

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11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)
【イエスクリーン米】		*コーンスターチ		*酒精		*でん粉	
イエスクリーン米 10kg	100	*しょうがパウダー		*調味料		*粒状大豆たん白	
*精白米		*調味料		純正ごま油（年）	1.3	*砂糖	
【牛乳】		*pH調整剤		*食用ごま油		*食塩	
サツラク牛乳 200ml	206	*増粘剤		昆布だし（年）	1.3	*ごま油	
*生乳		ほぐしえのき	5.2	*昆布エキス粉末、昆布粉末		*しょうが	
【キムチスープ】		*生えのき茸		*でん粉分解物		*ほたてエキス	
ぶたバラ肉 脂身つき	32.5	根深ねぎ	10.4	*砂糖		*魚介エキス調味料（いわし）	
*豚肉 ばら 脂身つき 生		*根深ねぎ		*酵母エキス粉末		*こしょう	
おろしにんにく（年）	0.39	にら	6.5	*でん粉		*小麦粉	
*にんにく		*にら		*米油		肉シューマイ 30	30
*PH調整剤		がらスープ（年）	6.5	鶏だし（年）	1.3	*玉ねぎ	
おろし生姜（年）	0.39	*豚骨		*鶏肉粉末		*豚肉	
*しょうが		*鶏骨		*でん粉分解物		*でん粉	
*酸化防止剤		*豚骨油		*砂糖		*粒状大豆たん白	
*PH調整剤		*酵母エキス		*酵母エキス粉末		*砂糖	
豆腐	32.5	清酒（年）	1.04	*昆布エキス粉末		*食塩	
*大豆		*米		*でん粉		*ごま油	
*粗製海水塩化マグネシウム		*米麴		赤みそ 10kg（年）	6.37	*しょうが	
*消泡剤（大豆）		*醸造アルコール		*大豆		*ほたてエキス	
にんじん	9.1	*水飴		*米		*魚介エキス調味料（いわし）	
*にんじん		*乳酸		*食塩		*こしょう	
キャベツ	19.5	*コハク酸		*酒精		*小麦粉	
*キャベツ		みりん（年）	0.78	北海道丸大豆醤油 10L（年）	2.08	【鶏肉とピーマンのオイスター炒め】	
キムチ味（年）	7.8	*本みりん		*大豆		鶏肉もも 角切り	39
*りんごパルプ		*液状ブドウ糖		*小麦		*鶏もも	
*水あめ		*醸造アルコール		*食塩		たけのこ水煮干切	15.6
*おろしにんにく		*珪藻土		豆板醤（年）	0.52	*たけのこ	
*アミノ酸液（大豆）		コチジャン（年）	0.65	*唐辛子		*酸味料	
*トマトペースト		*味噌（大豆）		*食塩		*ビタミンC	
*醸造酢		*砂糖		*味噌（大豆）		にんじん	10.4
*食塩		*唐辛子		*酸味料		*にんじん	
*唐辛子		*大豆油		【肉シューマイ】		たまねぎ	23.4
*パプリカパウダー		*食塩		肉シューマイ 30	30	*たまねぎ	
*昆布		*米麴		*玉ねぎ		青ピーマン	10.4
*砂糖		*パプリカ		*豚肉		*青ピーマン	

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11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)
がらスープ（年）	1. 3	*なたね油					
*豚骨							
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス							
牡蠣味オイスターソース（年）	4. 68						
*かき							
*水あめ							
*醤油（大豆、小麦）							
*砂糖液糖							
*食塩							
*加工でん粉							
*酒精							
北海道丸大豆醤油 10L（年）	1. 17						
*大豆							
*小麦							
*食塩							
清酒（年）	0. 65						
*米							
*米麴							
*醸造アルコール							
*水飴							
*乳酸							
*コハク酸							
きび和糖（年）	0. 26						
*さとうきび							
片栗粉1kg（年）	0. 78						
*馬鈴薯							
おろし生姜（年）	0. 39						
*しょうが							
*酸化防止剤							
*PH調整剤							
おろしにんにく（年）	0. 39						
*にんにく							
*PH調整剤							
キャノーラ油 炒め用（年）	0. 78						