

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8年3月23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】		りんごソース	5.2	*酸味料		*ポークエキス	
精白米 10kg	100	*りんご		ウスターソース（年）	3.9	*発酵調味料	
【牛乳】		*香料		*果糖ぶどう糖液糖		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*酸味料		*砂糖液糖		*加工油脂	
*生乳		*酸化防止剤		*高酸度ビネガー		*酵母エキス	
【ハヤシライス】		フルーツチャツネ（年）	1.94	*食塩		*チキンブイヨン	
豚肉もも スライス	32.5	*フルーツ		*オニオンエキス		*加工でん粉	
*豚もも		リンゴ		*香辛料		*クエン酸鉄Na	
赤ワイン（年）	1.76	レモン		*トマトエキス		*その他キャリアオーバー	
*米発酵調味料		レーズン		*カラメル色素		【デコポン】	
*ワイン		*水あめ・砂糖		*調味料		デコポン	62.5
*ぶどう糖		*香辛料（大豆）		トマトケチャップ学給用（年）	2.99	*デコポン	
*アルコール		*酢酸・クエン酸		*トマト			
*食塩		*食塩		*糖類			
*果実色素（エルダーベリー）		*カラメル色素		砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
*香料		*香料		ぶどう糖			
*酸味料		ダイストマト 5kg（年）	4.68	*醸造酢			
*酸化防止剤		*トマト		*食塩			
おろしにんにく	0.39	*トマトピューレー		*たまねぎ			
*にんにく		スキムミルク（年）	2.99	*香辛料			
*食塩		*生乳		バター有塩	1.3		
*酸味料		粉チーズ（年）	2.99	*生乳			
おろし生姜	0.39	*ナチュラルチーズ（乳）		*食塩			
*しょうが		*脱脂粉乳		【ハンバーグ】			
*酸味料		*食塩		国産ミートバーグ 60g	60		
*ビタミンC		*セルロース		*豚肉			
*ターメリック色素		*香料		*鶏肉			
にんじん	16.9	ハヤシルウ（年）	20.15	*玉ねぎ			
*にんじん		*小麦粉		*粒状植物性たん白（大豆）			
たまねぎ	32.5	*パーム油		*豚脂			
*たまねぎ		*砂糖		*難消化性デキストリン			
じゃがいも	35.1	*食塩		*果糖ぶどう糖液糖			
*じゃがいも		*トマトペースト		*でん粉			
ソニオン（年）	16.9	*香辛料		*粉末状植物性たん白（大豆）			
*たまねぎ		*カラメル色素		*ドロマイト			
*大豆油		*調味料		*ぶどう糖加工品			