

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30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】		*【衣】パン粉、でん粉、小麦粉他（大豆）		*水飴			
精白米 10kg	100	*鮭		*乳酸			
【牛乳】		*たらすり身		*コハク酸			
サツラク牛乳 200ml	206	*玉ねぎ		きび和糖 1000	1.3		
*生乳		*食塩		*さとうきび			
【大根のみそ汁】		*植物油脂（なたね）		みりん(年)	1.56		
冷凍油揚げカット	9.1	*清酒		*本みりん			
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*砂糖		*液状ブドウ糖			
*なたね油		*酵母エキス		*醸造アルコール			
*凝固剤		*増粘剤		*珪藻土			
*消泡剤		キャノーラ油	5	北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
国内産カットわかめ(年)	0.39	*食用なたね油		*大豆			
*湯通し塩蔵わかめ		*シリコーン		*小麦			
にんじん	15.6	【鶏肉と根菜の甘辛炒め】		*食塩			
*にんじん		鶏肉もも 角切り	39				
だいこん	35.1	*鶏もも					
*だいこん		れんこん（いちょう）水煮(年)	13				
根深ねぎ	11.7	*れんこん					
*根深ねぎ		*酸化防止剤					
白味噌 10kg	7.8	たまねぎ	31.2				
*大豆		*たまねぎ					
*米		にんじん	6.5				
*食塩		*にんじん					
赤味噌 10kg	2.6	カットいんげん（年）	6.5				
*大豆		*さやいんげん若さや					
*米		おろし生姜（年）	0.65				
*食塩		*しょうが					
かつおだしパック	2.21	*酸味料					
*かつお節		*ビタミンC					
煮干しダシパック	0.52	*ターメリック色素					
*かたくちいわし		キャノーラ油 炒め用	1.04				
煮干しパック	0.52	*食用なたね油					
*かたくちいわし		清酒	1.3				
*食塩		*米					
【鮭メンチカツ】		*米麴					
鮭メンチカツ50 g	50	*醸造アルコール					

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31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)
【冷麦（温）】		*にんじん		*砂糖		*大豆	
☆ソフト冷麦105（温）	105	干椎茸 スライス	0.88	*卵白 1.78%		*米	
*小麦粉		*乾燥椎茸		*じゃがいもでん粉		*食塩	
*食塩		根深ねぎ	13	*ラード		天塩	0.13
【牛乳】		*根深ねぎ		*醤油（小麦・大豆）		*塩田産天日塩	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*食塩		*塩田産にがり	
*生乳		*米		*植物油脂（ごま、大豆）		純正ごま油	0.65
【にゅうめん】		*米麴		*醸造酢（小麦）		*食用ごま油	
冷凍油揚げカット	32.5	*醸造アルコール		*香辛料		白いりごま	0.65
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*水飴		*トレハロース		*ごま	
*なたね油		*乳酸		*ベーキングパウダー（小麦）			
*凝固剤		*コハク酸		【ひじきのごまみそ和え】			
*消泡剤		みりん(年)	1.56	国内産ひじき	1.11		
清酒	1	*本みりん		*ひじき			
*米		*液状ブドウ糖		にんじん	5.2		
*米麴		*醸造アルコール		*にんじん			
*醸造アルコール		*珪藻土		ほうれんそう	15.6		
*水飴		きび和糖 1000	0.65	*ほうれん草			
*乳酸		*さとうきび		茹で塩	0.04		
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	13	*海水			
きび和糖 1000	2	*大豆		緑豆もやし(年)	23.4		
*さとうきび		*小麦		*緑豆			
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*食塩		北海道産ホールコーン(年)	7.8		
*大豆		天塩	0.1	*とうもろこし			
*小麦		*塩田産天日塩		きび和糖 1000	1.95		
*食塩		*塩田産にがり		*さとうきび			
鶏肉むね スライス	26	カット昆布	2.6	米酢	1.56		
*鶏むね		*日高産根昆布		*米			
つと	10.4	かつおだしパック	2.99	*アルコール			
*たらすりみ		*かつお節		*食塩			
*馬鈴薯澱粉		【ぶたまん35】		醤油 和え物用	0.46		
*砂糖		北海道ひとくち豚まん	35	*大豆			
*塩		*小麦粉		*小麦			
たまねぎ	15.6	*豚肉		*食塩			
*たまねぎ		*たまねぎ		*アルコール			
にんじん	13	*豚脂		白味噌 和え用	2.34		