

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9月1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】		*香味油		*植物油脂（ごま・大豆）		*酸味料	
精白米 10kg	100	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*醸造酢（小麦）		*ビタミンC	
【牛乳】		*砂糖		*香辛料		*ターメリック色素	
サツラク牛乳 200ml	206	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*食塩		おろしにんにく（年）	0.1
*生乳		*昆布		粗挽肉シュウマイ	30	*にんにく	
【春雨スープ】		*かつお削りぶし		*豚肉		*食塩	
ショルダーベーコン	10.4	*野菜エキス（小麦、大豆）		*玉ねぎ		*酸味料	
*豚肩肉		*調味料		*しゅうまいの皮（小麦）		青ピーマン	13
*食塩		*酸化防止剤		*醤油（大豆、小麦）		*青ピーマン	
*砂糖		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*でん粉		国産もうそう干切水煮	26
*香辛料		*大豆		*パン粉（小麦）		*もうそう筍	
*ナツメグ		*小麦		*長葱		*酸化防止剤	
*コリアンダー		*食塩		*砂糖		*PH調整剤	
*カルダモン		清酒	1.95	*生姜		にんじん	10.4
*オールスパイス		*米		*植物油脂（ごま・大豆）		*にんじん	
豆腐	26	*米麴		*醸造酢（小麦）		北海道丸大豆醤油 10L	1.3
*大豆		*醸造アルコール		*香辛料		*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*食塩		*小麦	
*消泡剤		*乳酸		【チンジャオロース】		*食塩	
チンゲンサイ	10.4	*コハク酸		豚肉もも せん切り	39	牡蠣味オイスターソース	4.55
*チンゲンサイ		天塩	0.05	*豚もも		*かき	
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*水あめ	
*にんじん		*塩田産にがり		*大豆		*醤油（大豆、小麦）	
新食感春雨（9cmカット）	4.55	白こしょう	0.03	*小麦		*砂糖液糖	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*食塩		*食塩	
*えんどう澱粉		【あらびき肉シュウマイ】		清酒	1.04	*加工でん粉	
根深ねぎ	9.1	粗挽肉シュウマイ	30	*米		*酒精	
*根深ねぎ		*豚肉		*米麴		きび和糖 1000	1.3
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2	*玉ねぎ		*醸造アルコール		*さとうきび	
*豚骨		*しゅうまいの皮（小麦）		*水飴		コチジャン	0.52
*鶏骨		*醤油（大豆、小麦）		*乳酸		*味噌（大豆）	
*豚骨油		*でん粉		*コハク酸		*砂糖	
*酵母エキス		*パン粉（小麦）		キャノーラ油 炒め用	0.52	*唐辛子	
塩ラーメンスープ	7.28	*長葱		*食用なたね油		*植物油脂	
*食塩		*砂糖		おろし生姜（年）	0.2	*食塩	
*醤油（小麦、大豆）		*生姜		*しょうが		*米麴	

献立名／食品名		可食量 (g)
*酒精		
*調味料		
白こしょう		0.03
*ホワイトペッパー		
がらスープ（ポーク & チキン）		1.95
*豚骨		
*鶏骨		
*豚骨油		
*酵母エキス		
片栗粉 1 k g		0.52
*じゃがいもでん粉		
純正ごま油		0.33
*食用ごま油		