

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5月22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)
【イエスクリーン米】		*本みりん		きび和糖 1000	1.3		
イエスクリーン米 10kg	100	*液状ブドウ糖		*さとうきび			
【牛乳】		*醸造アルコール					
サツラク牛乳 200ml	206	*珪藻土					
*生乳		北海道丸大豆醤油 10L	11.7				
【ずき焼き煮】		*大豆					
豚肉もも スライス	44.2	*小麦					
*豚もも		*食塩					
焼き豆腐	26	キャノーラ油 炒め用	1.3				
*大豆		*食用なたね油					
*粗製海水塩化マグネシウム		【ほっけの塩焼き】					
しらたき	26	ほっけの塩焼き40	40				
*こんにゃく粉		*ホッケ					
*水酸化カルシウム		*食塩					
にんじん	13	【三色ごまあえ】					
*にんじん		こまつな	13				
たまねぎ	31.2	*小松菜					
*たまねぎ		茹で塩	0.09				
はくさい	23.4	*海水					
*はくさい		緑豆もやし(年)	36.4				
高野豆腐（細切り）	1.69	*緑豆					
*大豆		にんじん	6.5				
*製造用剤		*にんじん					
*豆腐用凝固剤		白すりごま	2.6				
根深ねぎ	9.1	*ごま					
*根深ねぎ		白いりごま	1.95				
きび和糖 1000	3.77	*ごま					
*さとうきび		醤油 和え物用	1.17				
清酒	1.82	*大豆					
*米		*小麦					
*米麹		*食塩					
*醸造アルコール		*アルコール					
*水飴		白味噌 和え用	1.56				
*乳酸		*大豆					
*コハク酸		*米					
みりん(年)	2.21	*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5月23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】		*水飴		キャノーラ油	7.5		
☆ソフトめん110	110	*乳酸		*食用なたね油			
*小麦粉		*コハク酸		*シリコーン			
*食塩		みりん(年)	2.34	【コーンのサラダ】			
【牛乳】		*本みりん		北海道産ホールコーン(年)	13		
サツラク牛乳 200ml	206	*液状ブドウ糖		*とうもろこし			
*生乳		*醸造アルコール		キャベツ	19.5		
【かしわうどん】		*珪藻土		*キャベツ			
鶏肉もも 角切り	41.6	きび和糖 1000	1.3	きゅうり	13		
*鶏もも		*さとうきび		*きゅうり			
冷凍油揚げカット	8.45	北海道丸大豆醤油 10L	14.3	にんじん	6.5		
*だいたず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*大豆		*にんじん			
*なたね油		*小麦		胡麻ドレッシング 1L	7.15		
*凝固剤		*食塩		*食用植物油脂(大豆)			
*消泡剤		天塩	0.07	*ぶどう糖果糖液糖			
つと	10.4	*塩田産天日塩		*砂糖			
*たらすりみ		*塩田産にがり		*しょうゆ(小麦、大豆)			
*馬鈴薯澱粉		カット昆布	2.6	*醸造酢			
*砂糖		*日高産根昆布		*ごま			
*塩		かつおだしパック	2.86	*しいたけエキス			
にんじん	13	*かつお節		*食塩			
*にんじん		【ちくわの磯辺揚げ】		*酵母エキスパウダー			
ほうれんそう	10.4	白ちくわ50	50	*香辛料抽出物			
*ほうれん草		*たらすりみ		*加工でん粉			
茹で塩	0.1	*澱粉		*増粘剤			
*海水		*食塩					
ほぐししめじ	10.4	*砂糖					
*生ぶなしめじ		*氷水					
干椎茸 スライス	1.04	小麦粉 北海道産	2.6				
*乾燥椎茸		*小麦粉(きたほなみ)					
根深ねぎ	13	北海道産米粉	2.6				
*根深ねぎ		*うるち米					
清酒	2.34	あおのり 粉末	0.1				
*米		*あおさ					
*米麹		水	7.8				
*醸造アルコール		*水					

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5月24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】		*ブドウ糖		*カレー粉		*玉ねぎエキス	
精白米 10kg	100	*砂糖		*トマトペースト		*小麦発酵調味料	
【牛乳】		*リンゴ加工品		*食塩		*調味料	
サツラク牛乳 200ml	206	*デーツピューレ		*ココアパウダー		*カラメル色素	
*生乳		*醸造酢		*粉末米酢		*酸味料	
【ポークカレー】		*香辛料		*りんごペースト		*香料	
豚肉もも スライス	36.4	*にんにくペースト		*酵母エキス		赤ワイン	1.69
*豚もも		*食塩		*粉末はちみつ		*米発酵調味料	
じゃがいも	35.1	*酸味料		*香辛料		*ワイン	
*じゃがいも		ウスターソース（年）	2.34	カレーフレーク 良選カリー	6.24	*ぶどう糖	
たまねぎ	29.9	*果糖ぶどう糖液糖		*豚脂		*アルコール	
*たまねぎ		*砂糖液糖		*小麦粉		*食塩	
ソニオン（炒め玉葱）	9.1	*高酸度ビネガー		*食塩		*果実色素	
*たまねぎ		*食塩		*砂糖		*香料	
*サラダ油（大豆、なたね）		*オニオンエキス		*カレーパウダー		*酸味料	
にんじん	16.9	*香辛料		*でんぷん		*酸化防止剤	
*にんじん		*トマトエキス		*フライドエシャロットペースト		【ハンバーグ(うす味)】	
おろし生姜（年）	0.26	*カラメル色素		*香辛料		FMうす味国産ミートハンバーグ 60g	60
*しょうが		*調味料		*ガーリック・ジンジャーソテー		*鶏肉	
*酸味料		ダイストマト（レトルト）	4.68	*チーズパウダー（乳）		*たまねぎ	
*ビタミンC		*トマト		*チキンエキス		*豚脂	
*ターメリック色素		*トマトピューレー		*加工デンプン		*粒状植物性たん白（大豆）	
おろしにんにく（年）	0.2	粉チーズ（年）	3.25	*調味料		*豚肉	
*にんにく		*ナチュラルチーズ（乳）		*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物（大豆）・香料		*砂糖	
*食塩		*脱脂粉乳（乳）		こくまろカレーフレーク プロブレンド	7.28	*水溶性食物繊維	
*酸味料		*食塩		*小麦粉		*粉末状植物性たん白（大豆）	
バター有塩（年）	1.04	*セルロース		*豚脂		*酵母エキス	
*生乳		*香料		*砂糖		*トマトペースト	
*食塩		スキムミルク	3.25	*食塩		*ぶどう糖	
おろしりんご	5.2	*生乳		*カレーパウダー		*食塩	
*りんご		キッズカレー	11.7	*デキストリン		*にんにくペースト	
*香料		*小麦粉		*香辛料		*香辛料	
*酸味料		*パーム油		*ローストオニオンパウダー		*しょうがペースト	
*酸化防止剤		*デキストリン		*しょう油加工品（大豆・小麦）		*（使用添加物）	
フルーツチャツネ	3.51	*砂糖		*脱脂大豆		*加工デンプン	
*水飴		*野菜（玉ねぎ、にんにく）		*ローストガーリックパウダー（大豆・小麦）		*セルロース	

[illegible]

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5月25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)ソフトフランス丸パン】		コンソメ	2.73	*チーズフード（ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩）		*砂糖	
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*食塩		*脱脂粉乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	
*小麦粉		*デキストリン		*砂糖		*香辛料	
*食塩		*麦芽糖		*パン粉（小麦・大豆）		*トマトパウダー	
*イースト		*チキンコンソメパウダー		*食塩		*オニオンエキスパウダー	
*砂糖		*ぶどう糖		*小麦粉		*香辛料抽出物	
*ラード（大豆）		*酵母エキスパウダー		*植物油脂(大豆)		*酸味料	
*麦芽エキス		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*米粉		きび和糖 1000	1.69
*上新粉		*チキンエキスパウダー		*粉末状大豆たん白		*さとうきび	
【牛乳】		*鶏脂		*ぶどう糖		赤ワイン	1.3
サツラク牛乳 200ml	206	*砂糖		*でん粉		*米発酵調味料	
*生乳		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*安定剤（加工デンプン）		*ワイン	
【大根とベーコンのスープ】		*香辛料		*乳化剤		*ぶどう糖	
ショルダーベーコン	33.8	*トマトパウダー		*増粘多糖類		*アルコール	
*豚肩肉		*オニオンエキスパウダー		キャノーラ油	6	*食塩	
*食塩		*香辛料抽出物		*食用なたね油		*果実色素	
*砂糖		*酸味料		*シリコーン		*香料	
*香辛料		天塩	0.13	【ポークチャップ】		*酸味料	
*ナツメグ		*塩田産天日塩		豚肉もも スライス	44.2	*酸化防止剤	
*コリアンダー		*塩田産にがり		*豚もも		ダイストマト（レトルト）	16.25
*カルダモン		白こしょう	0.03	にんじん	13	*トマト	
*オールスパイス		*ホワイトペッパー		*にんじん		*トマトピューレー	
たまねぎ	26	白ワイン	0.91	たまねぎ	26	トマトケチャップ学給用 3kg	11.7
*たまねぎ		*米発酵調味料		*たまねぎ		*トマト	
ソニオン（炒め玉葱）	8.45	*ワイン		青ピーマン	6.5	*糖類	
*たまねぎ		*ぶどう糖		*青ピーマン		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*サラダ油(大豆、なたね)		*アルコール		コンソメ	2.21	*ぶどう糖	
だいこん	36.4	*食塩		*食塩		*醸造酢	
*だいこん		*香料		*デキストリン		*食塩	
にんじん	15.6	*酸味料		*麦芽糖		*たまねぎ	
*にんじん		*酸化防止剤		*チキンコンソメパウダー		*香辛料	
がらスープ（ポーク&チキン）	7.8	乾燥パセリ	0.01	*ぶどう糖		おろしりんご	1.56
*豚骨		*パセリ		*酵母エキスパウダー		*りんご	
*鶏骨		【チーズインコロッケ】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*香料	
*豚骨油		チーズインコロッケ60	60	*チキンエキスパウダー		*酸味料	
*酵母エキス		*ばれいしょ		*鶏脂		*酸化防止剤	

[illegible]

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5月26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（だし）】		ほぐしえのき	5.2	*酵母エキス粉末		*醤油（大豆、小麦）	
ぶたバラ肉 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	7.8	*鶏肉	
豆腐	28.6	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	3.9	*醤油（大豆、小麦）	
にんじん	13	*水飴		*大豆		*砂糖	
*にんじん		*乳酸		*小麦		*食塩	
はくさい	19.5	*コハク酸		*食塩		*コショウ	
*はくさい		みりん（年）	0.39	豆板醤（年）	0.52	【ごまきゅうり】	
キムチ味（魚・貝なし）	7.8	*本みりん		*唐辛子		きゅうり	45.5
*りんごバルブ		*液状ブドウ糖		*食塩		*きゅうり	
*水あめ		*醸造アルコール		*味噌（大豆）		鶏だし（顆粒）	1.56
*おろしにんにく		*珪藻土		*酸味料		*鶏肉粉末	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン	0.65	純正ごま油	0.65	*でん粉分解物	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食用ごま油		*砂糖	
*醸造酢		*砂糖		【えびぎょうざ】		*酵母エキス粉末	
*食塩		*唐辛子		えびぎょうざ	20	*昆布エキス粉末	
*唐辛子		*植物油脂		*キャベツ		*でん粉	
*パプリカパウダー		*食塩		*小麦粉（皮）		醤油 和え物用	3.25
*昆布		*米麴		*むきえび		*大豆	
*砂糖		*酒精		*たまねぎ		*小麦	

献立名／食品名		可食量 (g)
*食塩		
*アルコール		
米酢		1.82
*米		
*アルコール		
*食塩		
純正ごま油		0.42
*食用ごま油		
白いりごま		0.83
*ごま		
ラー油		0.03
*ごま油		
*とうもろこし油		
*香辛料		
*トウガラシ色素		