

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5月1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】		*昆布		*植物油脂（ごま）		*緑豆	
精白米 10kg	100	*かつお削りぶし		*食塩		にんじん	6.5
【牛乳】		*野菜エキス(小麦、大豆)		*香辛料		*にんじん	
サツラク牛乳 200ml	206	*調味料		*小麦粉		純正ごま油（年）	0.65
*生乳		*酸化防止剤		*ショートニング		*食用ごま油	
【春雨スープ】		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.04	*加工油脂		キムチ味（年）	4.41
ロースハム 千切り	10.4	*大豆		*加工でんぷん		*りんごバルブ	
*豚ロース肉		*小麦		*乳化剤		*水あめ	
*食塩		*食塩		小籠包	25	*おろしにんにく	
*砂糖		清酒（年）	1.95	*キャベツ		*アミノ酸液（大豆）	
*ナツメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス		*米		*たまねぎ		*トマトペースト	
豆腐	26	*米麴		*豚脂		*醸造酢	
*大豆		*醸造アルコール		*豚肉		*食塩	
*粗製海水塩化マグネシウム		*水飴		*たけのこ水煮		*唐辛子	
*消泡剤（大豆）		*乳酸		*しょうゆ(小麦、大豆)		*パプリカパウダー	
チンゲンサイ	10.4	*コハク酸		*はるさめ		*昆布	
*チンゲンサイ		天塩（年）	0.05	*でん粉		*砂糖	
にんじん	10.4	*塩田産天日塩		*しいたけ		*コーンスターチ	
*にんじん		*塩田産にがり		*カキエキス調味料		*しょうがパウダー	
カット春雨（年）	4.55	白こしょう（年）	0.03	*砂糖		*調味料	
*甘藷澱粉		*ホワイトペッパー		*おろししょうが		*pH調整剤	
*えんどう澱粉		【ショーロンポー】		*発酵調味料		*増粘剤	
根深ねぎ	9.1	小籠包	25	*植物油脂（ごま）		おろし生姜（年）	0.18
*根深ねぎ		*キャベツ		*食塩		*しょうが	
がらスープ（年）	5.2	*たまねぎ		*香辛料		*酸化防止剤	
*豚骨		*豚脂		*小麦粉		*PH調整剤	
*鶏骨		*豚肉		*ショートニング		おろしにんにく（年）	0.36
*豚骨油		*たけのこ水煮		*加工油脂		*にんにく	
*酵母エキス		*しょうゆ(小麦、大豆)		*加工でんぷん		*PH調整剤	
塩ラーメンスープ	7.28	*はるさめ		*乳化剤		北海道丸大豆醤油 10L（年）	1.56
*食塩		*でん粉		【豚肉のキムチ炒め】		*大豆	
*醤油（小麦、大豆）		*しいたけ		豚肉もも スライス	39	*小麦	
*香味油		*カキエキス調味料		*豚もも		*食塩	
*魚介エキス（カキ、アサリ、サバ）		*砂糖		にら	3.9	きび和糖（年）	0.52
*砂糖		*おろししょうが		*にら		*さとうきび	
*畜肉エキス（鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン）		*発酵調味料		緑豆もやし(年)	31.2	清酒（年）	1.3

