

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29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)
【ごはん】		煮干しパック	1.04	たまねぎ	10.4		
精白米 10kg	100	*かたくちいわし		*たまねぎ			
【牛乳】		*食塩		にんじん	9.1		
サツラク牛乳 200ml	206	【若鶏のごま照り焼き】		*にんじん			
*生乳		鶏のごま照り焼き	50	カットいんげん（年）	5.2		
【なめこのみそ汁】		*鶏肉		*さやいんげん若さや			
なめこ 生	13	*パン粉（小麦、大豆）		おろし生姜（年）	0.65		
豆腐	23.4	*粉末状植物性たん白（大豆）		*しょうが			
*大豆		*植物油脂		*酸味料			
*粗製海水塩化マグネシウム		*ごま		*ビタミンC			
*消泡剤		*しょうゆ（大豆、小麦）		*ターメリック色素			
冷凍油揚げカット	4.55	*砂糖		キャノーラ油 炒め用	1.04		
*だいず 〔全粒・全粒製品〕 全粒 国産 黄大豆 乾		*パン粉（小麦、大豆）		*食用なたね油			
*なたね油		*ぶどう糖		清酒	1.3		
*凝固剤		*発酵調味料		*米			
*消泡剤		*チキンエキス（小麦、大豆、鶏肉）		*米麴			
だいこん	19.5	*食塩		*醸造アルコール			
*だいこん		*粉末がらスープ（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま）		*水飴			
こまつな	9.1	*魚介エキス（かたくちいわし）		*乳酸			
*小松菜		*酵母エキス		*コハク酸			
茹で塩	0.07	*くたれ		きび和糖 1000	1.3		
*海水		*しょうゆ（大豆、小麦）		*さとうきび			
根深ねぎ	10.4	*砂糖		みりん（年）	1.56		
*根深ねぎ		*発酵調味料		*本みりん			
白味噌 10kg	8.19	*増粘剤		*液状ブドウ糖			
*大豆		*重曹		*醸造アルコール			
*米		*香料（乳、大豆）		*珪藻土			
*食塩		*カロチノイド色素		北海道丸大豆醤油 10L	3.25		
赤味噌 10kg	2.73	【豚肉と根菜の甘辛炒め】		*大豆			
*大豆		豚肉もも スライス	39	*小麦			
*米		*豚もも		*食塩			
*食塩		ごぼう	19.5				
かつおだしパック	2.6	*ごぼう					
*かつお節		れんこん（いちょう）水煮（年）	13				
煮干しダシパック	0.91	*れんこん					
*かたくちいわし		*酸化防止剤					

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30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】		清酒	1.3	*醤油（小麦・大豆）			
☆ソフトラーメン125	125	*米		*食塩			
*小麦粉		*米麴		*植物油脂（ごま、大豆）			
*食塩		*醸造アルコール		*醸造酢（小麦）			
*かん水		*水飴		*香辛料			
【牛乳】		*乳酸		*トレハロース			
サツラク牛乳 200ml	206	*コハク酸		*ベーキングパウダー（小麦）			
*生乳		塩ラーメンスープ	18.2	【切干大根のナムル】			
【塩ラーメン】		*食塩		きゅうり	15.6		
豚肉もも スライス	36.4	*醤油（小麦、大豆）		*きゅうり			
*豚もも		*香味油		切干大根（年）	5.85		
たまねぎ	31.2	*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*青首大根			
*たまねぎ		*砂糖		にんじん	6.5		
にんじん	13	*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*にんじん			
*にんじん		*昆布		醤油 和え物	2.34		
たけのこ水煮 短冊（年）	7.8	*かつお削りぶし		*大豆			
*たけのこ水煮缶詰		*野菜エキス（小麦、大豆）		*小麦			
*クエン酸		*調味料		*食塩			
緑豆もやし（年）	31.2	*酸化防止剤		*アルコール			
*緑豆		天塩	0.12	米酢	0.96		
根深ねぎ	7.8	*塩田産天日塩		*米			
*根深ねぎ		*塩田産にがり		*アルコール			
おろし生姜（年）	1.04	白こしょう	0.04	*食塩			
*しょうが		*ホワイトペッパー		きび和糖 1000	0.78		
*酸味料		キャノーラ油 炒め用	1.56	*さとうきび			
*ビタミンC		*食用なたね油		純正ごま油	1.56		
*ターメリック色素		【ミニ豚まん】		*食用ごま油			
おろしにんにく（年）	0.3	北海道ひとくち豚まん	35	白いりごま	0.78		
*にんにく		*小麦粉		*ごま			
*食塩		*豚肉					
*酸味料		*たまねぎ					
がらスープ（ポーク&チキン）	6.5	*豚脂					
*豚骨		*砂糖					
*鶏骨		*卵白 1.78%					
*豚骨油		*じゃがいもでん粉					
*酵母エキス		*ラード					

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31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】		*米麴		*青ピーマン			
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		しらたき	13		
【牛乳】		*水飴		*こんにやく粉			
サツラク牛乳 200ml	206	*乳酸		*水酸化カルシウム			
*生乳		*コハク酸		おろし生姜（年）	0.72		
【けんちん汁】		みりん（年）	1.04	*しょうが			
鶏肉むね スライス	19.5	*本みりん		*酸味料			
*鶏むね		*液状ブドウ糖		*ビタミンC			
豆腐	23.4	*醸造アルコール		*ターメリック色素			
*大豆		*珪藻土		北海道丸大豆醤油 10L	2.99		
*粗製海水塩化マグネシウム		カット昆布	1.95	*大豆			
*消泡剤		*日高産根昆布		*小麦			
冷凍油揚げカット	6.5	かつおだしパック	2.21	*食塩			
*だいず 【全粒・全粒製品】 全粒 国産 黄大豆 乾		*かつお節		きび和糖 1000	1.3		
*なたね油		【かれのいの唐揚げ】		*さとうきび			
*凝固剤		かれのいの唐揚げ	45	清酒	1.17		
*消泡剤		*カレイ		*米			
だいこん	20.8	*【衣】		*米麴			
*だいこん		*小麦粉		*醸造アルコール			
じゃがいも	20.8	*パン粉		*水飴			
*じゃがいも		*米粉		*乳酸			
にんじん	10.4	*砂糖		*コハク酸			
*にんじん		*食塩		みりん（年）	1.17		
ごぼう	10.4	*粉末醤油（小麦・大豆）		*本みりん			
*ごぼう		*香辛料		*液状ブドウ糖			
根深ねぎ	6.5	キャノーラ油	4.5	*醸造アルコール			
*根深ねぎ		*食用なたね油		*珪藻土			
北海道丸大豆醤油 10L	7.67	*シリコーン		白いりごま	0.46		
*大豆		【豚肉のしょうが煮】		*ごま			
*小麦		豚肉もも スライス	36.4	キャノーラ油 炒め用	1.04		
*食塩		*豚もも		*食用なたね油			
天塩	0.19	たまねぎ	15.6				
*塩田産天日塩		*たまねぎ					
*塩田産にがり		にんじん	13				
清酒	1.63	*にんじん					
*米		青ピーマン	6.5				