石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター <u>令和6年9月9日(月)</u>

<b>〒和0年9月9日(月</b> )							
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】		*液状ブドウ糖		カットいんげん(年)	9.1		
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*さやいんげん若さや			
【牛乳】		*珪藻土		緑豆もやし(年)	36. 4		
サツラク牛乳 200ml	206	北海道丸大豆醤油 10L	10. 4	*緑豆			
*生乳		*大豆		にんじん 石狩市産	6. 5		
【肉鍋風煮】	•	*小麦		*にんじん			
豚肉もも スライス	36. 4	*食塩		白すりごま	3. 51		
*豚もも		キャノーラ油 炒め用	1. 3	*: *: *: *: *: *: *: *: *: *: *: *: *: *			
焼き豆腐	22. 1	*食用なたね油		醤油 和え物用	1.3		
*大豆		【とりと野菜のつくね】		*大豆			
*粗製海水塩化マグネシウム		とりと野菜の焼きつくね	50	*小麦			
*消泡剤		*鶏肉		*食塩			
にんじん 石狩市産	19. 5	*たまねぎ		*アルコール			
*にんじん		*にんじん		白味噌の和え用	1. 56		
たまねぎ	26	*れんこん		*大豆			
*たまねぎ		*ねぎ		**			
はくさい	31. 2	*<たれ>		*食塩			
*はくさい		*砂糖		きび和糖 1000	1. 3		
突きこんにゃく	23. 4	*しょうゆ(大豆、小麦)		*さとうきび			
*こんにゃく粉		*水あめ		【【中】ももゼリー】	·		
*水酸化カルシウム		*たん白加水分解物		国産ももゼリー	40		
干椎茸 スライス	0. 52	*チキンエキス(鶏肉)		*桃果汁			
*乾燥椎茸		*パン粉(小麦)		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
根深ねぎ	10. 4	*粉末状植物性たん白(大豆)		*砂糖			
*根深ねぎ		*植物油脂		*乳酸カルシウム			
きび和糖 1000	2. 99	*粒状植物性たん白(大豆)		*ゲル化剤			
*さとうきび		*砂糖		*酸味料			
清酒	1. 56	*しょうゆ(大豆・小麦)		*ビタミンC			
**		*発酵調味料		*クエン酸鉄Na			
*米麹		*食塩		*香料			
*醸造アルコール		*加工デンプン		*酸化防止剤			
*水飴		*増粘剤					
*乳酸		*重曹					
*コハク酸		*カラメル色素					
みりん(年)	1. 56	*ピロリン酸第二鉄					
*本みりん		【もやしといんげんのごまあ	₹]				

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター

令和6年9月11日(水)

献立名/食品名 (g)	1740年9月11日(水)	7.0		700		700		708
(g)   (g)   (g)   (g)   (g)   (g)   (f)   (g)   (f)   (g)   (f)   (g)   (g)   (f)   (g)   (g)   (g)   (g)   (g)   (g)   (f)   (g)   (g	献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量
# 特色米 10kg 100		(g)		(g)		(g)		(g)
「中央	【ごはん】		*小麦					1
十年列	精白米 10kg	100	*食塩					
(		•	キャノーラ油 炒め用	1. 3				
(議金牛 X)     56       浜盆牛 スライス     65       ※成化しん     19.5       ※にたじん     41.6       かたまねぎ     41.6       しらたき     19.5       ※ためにカルシウム     *機嫌 (小麦)       平椎茸 スライス     10.4       *乾燥相宜     *砂糖       むきえだまめ (年)     3.25       *表だまめ (年)     3.25       *皮塩     *一個造酢 (小麦)       *皮塩     *一型ンのつまみ揚げ       *食塩     *・食塩       むきえだまめ (年)     3.25       *皮塩     *一個大砂場       *皮塩     *一個大砂場       *皮塩     *・金・シ・ラ・び       清酒     1.56       *水糖     *・機強アルコール       *水糖     *・一般財 (小麦)       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *皮塩     *・大のり       *のより方     *・大のり       *のより方     *・大のり       *・大のり     *・大のり <td< td=""><td>サツラク牛乳 200ml</td><td>206</td><td>*食用なたね油</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>	サツラク牛乳 200ml	206	*食用なたね油					
(議金牛 X)     56       浜盆牛 スライス     65       ※成化しん     19.5       ※にたじん     41.6       かたまねぎ     41.6       しらたき     19.5       ※ためにカルシウム     *機嫌 (小麦)       平椎茸 スライス     10.4       *乾燥相宜     *砂糖       むきえだまめ (年)     3.25       *表だまめ (年)     3.25       *皮塩     *一個造酢 (小麦)       *皮塩     *一型ンのつまみ揚げ       *食塩     *・食塩       むきえだまめ (年)     3.25       *皮塩     *一個大砂場       *皮塩     *一個大砂場       *皮塩     *・金・シ・ラ・び       清酒     1.56       *水糖     *・機強アルコール       *水糖     *・一般財 (小麦)       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *のより分     *・大のり       *皮塩     *・大のり       *のより方     *・大のり       *のより方     *・大のり       *・大のり     *・大のり <td< td=""><td></td><td></td><td>【コーンのつまみ揚げ】</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>			【コーンのつまみ揚げ】					
「元んじん 石狩市産	【浜益牛丼】	•		25				
にんじん 石狩市産	浜益牛 スライス	65	*とうもろこし					
#植物油脂 (大豆) **注まねぎ 41.6 **上のにゃく粉 **皮塩 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	*浜益牛		*魚肉すり身(タラ)					
たまねぎ	にんじん 石狩市産	19.5	*玉ねぎ					
*たまねぎ   19.5	*にんじん		*植物油脂(大豆)					
**Cんにゃく粉	たまねぎ	41.6	*鶏卵 【5.32%】					
* にんじゃく粉 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	*たまねぎ		*でん粉					
*水酸化カルシウム	しらたき	19. 5	*食塩					
** * * * * * * * * * * * * * * * * *	*こんにゃく粉		*醸造酢(小麦)					
*乾燥椎茸	*水酸化カルシウム		*砂糖					
** さきえだまめ (年) 3.25 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	干椎茸 スライス	1.04	*加工でん粉					
*えだまめ			*調味料					
*食塩 *とうもの ** *とうもの ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **		3. 25						
きび和糖 1000   3.64   *** *** *** *** *** *** *** *** ***	*えだまめ		コーンのつまみ揚げ	25				
*さとうきび * エねぎ * 植物油脂(大豆) * * * * * * * * * * * * * * * * * * *			*とうもろこし					
清酒	きび和糖 1000	3. 64	*魚肉すり身(タラ)					
************************************			*玉ねぎ					
************************************	清酒	1. 56	*植物油脂(大豆)					
*職造アルコール *水飴 *水飴 *乳酸 *コハク酸 *カりん(年) *素みりん *液状ブドウ糖 *酸造アルコール *酸造アルコール *酸造アルコール *理達土 北海道丸大豆醤油 10L 9.1	**		*鶏卵 【5.32%】					
*水飴 *乳酸 *砂糖 *カリん(年) 1.56 *調味料 *香辛料抽出物 *香辛料抽出物 *香辛料抽出物 *香辛料抽出物 *香辛料抽出物 *オルコール *注薬土 *カリん 豆醤油 10L 9.1	*米麹		*でん粉					
*乳酸 *砂糖 *カリル(年) 1.56 * *加工でん粉 * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	*醸造アルコール		*食塩					
*コハク酸	*水飴		*醸造酢(小麦)					
みりん(年)       1.56         *本みりん       *香辛料抽出物         *液状ブドウ糖       【石狩産メロン】         *建藻土       メロン 石狩産         北海道丸大豆醤油 10L       9.1	*乳酸		*砂糖					
*本みりん       *香辛料抽出物         *液状ブドウ糖       【石狩産メロン】         *醸造アルコール       メロン 石狩産       63         *注藻土       *メロン         北海道丸大豆醤油 10L       9.1	*コハク酸		*加工でん粉					
*液状ブドウ糖 *醸造アルコール *珪藻土 北海道丸大豆醤油 10L 9.1	みりん(年)	1. 56	*調味料					
*醸造アルコール	*本みりん							
*珪藻土     いまり       北海道丸大豆醤油 10L     9.1	*液状ブドウ糖		【石狩産メロン】					
北海道丸大豆醤油 10L 9.1 9.1 9.1	*醸造アルコール		メロン 石狩産	63				
			*メロン					
	北海道丸大豆醤油 10L	9. 1						
	*大豆							

可食量(g)

31. 2

0.65

20.8

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター

令和6年9月12日(木)

<u> </u>		
献立名/食品名	可食量	献立名/食品名
【イエスクリーン米】	(g)	【たらフライ】
イエスクリーン米 10kg	100	<u> </u>
「 <b>牛乳</b> 】	100	*すけそうだら
サツラク牛乳 200ml	206	** パン粉 (小麦粉)
*生乳	200	*バッターミックス
【野菜のみそ汁】		コーンスターチ
冷凍油揚げカット	5. 2	植物性蛋白(大豆)
*だいず 全粒 国産 乾	5. 2	植物性油脂
*なたね油		
¥ 1 = 1 = 1 =		<u>食塩</u> ブドウ糖
*凝固剤	+	
*消泡剤(大豆) 浜益産じゃがいも	00	グアーガム
	26	*胡椒   *ホ (左)
*じゃがいも	10.5	キャノーラ油(年)
だいこん石狩市産	19. 5	*食用なたね油
*だいこん	10.4	*シリコーン
にんじん 石狩市産	10. 4	【 <b>中濃ソース(160ml)</b> 】 ソース(中濃) 160ml
*にんじん キャベツ 石狩市産	20. 8	
*キャベツ	20. 6	*トマト
	9. 1	*たまねぎ
*根深ねぎ	9. 1	*たまねさ *砂糖
*低床ねさ   白味噌 10kg	7. 8	**ヅ <sup>裾</sup> *ぶどう糖
日味噌 TOK8  *大豆	7.0	
*		*醸造酢
111		*食塩 *コーンスターチ
*食塩   赤味噌 10kg	2.6	*コーフスターテ *香辛料
*大豆	2. 6	
*************************************		* <sup>ま最布</sup> 【 <b>五目煮</b> 】
	-	豚肉もも スライス
*食塩   かつおだしパック	2. 21	*豚もも
	2. 21	*豚もも   国産大豆の水煮(年)
<mark>    *かつお節</mark> 煮干しダシパック	0. 52	*大豆
*かたくちいわし	0. 52	*^ <sup>*</sup> ^ <sup>豆</sup> ひじき
煮干しパック	0. 52	*ひじき
*かたくちいわし	0. 32	しらたき
**食塩	+	*こんにゃく粉
"尺恤		

献立名/食品名	可食量	
	(g)	
*水酸化カルシウム		
にんじん 石狩市産	15. 6	
*にんじん		
北海道丸大豆醤油 10L	2. 99	
*大豆		
*小麦		
*食塩		
きび和糖 1000	0. 78	
*さとうきび		
清酒	1.04	
**		
*米麹		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
みりん(年)	1.04	
*本みりん		
*液状ブドウ糖		
*醸造アルコール		
*珪藻土		
キャノーラ油 炒め用	1.3	
*食用なたね油		
昆布だし(顆粒)	0. 39	
*昆布エキス粉末、昆布粉末		
*でん粉分解物		
*砂糖		
*酵母エキス粉末		
*でん粉		
*米油		
	1 1	

量	献立名/食品名	可食量
)		(g)
6		
9		
18		
)4		
)4		
$\parallel$		
3		
39		
$\parallel$		

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター <u>令和6年9月13日(金)</u>

<b>市和0年9月13日(並</b> )							
献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量(g)
【ごはん】	187	*液状ブドウ糖	ίζ,	赤味噌 10kg	2. 93		,0,
精白米 10kg	100	*醸造アルコール		*大豆	12.00		
【牛乳】	1.00	*珪藻土		**			
サツラク牛乳 200ml	206	天塩	0.08	*食塩			
*生乳		*塩田産天日塩	1	北海道丸大豆醤油 10L	0. 65		
【いも団子汁】		*塩田産にがり		*大豆			
プチいももち	39	北海道丸大豆醤油 10L	5. 85	*小麦			
*じゃがいも		*大豆		*食塩			
*じゃがいもでん粉		*小麦		きび和糖 1000	1. 56		
*砂糖		*食塩		*さとうきび			
*食塩		カット昆布	2. 21	清酒	1.3		
*加工デンプン		*日高産根昆布		**			
鶏肉むね スライス	11. 7	かつおだしパック	2. 6	*米麹			
*鶏むね		*かつお節		*醸造アルコール			
冷凍油揚げカット	6. 5	【いわし生姜煮】		*水飴			
*だいず 全粒 国産 乾		いわしの生姜煮 40(BP)	40	*乳酸			
*なたね油		*いわし		*コハク酸			
*凝固剤		*還元水あめ		みりん(年)	1.3		
*消泡剤(大豆)		*しょうゆ(小麦・大豆)		*本みりん			
にんじん 石狩市産	10. 4	*砂糖		*液状ブドウ糖			
*にんじん		*生姜		*醸造アルコール			
だいこん 石狩市産	19. 5	*でん粉		*珪藻土			
*だいこん		*醸造酢(小麦)		白すりごま	1. 56		
ほぐししめじ	7. 8	*食塩		*ごま			
*生ぶなしめじ		【望来豚とごぼうのごまみそ煮】		キャノーラ油 炒め用	0. 78		
根深ねぎ	9. 1	望来豚もも大	36. 4	*食用なたね油			
*根深ねぎ		*豚もも					
清酒	1. 3	にんじん 石狩市産	15. 6				
**		*にんじん					
*米麹		ごぼう	20.8				
*醸造アルコール		*ごぼう					
*水飴		おろし生姜(年)	0. 2				
*乳酸		*しょうが					
*コハク酸		*酸味料					
みりん(年)	1. 56	*ビタミンC					
*本みりん		*ターメリック色素					
			•			<u> </u>	-