

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7年6月30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】		*水飴		白すりごま	3.64		
精白米 10kg	100	*乳酸		*ごま			
【牛乳】		*コハク酸		醤油 和え物用	1.3		
サツラク牛乳 200ml	206	白みそ 10kg（年）	6.5	*大豆			
*生乳		*米		*小麦			
【豚汁】		*大豆		*食塩			
豚肉もも スライス	32.5	*食塩		*アルコール			
*豚もも		赤みそ 10kg（年）	3.25	白味噌 和え用	1.56		
豆腐	26	*大豆		*大豆			
*大豆		*米		*米			
*粗製海水塩化マグネシウム		*食塩		*食塩			
*消泡剤（大豆）		*酒精		きび和糖 1000	1.43		
突きこんにやく	10.4	かつおだしパック	2.99	*さとうきび			
*こんにやく粉		*かつお節		【【中のみ】鮭ふりかけ】			
*水酸化カルシウム		【いかメンチカツ】		さけぱっぱ	2.5		
にんじん	11.7	いかメンチカツ	50	*さけ			
*にんじん		*ムラサキイカ		*ごま			
だいこん	19.5	*たらすり身		*砂糖			
*だいこん		*玉ねぎ		*ドロマイト			
たまねぎ	13	*パン粉（小麦、大豆）		*食塩			
*たまねぎ		*小麦粉		*大豆油			
ごぼう	7.8	*バターミックス（小麦、大豆）		*昆布だし			
*ごぼう		*食塩		*さけエキス			
じゃがいも	32.5	*コショウ		*ぶどう酢			
*じゃがいも		キャノーラ油（年）	5	*酵母エキス			
根深ねぎ	7.8	*食用なたね油		*酵母			
*根深ねぎ		*シリコーン		*紅麴色素			
おろし生姜（年）	0.3	【ごまあえ】					
*しょうが		ほうれんそう	10.4				
*酸味料		*ほうれん草					
*ビタミンC		茹で塩	0.09				
*ターメリック色素		*海水					
清酒	1.3	緑豆もやし（年）	42.9				
*米		*緑豆					
*米麴		にんじん	5.2				
*醸造アルコール		*にんじん					