

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7月18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)
【ラーメン】		*調味料（大豆、鶏肉）		*しいたけ		*食塩	
☆ソフトラーメン125	125	*カラメル色素		*カキエキス調味料		*醤油（小麦、大豆）	
*小麦粉		*甘味料		*砂糖		*香味油	
*食塩		【ショーロンポー】		*おろししょうが		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）	
*かん水		小籠包	25	*植物油脂（ごま）		*砂糖	
【牛乳】		*キャベツ		*発酵調味料		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）	
サツラク牛乳 200ml	206	*たまねぎ		*食塩		*昆布	
*生乳		*たけのこ水煮		*香辛料		*かつお削りぶし	
【冷やしラーメン】		*豚脂		*〈皮〉		*野菜エキス（小麦、大豆）	
とりササミフレーク（年）	26	*豚肉		小麦粉		*調味料	
*鶏肉		*しょうゆ（小麦、大豆）		加工油脂		*酸化防止剤	
*食塩		*はるさめ		ショートニング		天塩	0.07
*醸造酢		*でん粉		*加工でんぷん		*塩田産天日塩	
*砂糖		*しいたけ		*乳化剤		*塩田産にがり	
*寒天		*カキエキス調味料		【厚揚げチャンプルー】		白こしょう	0.01
*オニオンパウダー		*砂糖		生揚げ	22.1	*ホワイトペッパー	
*香辛料		*おろししょうが		*大豆		北海道丸大豆醤油 10L	0.39
*pH調整剤		*植物油脂（ごま）		*食用こめ油		*大豆	
にんじん	13	*発酵調味料		*凝固剤		*小麦	
*にんじん		*食塩		ぶたバラ肉 脂身つき	15.6	*食塩	
緑豆もやし（年）	19.5	*香辛料		たまねぎ	28.6	かつお削り節	0.87
*緑豆		*〈皮〉		*たまねぎ		*かつお 加工品 削り節	
きゅうり	26	小麦粉		にんじん	13	キャノーラ油 炒め用	1.3
*きゅうり		加工油脂		*にんじん		*食用なたね油	
純正ごま油	1.69	ショートニング		にら	4.55	片栗粉1kg	0.26
*食用ごま油		*加工でんぷん		*にら		*馬鈴薯	
冷やしラーメンのたれ	45	*乳化剤		清酒	1		
*異性化液糖		小籠包	25	*米			
*砂糖		*キャベツ		*米麴			
*しょうゆ（小麦、大豆）		*たまねぎ		*醸造アルコール			
*大豆たん白加水分解物（大豆）		*たけのこ水煮		*水飴			
*植物油脂（ごま）		*豚脂		*乳酸			
*食塩		*豚肉		*コハク酸			
*りんご酢		*しょうゆ（小麦、大豆）		きび和糖 1000	0.52		
*ビーフエキス（牛肉、豚肉）		*はるさめ		*さとうきび			
*酸味料		*でん粉		塩ラーメンスープ	2.08		

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7月19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)
【イエスクリーン米】		*コハク酸		醤油 和え物用	1.3		
イエスクリーン米 10kg	100	みりん(年)	2.21	*大豆			
【牛乳】		*本みりん		*小麦			
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*食塩			
*生乳		*醸造アルコール		*アルコール			
【浜益牛のすき焼き煮】		*珪藻土		白味噌 和え用	1.56		
浜益牛 スライス	41.6	北海道丸大豆醤油 10L	11.7	*大豆			
*浜益牛		*大豆		*米			
焼き豆腐	29.9	*小麦		*食塩			
*大豆		*食塩		きび和糖 1000	1.3		
*粗製海水塩化マグネシウム		キャノーラ油 炒め用	1.56	*さとうきび			
しらたき	26	*食用なたね油					
*こんにやく粉		【真鱈スパイス揚げ】					
*水酸化カルシウム		真鱈スパイス揚げ	40				
にんじん	13	*真鱈					
*にんじん		*〈唐揚げ粉〉					
たまねぎ	31.2	*でん粉					
*たまねぎ		*食塩					
生しいたけ 石狩産	7.8	*調味料					
*しいたけ		*粉末醤油(大豆・小麦)					
はくさい	15.6	*糖類					
*はくさい		*香辛料(大豆)					
高野豆腐(細切り)	1.69	キャノーラ油	4				
*大豆		*食用なたね油					
*製造用剤		*シリコーン					
*豆腐用凝固剤		【ブロッコリーのごまあえ】					
根深ねぎ	9.1	ブロッコリー 石狩産	19.5				
*根深ねぎ		*ブロッコリー					
きび和糖 1000	3.77	キャベツ 石狩市産	23.4				
*さとうきび		*キャベツ					
清酒	1.82	にんじん	6.5				
*米		*にんじん					
*米麴		白すりごま	1.3				
*醸造アルコール		*ごま					
*水飴		白いりごま	1.04				
*乳酸		*ごま					

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7月20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)バター丸パン】		サツラク牛乳 10kg	71.5	*香辛料		イタリヤンドレッシング 1L (年)	6.5
(道)バター丸パン65	95	*生乳		*〈衣〉		*食用植物油	
*小麦粉		コンソメ	3.38	*全卵5.9%		*砂糖	
*食塩		*食塩		*植物油 (大豆)		*醸造酢	
*イースト		*デキストリン		*パン粉 (小麦)		*食塩	
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*還元水あめ		*発酵調味料	
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		*小麦粉		*玉ねぎ	
*鶏卵 3.7%		*ぶどう糖		*米粉		*香味食用油	
*コンパウンドバター (乳・大豆)		*酵母エキスパウダー		*でん粉		*酵母エキスパウダー	
【牛乳】		*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 (大豆)		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*たん白加水分解物		*トマト	
*生乳		*鶏脂		*食塩		*酸味料	
【コーンポタージュ】		*砂糖		*チーズ		*増粘剤	
にんじん	23.4	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*バセリ			
*にんじん		*香辛料		*パーム油			
たまねぎ	39	*トマトパウダー		*トレハロース			
*たまねぎ		*オニオンエキスパウダー		*増粘多糖類			
ソニオン (炒め玉葱)	13	*香辛料抽出物		*カロチノイド色素			
*たまねぎ		*酸味料		*重曹			
*大豆油		天塩	0.1	*加工デンプン			
北海道産ホールコーン(年)	13	*塩田産天日塩		【大根とハムのサラダ】			
*とうもろこし		*塩田産にがり		きゅうり	15.6		
コーンピューレ	19.5	白こしょう	0.01	*きゅうり			
*とうもろこし		*ホワイトペッパー		だいこん 石狩市産	26		
コーンクリーム 缶詰	19.5	【とりのピカタ】		*だいこん			
*とうもろこし		鶏のピカタ	50	ローズハム 千切り	9.1		
*食塩		*鶏肉		*豚ロース肉			
野菜ベース	19.5	*パン粉 (小麦、大豆)		*食塩			
*たまねぎ		*粉末状植物性たん白 (大豆)		*砂糖			
*馬鈴薯		*でん粉		*香辛料			
*バター		*粒状植物性たん白 (大豆)		*ナツメグ			
バター有塩 (年)	6.76	*砂糖		*コリアンダー			
*生乳		*チキンエキス調味料 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)		*カルダモン			
*食塩		*食塩		*オールスパイス			
北海道産米粉	5.98	*しょうゆ (小麦、大豆)		にんじん	4.55		
*うるち米		*植物油		*にんじん			

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7月21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】		*コーンスターチ		*調味料		*豚肉	
精白米 10kg	100	*しょうがパウダー		昆布だし（顆粒）	1.3	*鶏肉	
【牛乳】		*調味料		*風味原料（昆布エキス粉末、昆布粉末）		*粒状小麦蛋白（小麦ベニコウジ色素）	
サツラク牛乳 200ml	206	*pH調整剤		*でん粉分解物		*パン粉（小麦）	
*生乳		*増粘剤		*砂糖		*馬鈴薯澱粉	
【キムチスープ】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*醤油（大豆、小麦）	
ふたバラ肉 脂身つき	29.9	*生えのき茸		*でん粉		*砂糖	
おろしにんにく（年）	0.39	根深ねぎ	10.4	*米油		*食塩	
*にんにく		*根深ねぎ		鶏だし（顆粒）	1.3	*コショウ	
*食塩		にら	6.5	*鶏肉粉末		えびぎょうざ	20
*酸味料		*にら		*でん粉分解物		*キャベツ	
おろし生姜（年）	0.39	がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*砂糖		*小麦粉〈皮〉	
*しょうが		*豚骨		*酵母エキス粉末		*むきえび	
*酸味料		*鶏骨		*昆布エキス粉末		*たまねぎ	
*ビタミンC		*豚骨油		*でん粉		*豚肉	
*ターメリック色素		*酵母エキス		赤味噌 10kg	6.37	*鶏肉	
豆腐	26	清酒	1.04	*大豆		*粒状小麦蛋白（小麦ベニコウジ色素）	
*大豆		*米		*米		*パン粉（小麦）	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		*食塩		*馬鈴薯澱粉	
*消泡剤		*醸造アルコール		北海道丸大豆醤油 10L	2.6	*醤油（大豆、小麦）	
にんじん	9.1	*水飴		*大豆		*砂糖	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*食塩	
キャベツ 石狩市産	15.6	*コハク酸		*食塩		*コショウ	
*キャベツ		みりん（年）	0.78	豆板醤（年）	0.52	【鶏肉と竹の子のオイスター炒め】	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*唐辛子		鶏肉もも 角切り	29.9
*りんごバルブ		*液状ブドウ糖		*食塩		*鶏もも	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌（大豆）		国産もうそう千切水煮	20.8
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		*もうそう筍	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン	0.65	純正ごま油	0.65	*酸化防止剤	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食用ごま油		*PH調整剤	
*醸造酢		*砂糖		【えびぎょうざ】		にんじん	10.4
*食塩		*唐辛子		えびぎょうざ	20	*にんじん	
*唐辛子		*植物油脂		*キャベツ		たまねぎ	19.5
*パブリカパウダー		*食塩		*小麦粉〈皮〉		*たまねぎ	
*昆布		*米麴		*むきえび		青ピーマン	6.5
*砂糖		*酒精		*たまねぎ		*青ピーマン	

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7月21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)
がらスープ（ポーク&チキン）	1.3	*酸味料					
*豚骨		純正ごま油	0.78				
*鶏骨		*食用ごま油					
*豚骨油							
*酵母エキス							
牡蠣味オイスターソース	4.68						
*かき							
*水あめ							
*醤油（大豆、小麦）							
*砂糖液糖							
*食塩							
*加工でん粉							
*酒精							
北海道丸大豆醤油 10L	1.17						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
清酒	0.65						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖 1000	0.26						
*さとうきび							
片栗粉1kg	0.78						
*馬鈴薯							
おろし生姜（年）	0.39						
*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）	0.39						
*にんにく							
*食塩							