

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4月10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】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*醤油(大豆、小麦)		コチジャン	0.65
精白米 10kg	100	*調味料		*でん粉		*味噌(大豆)	
【牛乳】		*酸化防止剤		*パン粉(小麦)		*砂糖	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*長葱		*唐辛子	
*生乳		*米		*砂糖		*植物油脂	
【わかめスープ】		*米麴		*生姜		*食塩	
国内産カットわかめ(年)	1.3	*醸造アルコール		*植物油脂(ごま・大豆)		*米麴	
*湯通し塩蔵わかめ		*水飴		*醸造酢(小麦)		*酒精	
豆腐	26	*乳酸		*香辛料		*調味料	
*大豆		*コハク酸		*食塩		北海道丸大豆醤油 10L	3.25
*粗製海水塩化マグネシウム		がらスープ(ポーク&チキン)	5.2	【韓国風焼肉炒め】		*大豆	
*消泡剤		*豚骨		豚肉もも スライス	33.8	*小麦	
にんじん	13	*鶏骨		*豚もも		*食塩	
*にんじん		*豚骨油		たまねぎ	26	清酒	1.63
はくさい	32.5	*酵母エキス		*たまねぎ		*米	
*はくさい		白こしょう	0.03	にんじん	6.5	*米麴	
根深ねぎ	7.8	*ホワイトペッパー		*にんじん		*醸造アルコール	
*根深ねぎ		【あらびき肉シュウマイ】		むきえだまめ(年)	7.8	*水飴	
ショルダーベーコン	10.4	粗挽肉シュウマイ	30	*えだまめ		*乳酸	
*豚肩肉		*豚肉		*食塩		*コハク酸	
*食塩		*玉ねぎ		緑豆もやし(年)	15.6	きび和糖 1000	0.82
*砂糖		*しゅうまいの皮(小麦)		*緑豆		*さとうきび	
*香辛料		*醤油(大豆、小麦)		にら	6.5	みりん(年)	0.65
*ナツメグ		*でん粉		*にら		*本みりん	
*コリアンダー		*パン粉(小麦)		おろし生姜(年)	0.26	*液状ブドウ糖	
*カルダモン		*長葱		*しょうが		*醸造アルコール	
*オールスパイス		*砂糖		*酸味料		*珪藻土	
塩ラーメンスープ	5.59	*生姜		*ビタミンC		片栗粉1kg	0.78
*食塩		*植物油脂(ごま・大豆)		*ターメリック色素		*馬鈴薯	
*醤油(小麦、大豆)		*醸造酢(小麦)		おろしにんにく(年)	0.26		
*香味油		*香辛料		*にんにく			
*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*食塩		*食塩			
*砂糖		粗挽肉シュウマイ	30	*酸味料			
*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*豚肉		純正ごま油	0.65		
*昆布		*玉ねぎ		*食用ごま油			
*かつお削りぶし		*しゅうまいの皮(小麦)		*ごま種子			

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4月11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】		*にんじん		*小麦加工品		*豆乳	
☆ソフトめん110	110	干椎茸 スライス	0.88	*食塩		*砂糖	
*小麦粉		*乾燥椎茸		*パーム油		*米粉	
*食塩		根深ねぎ	10.4	*甘味料		*植物油	
【牛乳】		*根深ねぎ		*調味料		*ココアパウダー	
サツラク牛乳 200ml	206	清酒	1.3	*香料		*水溶性食物繊維	
*生乳		*米		キャノーラ油	4	*カカオマス	
【きつねうどん】		*米麴		*食用なたね油		*加工デンプン	
冷凍油揚げカット	32.5	*醸造アルコール		*シリコーン		*膨脹剤	
*だいた [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		*水飴		【塩昆布あえ】		*ピロリン酸第二鉄	
*なたね油		*乳酸		にんじん	6.5		
*凝固剤		*コハク酸		*にんじん			
*消泡剤		みりん(年)	1.56	きゅうり	15.6		
清酒	1	*本みりん		*きゅうり			
*米		*液状ブドウ糖		キャベツ	29.9		
*米麴		*醸造アルコール		*キャベツ			
*醸造アルコール		*珪藻土		塩こんぶ	1.04		
*水飴		きび和糖 1000	0.65	*醤油(小麦・大豆)			
*乳酸		*さとうきび		*こんぶ			
*コハク酸		北海道丸大豆醤油 10L	13	*食塩			
きび和糖 1000	2	*大豆		*砂糖			
*さとうきび		*小麦		*甘味料			
北海道丸大豆醤油 10L	3.5	*食塩		*調味料			
*大豆		天塩	0.1	*糊料			
*小麦		*塩田産天日塩		醤油 和え物用	0.91		
*食塩		*塩田産にがり		*大豆			
鶏肉むね スライス	28.6	カット昆布	2.6	*小麦			
*鶏むね		*日高産根昆布		*食塩			
つと	6.5	かつおだしパック	2.99	*アルコール			
*たらすりみ		*かつお節		純正ごま油	0.39		
*馬鈴薯澱粉		【さつまいももち】		*食用ごま油			
*砂糖		さつまいももち40	40	*ごま種子			
*塩		*さつまいも		白いりごま	1.04		
たまねぎ	15.6	*ばれいしょ		*ごま			
*たまねぎ		*砂糖		【【中のみ】お米deガトーショコラ】			
にんじん	13	*加工でん粉		お米deガトーショコラ	30		

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4月12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】		*水飴		*さとうきび			
精白米 10kg	100	*乳酸		清酒	1.04		
【牛乳】		*コハク酸		*米			
サツラク牛乳 200ml	206	白味噌 10kg	7.8	*米麴			
*生乳		*大豆		*醸造アルコール			
【豚汁】		*米		*水飴			
豚肉もも スライス	23.4	*食塩		*乳酸			
*豚もも		赤味噌 10kg	3.9	*コハク酸			
豆腐	15.6	*大豆		みりん(年)	1.17		
*大豆		*米		*本みりん			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*液状ブドウ糖			
*消泡剤		かつおだしパック	2.99	*醸造アルコール			
突きこんにやく	6.5	*かつお節		*珪藻土			
*こんにやく粉		【さんまおかか煮】		キャノーラ油 炒め用	0.65		
*水酸化カルシウム		さんまおかか煮 40g	40	*食用なたね油			
にんじん	11.7	*さんま		白いりごま	0.65		
*にんじん		*しょうゆ（大豆、小麦）		*ごま			
だいこん	15.6	*砂糖					
*だいこん		*みりん					
たまねぎ	13	*かつお節					
*たまねぎ		*昆布エキス					
ごぼう	10.4	*増粘剤					
*ごぼう		【大豆ひじき炒め】					
じゃがいも	19.5	鶏肉もも スライス	26				
*じゃがいも		*鶏もも					
根深ねぎ	7.8	ひじき	1.3				
*根深ねぎ		*ひじき					
おろし生姜（年）	0.3	にんじん	10.4				
*しょうが		*にんじん					
*酸味料		国産大豆の水煮（年）	3.9				
*ビタミンC		*大豆					
*ターメリック色素		北海道丸大豆醤油 10L	2.99				
清酒	1.3	*大豆					
*米		*小麦					
*米麴		*食塩					
*醸造アルコール		きび和糖 1000	1.04				

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4月13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】		*生乳		*ワイン		*食用なたね油	
(道)バター丸パン65	95	*食塩		*ぶどう糖		*シリコン	
*小麦粉		コンソメ	2.86	*アルコール		【イタリアンサラダ】	
*食塩		*食塩		*食塩		北海道産ホールコーン(年)	13
*イースト		*デキストリン		*香料		*とうもろこし	
*脱脂粉乳(乳)		*麦芽糖		*酸味料		きゅうり	28.6
*砂糖		*チキンコンソメパウダー		*酸化防止剤		*きゅうり	
*鶏卵 3.7%		*ぶどう糖		白こしょう	0.01	にんじん	13
*コンパウンドバター(乳・大豆)		*酵母エキスパウダー		*ホワイトペッパー		*にんじん	
【牛乳】		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		乾燥パセリ	0.01	イタリアンドレッシング1L(年)	5.85
サツラク牛乳 200ml	206	*チキンエキスパウダー		*パセリ		*食用植物油脂	
*生乳		*鶏脂		【キャベツメンチカツ】		*砂糖	
【キャロットポタージュ(米粉)】		*砂糖		キャベツメンチカツ 55	55	*醸造酢	
ショルダーペーコン	10.4	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*キャベツ		*食塩	
*豚肩肉		*香辛料		*鶏肉		*発酵調味料	
*食塩		*トマトパウダー		*植物性たん白(大豆)		*玉ねぎ	
*砂糖		*オニオンエキスパウダー		*豚脂		*香味食用油	
*香辛料		*香辛料抽出物		*ポークオイル		*酵母エキスパウダー	
*ナツメグ		*酸味料		*パン粉(乳、小麦、大豆)		*香辛料	
*コリアンダー		粉チーズ(年)	3.25	*小麦粉		*トマト	
*カルダモン		*ナチュラルチーズ(乳)		*コーンフラワー		*酸味料	
*オールスパイス		*脱脂粉乳(乳)		*植物油脂(大豆)		*増粘剤	
たまねぎ	32.5	*食塩		*フライミックス粉(卵、小麦)0.2%			
*たまねぎ		*セルロース		*でんぷん			
にんじん	15.6	*香料		*水			
*にんじん		スキムミルク	3.25	*砂糖			
ソニオン(炒め玉葱)	14.3	*生乳		*食塩			
*たまねぎ		北海道産米粉	5.9	*ポークエキス			
*サラダ油(大豆、なたね)		*うるち米		*しょうゆ(小麦、大豆)			
野菜ベース	13	サツラク牛乳 10kg	71.5	*香辛料			
*たまねぎ		*生乳		*加工でんぷん			
*馬鈴薯		天塩	0.09	*アミノ酸			
*バター		*塩田産天日塩		*リン酸塩			
人参ペースト	39	*塩田産にがり		*着色料			
*人参		白ワイン	1.3	*焼成カルシウム			
バター有塩(年)	6.5	*米発酵調味料		キャノーラ油	5.5		

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4月14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】		*海水		*カルダモン		北海道丸大豆醤油 10L	0.65
精白米 10kg	100	緑豆もやし(年)	39	*オールスパイス		*大豆	
【牛乳】		*緑豆		豆腐	23.4	*小麦	
サツラク牛乳 200ml	206	根深ねぎ	7.8	*大豆		*食塩	
*生乳		*根深ねぎ		*粗製海水塩化マグネシウム		天塩	0.05
【ビビンバ丼】		きび和糖 1000	2.34	*消泡剤		*塩田産天日塩	
豚肉もも ひき肉	39	*さとうきび		にんじん	11.7	*塩田産にがり	
*豚もも		みりん(年)	1.82	*にんじん		白こしょう	0.03
大豆ミート	6.5	*本みりん		はくさい	26	*ホワイトペッパー	
*大豆		*液状ブドウ糖		*はくさい		【野菜チヂミ】	
*クエン酸鉄		*醸造アルコール		根深ねぎ	6.5	野菜のチヂミ	50
清酒	5.2	*珪藻土		*根深ねぎ		*にんじん	
*米		北海道丸大豆醤油 10L	7.8	がらスープ（ポーク＆チキン）	5.85	*米粉	
*米麴		*大豆		*豚骨		*たまねぎ	
*醸造アルコール		*小麦		*鶏骨		*にら	
*水飴		*食塩		*豚骨油		*ショートニング	
*乳酸		豆板醤(年)	0.9	*酵母エキス		*乾燥マッシュポテト	
*コハク酸		*唐辛子		清酒	0.91	*おから（大豆）	
おろし生姜（年）	0.44	*食塩		*米		*でん粉	
*しょうが		*味噌		*米麴		*水溶性食物繊維	
*酸味料		*酸味料		*醸造アルコール		*ぶどう糖	
*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	0.65	*水飴		*粉末状植物性たん白（大豆）	
*ターメリック色素		*食用なたね油		*乳酸		*小麦不使用しょうゆ（大豆）	
おろしにんにく（年）	0.44	白いりごま	0.98	*コハク酸		*食塩	
*にんにく		*ごま		塩ラーメンスープ	4.16	*チキンオイル	
*食塩		純正ごま油	0.65	*食塩		*植物油（ごま）	
*酸味料		*食用ごま油		*醤油（小麦、大豆）		*砂糖	
にんじん	15.6	*ごま種子		*香味油		*酵母エキス	
*にんじん		【中華スープ】		*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*液状混合調味料	
国産もうそう千切水煮	6.5	ローズハム 千切り	10.4	*砂糖		*にんにくペースト	
*もうそう筍		*豚ロース肉		*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*香辛料	
*酸化防止剤		*食塩		*昆布		*加工デンプン	
*PH調整剤		*砂糖		*かつお削りぶし		*セルロース	
こまつな	13	*香辛料		*野菜エキス（小麦、大豆）		*ピロリン酸第二鉄	
*小松菜		*ナツメグ		*調味料			
茹で塩	0.08	*コリアンダー		*酸化防止剤			