| *食塩 | | 【さけ太郎のたまご焼き】 | | | | | |
| 干椎茸 スライス | 1.56 | 焼印入り厚焼き玉子(鮭太郎) | 50 | | | | |
| *乾燥椎茸 | | *鶏卵 61.9% | | | | | |
| 国内産ひじき | 0.91 | *かつおだし(小麦) | | | | | |
| *ひじき | | *砂糖 | | | | | |
| キャノーラ油 炒め用 | 0.65 | *食酢 | | | | | |
| *食用なたね油 | | *とうもろこしでん粉 | | | | | |
| おろし生姜(年) | 1.04 | *加工でん粉 | | | | | |
| *しょうが | | *食塩 | | | | | |
| *酸味料 | | *しょうゆ(小麦・大豆) | | | | | |
| *ビタミンC | | *酵母エキス | | | | | |
| *ターメリック色素 | | *植物油(菜種) | | | | | |
| 赤味噌 10kg | 3.51 | 【ゆでブロッコリー】 | | | | | |
| *大豆 | | カットブロッコリー 石狩産 | 29.9 | | | | |
| *米 | | *ブロッコリー | | | | | |
| *食塩 | | 茹で塩 | 0.39 | | | | |
| 北海道丸大豆醤油 10L | 6.5 | *海水 | | | | | |
| *大豆 | | 【エッグフリーマヨネーズ10g】 | | | | | |
| *小麦 | | エッグフリーマヨネーズ10g | 10 | | | | |
| *食塩 | | *食用植物油脂(大豆) | | | | | |

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10月5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)丸パン】 | | *砂糖 | | *香辛料抽出物 | | *豚肉（豚脂含む） | |
| (道)丸パン65 | 91 | *デキストリン | | *酸味料 | | *食塩 | |
| *小麦粉 | | *食塩 | | 天塩 | 0.09 | *砂糖 | |
| *食塩 | | *香辛料 | | *塩田産天日塩 | | *香辛料 | |
| *イースト | | *酵母エキス | | *塩田産にがり | | *白こしょう | |
| *脱脂粉乳(乳) | | 野菜ベース | 13 | 白こしょう | 0.01 | *カルワイ | |
| *砂糖 | | *たまねぎ | | *ホワイトペッパー | | *マスタード | |
| *ショートニング(大豆) | | *馬鈴薯 | | 乾燥パセリ | 0.01 | 北海道産ホールコーン(年) | 39 |
| *鶏卵 4.0% | | *バター | | *パセリ | | *とうもろこし | |
| *コンパウンドバター(乳・大豆) | | スキムミルク | 2.6 | 【チーズハムカツ】 | | ほうれんそう | 10.4 |
| 【牛乳】 | | *生乳 | | ベストサンド60 | 60 | *ほうれん草 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | バター有塩(年) | 5.2 | * (具)ソーセージ | | 茹で塩 | 0.1 |
| *生乳 | | *生乳 | | *豚肉 | | *海水 | |
| 【ポテトクリームスープ】 | | *食塩 | | *鶏肉 | | キャノーラ油 炒め用 | 0.65 |
| シオルダーベーコン | 9.1 | 北海道産米粉 | 3.9 | *豚脂 | | *食用なたね油 | |
| *豚肩肉 | | *うるち米 | | *たまねぎ | | コンソメ | 0.78 |
| *食塩 | | バター有塩(年) | 1.3 | *海藻ミネラル | | *食塩 | |
| *砂糖 | | *生乳 | | *食塩 | | *デキストリン | |
| *香辛料 | | *食塩 | | *ポークエキス | | *麦芽糖 | |
| *ナツメグ | | サツラク牛乳 10kg | 52 | *砂糖 | | *チキンコンソメパウダー | |
| *コリアンダー | | *生乳 | | *香辛料 | | *ぶどう糖 | |
| *カルダモン | | コンソメ | 0.78 | *加エデンプン | | *酵母エキスパウダー | |
| *オールスパイス | | *食塩 | | *ピロリン酸第二鉄 | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | |
| にんじん | 19.5 | *デキストリン | | *プロセスチーズ | | *チキンエキスパウダー | |
| *にんじん | | *麦芽糖 | | *乳化剤 | | *鶏脂 | |
| たまねぎ | 26 | *チキンコンソメパウダー | | *<衣> | | *砂糖 | |
| *たまねぎ | | *ぶどう糖 | | *パン粉(小麦、大豆) | | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | |
| じゃがいも | 26 | *酵母エキスパウダー | | *小麦粉 | | *香辛料 | |
| *じゃがいも | | *たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら) | | *ショートニング | | *トマトパウダー | |
| ポテトポタージュルウ | 15.6 | *チキンエキスパウダー | | *ぶどう糖 | | *オニオンエキスパウダー | |
| *脱脂粉乳 | | *鶏脂 | | *乳化剤(大豆) | | *香辛料抽出物 | |
| *ポテトパウダー | | *砂糖 | | キャノーラ油 | 6 | *酸味料 | |
| *小麦粉 | | *魚醤パウダー(ほっけ・たら) | | *食用なたね油 | | 天塩 | 0.07 |
| *バーム油 | | *香辛料 | | *シリコーン | | *塩田産天日塩 | |
| *ホエイパウダー | | *トマトパウダー | | 【コーンソテー】 | | *塩田産にがり | |
| *クリーミングパウダー | | *オニオンエキスパウダー | | ミニウインナー(1cmカット) | 15.6 | 白こしょう | 0.03 |

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10月6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】 | | *豚骨油 | | 甜麵醬 | 0.78 | *長ねぎ | |
| 精白米 10kg | 100 | *酵母エキス | | *味噌(大豆) | | *しょうが | |
| 【牛乳】 | | 清酒 | 1.17 | *砂糖 | | *【皮】 | |
| サツラク牛乳 200ml | 206 | *米 | | *カラメル色素 | | *小麦粉 | |
| *生乳 | | *米麴 | | *酒精 | | *こんにやく粉 | |
| 【春雨入りマーボー豆腐】 | | *醸造アルコール | | 片栗粉1kg | 1.94 | *大豆粉末 | |
| 新食感春雨(9cmカット) | 7.8 | *水飴 | | *馬鈴薯 | | *食塩 | |
| *甘藷澱粉 | | *乳酸 | | 【焼きパオパオ】 | | *砂糖 | |
| *えんどう澱粉 | | *コハク酸 | | 鉄カルパオパオ | 25 | *小麦でんぷん | |
| マーボー用豆腐 | 71.5 | きび和糖 1000 | 2.34 | *【野菜】 | | *粉末状小麦たん白 | |
| *大豆 | | *さとうきび | | *キャベツ | | *【食肉】 | |
| *粗製海水塩化マグネシウム | | 赤味噌 10kg | 5.27 | *長ねぎ | | *豚肉 | |
| *消泡剤 | | *大豆 | | *しょうが | | *豚レバー | |
| 豚肉もも ひき肉 | 26 | *米 | | *【皮】 | | *豚脂 | |
| *豚もも | | *食塩 | | *小麦粉 | | *塩こうじ | |
| 大豆ミート | 5.2 | 北海道丸大豆醤油 10L | 5.2 | *こんにやく粉 | | *酵母エキス | |
| *大豆 | | *大豆 | | *大豆粉末 | | *コーンスターチ | |
| *クエン酸鉄 | | *小麦 | | *食塩 | | *しょうゆ(小麦・大豆) | |
| おろし生姜(年) | 1.17 | *食塩 | | *砂糖 | | *発酵調味液 | |
| *しょうが | | 味噌ラーメンスープ | 1.95 | *小麦でんぷん | | *食塩 | |
| *酸味料 | | *味噌(大豆) | | *粉末状小麦たん白 | | *クエン酸カルシウム | |
| *ビタミンC | | *畜肉エキス | | *【食肉】 | | *ピロリン酸第二鉄 | |
| *ターメリック色素 | | *砂糖 | | *豚肉 | | 【ナムル】 | |
| おろしにんにく(年) | 1.17 | *動植物油脂(ごま) | | *豚レバー | | 緑豆もやし(年) | 32.5 |
| *にんにく | | *食塩 | | *豚脂 | | *緑豆 | |
| *食塩 | | *香辛野菜 | | *塩こうじ | | こまつな | 11.7 |
| *酸味料 | | *ごま | | *酵母エキス | | *小松菜 | |
| 根深ねぎ | 15.6 | *たん白酵素分解物(さば・小麦) | | *コーンスターチ | | 茹で塩 | 0.1 |
| *根深ねぎ | | *香辛料 | | *しょうゆ(小麦・大豆) | | *海水 | |
| にんじん | 16.9 | *調味料 | | *発酵調味液 | | にんじん | 10.4 |
| *にんじん | | *カラメル色素 | | *食塩 | | *にんじん | |
| キャノーラ油 炒め用 | 1.3 | 豆板醬(年) | 0.78 | *クエン酸カルシウム | | 白いりごま | 0.78 |
| *食用なたね油 | | *唐辛子 | | *ピロリン酸第二鉄 | | *ごま | |
| がらスープ(ポーク&チキン) | 4.68 | *食塩 | | 鉄カルパオパオ | 25 | 醤油 和え物用 | 3.12 |
| *豚骨 | | *味噌(大豆) | | *【野菜】 | | *大豆 | |
| *鶏骨 | | *酸味料 | | *キャベツ | | *小麦 | |

