

## 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6月12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)
<b>【イエスクリーン米】</b>		白味噌 10kg	7.8	*香辛料			
イエスクリーン米 10kg	100	*大豆		<b>【ひじきの炒め煮】</b>			
<b>【牛乳】</b>		*米		鶏肉もも スライス	26		
サツラク牛乳 200ml	206	*食塩		*鶏もも			
*生乳		赤味噌 10kg	3.9	ひじき	1.3		
<b>【望来豚汁】</b>		*大豆		*ひじき			
望来豚もも大	28.6	*米		しらたき	15.6		
*豚もも		*食塩		*こんにゃく粉			
豆腐	15.6	かつおだしパック	2.99	*水酸化カルシウム			
*大豆		*かつお節		にんじん	10.4		
*粗製海水塩化マグネシウム		<b>【豆腐包み焼き】</b>		*にんじん			
*消泡剤		豆腐包み焼き	50	むきえだまめ(年)	6.5		
にんじん	11.7	*鶏肉		*えだまめ			
*にんじん		*豆腐(大豆)		*食塩			
だいこん	19.5	*たまねぎ		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*だいこん		*鶏皮		*大豆			
たまねぎ	19.5	*小麦不使用しょうゆ(大豆)		*小麦			
*たまねぎ		*にんじん		*食塩			
ごぼう	10.4	*砂糖		きび和糖 1000	1.04		
*ごぼう		*えだまめ		*さとうきび			
じゃがいも	23.4	*みりん		清酒	1.04		
*じゃがいも		*粒状植物性たん白(大豆)		*米			
根深ねぎ	7.8	*ぶどう糖		*米麴			
*根深ねぎ		*植物油		*醸造アルコール			
おろし生姜(年)	0.3	*清酒		*水飴			
*しょうが		*しょうがペースト		*乳酸			
*酸味料		*干ししいたけ		*コハク酸			
*ビタミンC		*酵母エキス		みりん(年)	1.17		
*ターメリック色素		*食塩		*本みりん			
清酒	1.3	*液状混合調味料		*液状ブドウ糖			
*米		*豚ゼラチン		*醸造アルコール			
*米麴		*加工デンプン		*珪藻土			
*醸造アルコール		*セルロース		キャノーラ油 炒め用	0.65		
*水飴		*凝固剤		*食用なたね油			
*乳酸		*安定剤		白いりごま	0.65		
*コハク酸		*ピロリン酸第二鉄		*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6月13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>		*大豆		*貝殻焼成カルシウム			
☆ソフトめん110	110	*小麦		キャノーラ油	6		
*小麦粉		*食塩		*食用なたね油			
*食塩		天塩	0.13	*シリコーン			
<b>【牛乳】</b>		*塩田産天日塩		<b>【キャベツのごまあえ】</b>			
サツラク牛乳 200ml	206	*塩田産にがり		ロースハム うす角	6.5		
*生乳		清酒	1.3	*豚ロース肉			
<b>【とり塩うどん】</b>		*米		*食塩			
鶏肉もも 角切り	46.8	*米麴		*砂糖			
*鶏もも		*醸造アルコール		*香辛料			
たまねぎ	26	*水飴		* (ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)			
*たまねぎ		*乳酸		にんじん	10.4		
にんじん	15.6	*コハク酸		*にんじん			
*にんじん		がらスープ (ポーク&チキン)	7.8	キャベツ	29.9		
はくさい	23.4	*豚骨		*キャベツ			
*はくさい		*鶏骨		きび和糖 1000	1.56		
根深ねぎ	16.9	*豚骨油		*さとうきび			
*根深ねぎ		*酵母エキス		醤油 和え物用	1.3		
おろし生姜 (年)	1.3	カット昆布	1.95	*大豆			
*しょうが		*日高産根昆布		*小麦			
*酸味料		白こしょう	0.03	*食塩			
*ビタミンC		*ホワイトペッパー		*アルコール			
*ターメリック色素		<b>【白花豆コロッケ】</b>		白味噌 和え用	1.43		
塩ラーメンスープ	13	白花豆コロッケ60g	60	*大豆			
*食塩		*白花豆		*米			
*醤油 (小麦、大豆)		*乾燥マッシュポテト		*食塩			
*香味油		*バター		*アルコール			
*魚介エキス (カキ、アサリ、サバ)		*砂糖		白すりごま	3.64		
*砂糖		*食塩		*ごま			
*畜肉エキス (鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*衣					
*昆布		パン粉 (小麦)					
*かつお削りぶし		小麦粉					
*野菜エキス (小麦、大豆)		でん粉					
*調味料		粉末状大豆たん白 (大豆)					
*酸化防止剤		植物油脂					
北海道丸大豆醤油 10L	3.9	食塩					

## 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6月14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>【ごはん】</b>		*豚骨油		甜麵醬	0.52	*なたね油	
精白米 10kg	100	*酵母エキス		*味噌(大豆)		肉だんご(しょうゆ味)	40
<b>【牛乳】</b>		清酒	1.17	*砂糖		*鶏肉	
サツラク牛乳 200ml	206	*米		*カラメル色素		*豚肉	
*生乳		*米麴		*酒精		*たまねぎ	
<b>【春雨入りマーボー豆腐】</b>		*醸造アルコール		片栗粉	1.94	*パン粉(小麦)	
新食感春雨(9cmカット)	7.8	*水飴		*じゃがいもでん粉		*加工デンプン	
*甘薯澱粉		*乳酸		<b>【しょうゆ肉団子】</b>		*粉末状植物性たん白(大豆)	
*えんどう澱粉		*コハク酸		肉だんご(しょうゆ味)	40	*粒状植物性たん白(大豆)	
マーボー用豆腐	71.5	きび和糖 1000	2.34	*鶏肉		*豚脂	
*大豆		*さとうきび		*豚肉		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		赤味噌 10kg	5.85	*たまねぎ		*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*消泡剤		*大豆		*パン粉(小麦)		*植物油脂(ごま)	
豚肉もも ひき肉	26	*米		*加工デンプン		*香辛料	
*豚もも		*食塩		*粉末状植物性たん白(大豆)		*調味料	
大豆ミート	5.2	北海道丸大豆醤油 10L	5.72	*粒状植物性たん白(大豆)		*カラメル色素	
*大豆		*大豆		*豚脂		*ピロリン酸第二鉄	
*クエン酸鉄		*小麦		*食塩		*〈ソース〉	
おろし生姜(年)	1.17	*食塩		*たん白自己消化物(かたくちいわし)		*砂糖	
*しょうが		味噌ラーメンスープ	1.25	*植物油脂(ごま)		*しょうゆ(大豆、小麦)	
*酸味料		*味噌(大豆)		*香辛料		*発酵調味料	
*ビタミンC		*畜肉エキス		*調味料		*醸造酢(りんご)	
*ターメリック色素		*砂糖		*カラメル色素		*おろししょうが	
おろしにんにく(年)	1.17	*動植物油脂(ごま)		*ピロリン酸第二鉄		*トマトケチャップ	
*にんにく		*食塩		*〈ソース〉		*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*食塩		*香辛野菜		*砂糖		*酵母エキス	
*酸味料		*ごま		*しょうゆ(大豆、小麦)		*増粘剤	
根深ねぎ	15.6	*たん白酵素分解物(さば・小麦)		*発酵調味料		*調味料	
*根深ねぎ		*香辛料		*醸造酢(りんご)		*カラメル色素	
にんじん	16.9	*調味料		*おろししょうが		*なたね油	
*にんじん		*カラメル色素		*トマトケチャップ		<b>【ナムル】</b>	
キャノーラ油 炒め用	0.65	豆板醬(年)	0.52	*たん白自己消化物(かたくちいわし)		緑豆もやし(年)	32.5
*食用なたね油		*唐辛子		*酵母エキス		*緑豆	
がらスープ(ポーク&チキン)	3.9	*食塩		*増粘剤		ほうれんそう	13
*豚骨		*味噌(大豆)		*調味料		*ほうれん草	
*鶏骨		*酸味料		*カラメル色素		茹で塩	0.1



## 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6月15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>		*鶏骨		<b>【ウインナー】</b>		キャベツ	26
(道)背割りパン65	91	*豚骨油		無塩せきFe入りウインナー 40g	40	*キャベツ	
*小麦粉		*酵母エキス		*豚肉		青ピーマン	6.5
*食塩		野菜ブイヨン	3.38	*食塩		*青ピーマン	
*イースト		*食塩		*砂糖		焼きそばソース（粉末）	3.38
*脱脂粉乳(乳)		*デキストリン		*香料（白コショウ、カルワイ、マスタード）		*砂糖	
*砂糖		*砂糖		<b>【ケチャップ】</b>		*食塩	
*ショートニング（大豆）		*たん白加水分解物（とうもろこし）		トマトケチャップ 180ml	5	*粉末ソース（りんご）	
*鶏卵 4.0%		*酵母エキスパウダー		*トマト		*デキストリン	
*コンパウンドバター（乳・大豆）		*乳酸発酵トマトエキスパウダー		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*たん白加水分解物（大豆）	
<b>【牛乳】</b>		*オニオンパウダー		*ぶどう糖		*豚脂（豚肉）	
サツラク牛乳 200ml	206	*ガーリックパウダー		*醸造酢		*酵母エキスパウダー	
*生乳		*香味食用油		*食塩		*かつおぶしパウダー	
<b>【オニオンスープ】</b>		*乳酸発酵酵母エキスパウダー		*たまねぎ		*かつおエキスパウダー	
シオルダーベーコン	19.5	*香辛料		*香辛料		*香辛料	
*豚肩肉		天塩	0.09	<b>【焼きそば】</b>		*乳酸発酵酵母エキスパウダー	
*食塩		*塩田産天日塩		蒸しラーメン	23.4	*いわしぶしパウダー	
*砂糖		*塩田産にがり		*小麦粉		*むろぶしパウダー	
*香辛料		北海道丸大豆醤油 10L	1.04	*食塩		*乳酸発酵トマトエキスパウダー	
*ナツメグ		*大豆		*かん水		*調味料	
*コリアンダー		*小麦		*なたねサラダ油		*増粘剤	
*カルダモン		*食塩		豚肉もも スライス	16.9	*カラメル色素	
*オールスパイス		白こしょう	0.03	*豚もも		*酸味料	
たまねぎ	35.1	*ホワイトペッパー		清酒	0.91	*香辛料抽出物	
*たまねぎ		白ワイン	1.04	*米		ウスターソース（年）	1.56
にんじん	13	*米発酵調味料		*米麴		*果糖ぶどう糖液糖	
*にんじん		*ワイン		*醸造アルコール		*砂糖液糖	
ソニオン（炒め玉葱）	19.5	*ぶどう糖		*水飴		*高酸度ビネガー	
*たまねぎ		*アルコール		*乳酸		*食塩	
*大豆油		*食塩		*コハク酸		*オニオンエキス	
おろしにんにく（年）	0.13	*香料		むらさきいか短冊	7.8	*香辛料	
*にんにく		*酸味料		*むらさきいか		*トマトエキス	
*食塩		*酸化防止剤		にんじん	6.5	*カラメル色素	
*酸味料		バター有塩（年）	1.3	*にんじん		*調味料	
がらスープ（ポーク&チキン）	5.2	*生乳		たまねぎ	13	キャノーラ油 炒め用	1.3
*豚骨		*食塩		*たまねぎ		*食用なたね油	

## 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6月16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)
<b>【ごはん】</b>		<b>【さばの塩焼き】</b>					
精白米 10kg	100	さば塩焼き40g	40				
<b>【牛乳】</b>		*さば					
サツラク牛乳 200ml	206	*天塩					
*生乳		<b>【塩昆布あえ】</b>					
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>		にんじん	6.5				
豆腐	19.5	*にんじん					
*大豆		とりササミフレーク（年）	26				
*粗製海水塩化マグネシウム		*鶏肉					
*消泡剤		*食塩					
冷凍油揚げカット	13	*醸造酢					
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*砂糖					
*なたね油		*寒天					
*凝固剤		*オニオンパウダー					
*消泡剤		*香辛料					
にんじん	13	*pH調整剤					
*にんじん		はくさい	26				
じゃがいも	32.5	*はくさい					
*じゃがいも		塩こんぶ	1.04				
根深ねぎ	9.1	*醤油(小麦・大豆)					
*根深ねぎ		*こんぶ					
白味噌 10kg	7.8	*食塩					
*大豆		*砂糖					
*米		*甘味料					
*食塩		*調味料					
赤味噌 10kg	2.6	*糊料					
*大豆		醤油 和え物用	0.91				
*米		*大豆					
*食塩		*小麦					
かつおだしパック	2.21	*食塩					
*かつお節		*アルコール					
煮干しダシパック	0.52	純正ごま油	0.39				
*かたくちいわし		*食用ごま油					
煮干しパック	0.52	白いりごま	1.04				
*かたくちいわし		*ごま					
*食塩							