

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19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】		*液状ブドウ糖		*にんじん			
☆ソフトめん110	110	*醸造アルコール		キャベツ	35.1		
*小麦粉		*珪藻土		*キャベツ			
*食塩		清酒	2.86	北海道産ホールコーン(年)	13		
【牛乳】		*米		*とうもろこし			
サツラク牛乳 200ml	206	*米麴		胡麻ドレッシング 1L	5.85		
*生乳		*醸造アルコール		*食用植物油(大豆)			
【五目うどん】		*水飴		*ぶどう糖果糖液糖			
鶏肉むね スライス	44.2	*乳酸		*砂糖			
*鶏むね		*コハク酸		*しょうゆ(小麦、大豆)			
冷凍油揚げカット	7.8	天塩	0.25	*醸造酢			
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*塩田産天日塩		*ごま			
*なたね油		*塩田産にがり		*しいたけエキス			
*凝固剤		かつおだしパック	2.6	*食塩			
*消泡剤		*かつお節		*酵母エキスパウダー			
つと	12.35	カット昆布	2.86	*香辛料抽出物			
*たらすりみ		*日高産根昆布		*加工でん粉			
*馬鈴薯澱粉		【野菜かき揚げ】		*増粘剤			
*砂糖		国産野菜 野菜かき揚げ50	50				
*塩		*たまねぎ					
にんじん	15.6	*小麦粉					
*にんじん		*にんじん					
たまねぎ	23.4	*揚げ油					
*たまねぎ		*ごぼう					
ほぐししめじ	10.4	*しゅんぎく					
*生ぶなしめじ		*食塩					
根深ねぎ	7.8	*粉末状植物性たん白					
*根深ねぎ		*調味料					
北海道丸大豆醤油 10L	14.56	*ベーキングパウダー					
*大豆		*カロチノイド色素					
*小麦		*(原料の一部に小麦、大豆を含む)					
*食塩		キャノーラ油	5				
きび和糖 1000	0.96	*食用なたね油					
*さとうきび		*シリコーン					
みりん(年)	2.86	【ごまサラダ】					
*本みりん		にんじん	7.8				

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20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】		*塩田産にがり		*米			
精白米 10kg	100	カット昆布	1.95	*米麴			
【牛乳】		*日高産根昆布		*醸造アルコール			
サツラク牛乳 200ml	206	かつおだしパック	2.21	*水飴			
*生乳		*かつお節		*乳酸			
【すまし汁】		【さばの味噌煮】		*コハク酸			
豆腐	26	さばの味噌煮50 (BP)	50	みりん(年)	1.17		
*大豆		*さば		*本みりん			
*粗製海水塩化マグネシウム		*でん粉		*液状ブドウ糖			
*消泡剤		*みそ(大豆)		*醸造アルコール			
はくさい	26	*砂糖		*珪藻土			
*はくさい		*発酵調味料		白いりごま	0.46		
にんじん	13	【豚肉のしょうが煮】		*ごま			
*にんじん		豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.04		
根深ねぎ	13	*豚もも		*食用なたね油			
*根深ねぎ		たまねぎ	15.6	【グレープゼリー(中のみ)】			
干椎茸 スライス	0.52	*たまねぎ		グレープゼリー	50		
*乾燥椎茸		にんじん	13	*ぶどう果汁(濃縮還元)			
清酒	1.56	*にんじん		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*米		しらたき	15.6	*砂糖			
*米麴		*こんにやく粉		*水溶性食物繊維			
*醸造アルコール		*水酸化カルシウム		*ワイン			
*水飴		おろし生姜(年)	0.72	* (使用添加物)			
*乳酸		*しょうが		*ビタミンC			
*コハク酸		*酸味料		*ゲル化剤			
みりん(年)	1.56	*ビタミンC		*酸味料			
*本みりん		*ターメリック色素		*乳酸Ca			
*液状ブドウ糖		北海道丸大豆醤油 10L	2.99	*クエン酸鉄Na			
*醸造アルコール		*大豆		*香料			
*珪藻土		*小麦					
北海道丸大豆醤油 10L	5.2	*食塩					
*大豆		カットいんげん(年)	6.5				
*小麦		*さやいんげん若さや					
*食塩		きび和糖 1000	1.56				
天塩	0.2	*さとうきび					
*塩田産天日塩		清酒	1.17				

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21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)
【ナン】							
ナン 100	100	*たまねぎ		*食塩		*酸味料	
*小麦粉		*大豆油		*香料		*ビタミンC	
*植物油脂(大豆)		がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	*酸味料		*ターメリック色素	
*ショートニング		*豚骨		*酸化防止剤		ダイストマト(レトルト) 5kg	19.5
*食物繊維(難消化性デキストリン)		*鶏骨		【青のりポテト】		*トマト	
*砂糖		*豚骨油		ナチュラルカットポテト	65	*トマトピューレー	
*食塩		*酵母エキス		*ばれいしょ		北海道丸大豆醤油 10L	3.25
*貝殻未焼成カルシウム		コンソメ	2.73	*揚げ油(パーム油)		*大豆	
*イースト		*食塩		あおのり 粉末	0.2	*小麦	
*ソルタビン脂肪酸エステル		*デキストリン		*あおさ		*食塩	
*ビタミンC		*麦芽糖		茹で塩	0.2	清酒	1.56
*乾燥パン酵母(Fe含有)		*チキンコンソメパウダー		*海水		*米	
*麦芽粉末		*ぶどう糖		キャノーラ油	5	*米麴	
*グァーガム		*酵母エキスパウダー		*食用なたね油		*醸造アルコール	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*シリコーン		*水飴	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		【タコス風ミート】		*乳酸	
*生乳		*鶏脂		豚肉もも ひき肉	41.6	*コハク酸	
【コンソメスープ】		*砂糖		*豚もも		きび和糖 1000	1.04
ミニウインナー(1cm カット)	19.5	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		大豆ミート	15.6	*さとうきび	
*豚肉(豚脂含む)		*香辛料		*大豆		トマトケチャップ学給用 3kg	10.4
*食塩		*トマトパウダー		*クエン酸鉄		*トマト	
*砂糖		*オニオンエキスパウダー		たまねぎ	26	*糖類	
*香辛料		*香辛料抽出物		*たまねぎ		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*白こしょう		*酸味料		にんじん	13	*ぶどう糖	
*カルワイ		天塩	0.07	*にんじん		*醸造酢	
*マスタード		*塩田産天日塩		むきえだまめ(年)	5.2	*食塩	
にんじん	10.4	*塩田産にがり		*えだまめ		*たまねぎ	
*にんじん		白こしょう	0.01	*食塩		*香辛料	
たまねぎ	26	*ホワイトペッパー		キャベツ	15.6	ウスターソース(年)	3.9
*たまねぎ		乾燥パセリ	0.04	*キャベツ		*果糖ぶどう糖液糖	
だいこん	19.5	*パセリ		おろしにんにく(年)	0.39	*砂糖液糖	
*だいこん		白ワイン	1.04	*にんにく		*高酸度ビネガー	
セロリ	3.9	*米発酵調味料		*食塩		*食塩	
*セロリ		*ワイン		*酸味料		*オニオンエキス	
ソニオン(炒め玉葱)	5.2	*ぶどう糖		おろし生姜(年)	0.39	*香辛料	
		*アルコール		*しょうが		*トマトエキス	

献立名／食品名		可食量 (g)
*カラメル色素		
*調味料		
チリパウダー		0.09
*赤唐辛子		
*コーンパウダー		
*食塩		
*クミン		
*オレガノ		
*ガーリック		
キャノーラ油 炒め用		1.3
*食用なたね油		
天塩		0.1
*塩田産天日塩		
*塩田産にがり		
白こしょう		0.01
*ホワイトペッパー		

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9月22日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【わかめスープ】	
国内産カットわかめ(年)	1.04
*湯通し塩蔵わかめ	
にんじん	13
*にんじん	
はくさい	28.6
*はくさい	
根深ねぎ	13
*根深ねぎ	
ショルダーベーコン	10.4
*豚肩肉	
*食塩	
*砂糖	
*香辛料	
*ナツメグ	
*コリアンダー	
*カルダモン	
*オールスパイス	
塩ラーメンスープ	5.59
*食塩	
*醤油（小麦、大豆）	
*香味油	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*砂糖	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（小麦、大豆）	
*調味料	
*酸化防止剤	
北海道丸大豆醤油 10L	1.04

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆	
*小麦	
*食塩	
清酒	1.3
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
がらスープ（ポーク＆チキン）	5.2
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
白こしょう	0.03
*ホワイトペッパー	
【しょうゆ肉団子】	
肉だんご（しょうゆ味）	40
*鶏肉	
*豚肉	
*たまねぎ	
*パン粉（小麦）	
*加工デンプン	
*粉末状植物性たん白（大豆）	
*粒状植物性たん白（大豆）	
*豚脂	
*食塩	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*植物油脂（ごま）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*くソース	
*砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ（大豆、小麦）	
*発酵調味料	
*醸造酢（りんご）	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*酵母エキス	
*増粘剤	
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
肉だんご（しょうゆ味）	40
*鶏肉	
*豚肉	
*たまねぎ	
*パン粉（小麦）	
*加工デンプン	
*粉末状植物性たん白（大豆）	
*粒状植物性たん白（大豆）	
*豚脂	
*食塩	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*植物油脂（ごま）	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*くソース	
*砂糖	
*しょうゆ（大豆、小麦）	
*発酵調味料	
*醸造酢（りんご）	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	
*たん白自己消化物（かたくちいわし）	
*酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤	
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
【鶏肉とピーマンのピリ辛炒め】	
鶏肉もも 角切り	46.8
*鶏もも	
清酒	1.3
*米	
*米麴	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
キャノーラ油 炒め用	1.04
*食用なたね油	
おろし生姜（年）	0.78
*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）	0.78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
青ピーマン	10.4
*青ピーマン	
国産もうそう干切水煮	23.4
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
にんじん	19.5
*にんじん	
北海道丸大豆醤油 10L	3.25
*大豆	
*小麦	

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)
*食塩							
きび和糖 1000	0.65						
*さとうきび							
豆板醤(年)	0.07						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
コチジャン	0.26						
*味噌(大豆)							
*砂糖							
*唐辛子							
*植物油脂							
*食塩							
*米麴							
*酒精							
*調味料							
がらスープ(ポーク&チキン)	0.78						
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
片栗粉 1 k g	0.78						
*じゃがいもでん粉							
純正ごま油	0.39						
*食用ごま油							