

## 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10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)
<b>【うどん】</b>		*液状ブドウ糖		*酸化防止剤		*野菜色素	
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		むきえだまめ（年）	7.8	*クチナシ色素	
*小麦粉		*珪藻土		*えだまめ		*香料（りんご）	
*食塩		きび和糖 1000	1.3	*食塩		*キャリアオーバー等	
<b>【牛乳】</b>		*さとうきび		醤油 和え物用	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	14.3	*大豆			
*生乳		*大豆		*小麦			
<b>【かしわうどん】</b>		*小麦		*食塩			
鶏肉むね スライス	41.6	*食塩		*アルコール			
*鶏むね		天塩	0.12	白味噌 和え用	0.52		
つと	10.4	*塩田産天日塩		*大豆			
*たらすりみ		*塩田産にがり		*米			
*馬鈴薯澱粉		カット昆布	2.6	*食塩			
*砂糖		*日高産根昆布		胡麻ドレッシング 1L	5.85		
*塩		かつおだしパック	2.86	*食用植物油脂(大豆)			
にんじん	13	*かつお節		*ぶどう糖果糖液糖			
*にんじん		<b>【きつねもち】</b>		*砂糖			
ほうれんそう	10.4	きつねもち60 (BP)	60	*しょうゆ(小麦、大豆)			
*ほうれん草		* (具)		*醸造酢			
茹で塩	0.1	*油揚げ(大豆)		*ごま			
*海水		*でん粉		*しいたけエキス			
たまねぎ	13	*もち粉		*食塩			
*たまねぎ		*うるち粉		*酵母エキスパウダー			
干椎茸 スライス	0.78	*凝固剤		*香辛料抽出物			
*乾燥椎茸		* (たれ)		*加工でん粉			
根深ねぎ	13	*しょうゆ(小麦・大豆)		*増粘剤			
*根深ねぎ		*みりん		白いりごま	1.3		
清酒	2.34	*砂糖		*ごま			
*米		*液状混合調味料		<b>【アセロラゼリー】</b>			
*米麹		<b>【れんこんサラダ】</b>		アセロラゼリー	50		
*醸造アルコール		にんじん	6.5	*果糖ぶどう糖液糖			
*水飴		*にんじん		*アセロラ果汁			
*乳酸		ごぼう	7.8	*ゲル化剤			
*コハク酸		*ごぼう		*加工でん粉			
みりん(年)	2.34	れんこん(いちょう)水煮(年)	26	*酸味料			
*本みりん		*れんこん		*クエン酸鉄Na			

## 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11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)
<b>【わかめごはん】</b>		*醸造アルコール		きび和糖 1000	1.04		
精白米 10kg	100	*水飴		*さとうきび			
国産 わかめごはんの素	2.99	*乳酸		清酒	0.65		
*わかめ		*コハク酸		*米			
*還元水あめ		みりん(年)	1.56	*米麴			
*食塩		*本みりん		*醸造アルコール			
*昆布エキス		*液状ブドウ糖		*水飴			
*酵母エキスパウダー		*醸造アルコール		*乳酸			
<b>【牛乳】</b>		*珪藻土		*コハク酸			
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	10.4	みりん(年)	1.3		
*生乳		*大豆		*本みりん			
<b>【肉鍋風煮】</b>		*小麦		*液状ブドウ糖			
豚肉もも スライス	39	*食塩		*醸造アルコール			
*豚もも		キャノーラ油 炒め用	0.91	*珪藻土			
焼き豆腐	26	*食用なたね油		北海道丸大豆醤油 10L	2.73		
*大豆		<b>【いわしの梅煮】</b>		*大豆			
*粗製海水塩化マグネシウム		TSイワシ梅煮40g	40	*小麦			
*消泡剤		*イワシ		*食塩			
にんじん	13	*還元水あめ		カレー粉400	0.2		
*にんじん		*砂糖		*ターメリック			
たまねぎ	26	*梅干		*コリアンダー			
*たまねぎ		*醤油(小麦・大豆)		*クミン			
はくさい	28.6	*みりん		*フェヌグリーク			
*はくさい		*でん粉		*チリペッパー			
突きこんにやく	20.8	*酵母エキス		*オールスパイス			
*こんにやく粉		<b>【切干大根のカレー炒め】</b>		*その他香辛料			
*水酸化カルシウム		切干大根(年)	6.5	キャノーラ油 炒め用	0.65		
干椎茸 スライス	0.52	*青首大根		*食用なたね油			
*乾燥椎茸		鶏肉むね スライス	19.5				
根深ねぎ	10.4	*鶏むね					
*根深ねぎ		にんじん	6.5				
きび和糖 1000	2.99	*にんじん					
*さとうきび		カットいんげん(年)	5.2				
清酒	1.56	*さやいんげん若さや					
*米		本がらチキン	1.04				
*米麴		*鶏骨肉					

## 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12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)
<b>【(道)背割りパン】</b>		*チキンコンソメパウダー		*たまねぎ		*醸造酢	
(道)背割りパン65	91	*ぶどう糖		*豚肉		*食塩	
*小麦粉		*酵母エキスパウダー		*パン粉(小麦)		*砂糖	
*食塩		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*粉末状植物性たん白(小麦)		*粉末状植物性たん白(大豆)	
*イースト		*チキンエキスパウダー		*でん粉		*香辛料	
*脱脂粉乳(乳)		*鶏脂		*しょうゆ(大豆・小麦)		*酵母エキスパウダー	
*砂糖		*砂糖		*砂糖		*増粘剤	
*ショートニング(大豆)		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*食塩		*調味料	
*鶏卵 4.0%		*香辛料		*酵母エキス		*香辛料抽出物	
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*トマトパウダー		*香辛料		ヨーグルト 生乳100%	3.9
<b>【牛乳】</b>		*オニオンエキスパウダー		<b>【ケチャップ】</b>			
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料抽出物		トマトケチャップ 180ml	5	*生乳	
*生乳		*酸味料		*トマト		*乳酸菌スターター	
<b>【マカロニスープ】</b>		天塩	0.04	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*ビフィズス菌	
ミニウインナー(1cmカット)	19.5	*塩田産天日塩		*ぶどう糖		天塩	0.16
*豚肉(豚脂含む)		*塩田産にがり		*醸造酢		*塩田産天日塩	
*食塩		がらスープ(ポーク&チキン)	6.5	*食塩		*塩田産にがり	
*砂糖		*豚骨		*たまねぎ		白こしょう	0.01
*香辛料		*鶏骨		*香辛料		*ホワイトペッパー	
*白こしょう		*豚骨油		<b>【ポテトサラダ】</b>			
*カルワイ		*酵母エキス		ロースハム うず角	10.4	ミルメーク ココア	12.5
*マスタード		白こしょう	0.04	*豚ロース肉		*果糖ぶどう糖液糖	
マカロニ(シェル) 2kg	7.8	*ホワイトペッパー		*食塩		*砂糖	
*小麦粉		白ワイン	0.85	*砂糖		*ココアパウダー	
たまねぎ	32.5	*米発酵調味料		*香辛料		*ぶどう糖	
*たまねぎ		*ワイン		* (ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)		*食塩	
にんじん	13	*ぶどう糖		じゃがいも	39	*香料	
*にんじん		*アルコール		*じゃがいも		*植物由来レシチン(大豆)	
キャベツ	15.6	*食塩		茹で塩	0.16		
*キャベツ		*香料		*海水			
セロリ	2.6	*酸味料		きゅうり	10.4		
*セロリ		*酸化防止剤		*きゅうり			
コンソメ	2.73	<b>【ホットドックハンバーグ】</b>		たまねぎ	6.5		
*食塩		ホットドックハンバーグ	50	*たまねぎ			
*デキストリン		*牛肉		エッグフリーマヨネーズタイプ 1kg	8.19		
*麦芽糖		*鶏肉		*食用植物油(大豆)			