石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター

令和6年9月17日(火)

献立名/食品名 (g)								
カンテトの人10	献立名/食品名		献立名/食品名		献立名/食品名		献立名/食品名	可食量(g)
*** *** *** *** *** *** *** *** *** *	【うどん】	•	*珪藻土		*ヘスピリジナーゼ			
*** *** *** *** *** *** *** *** *** *	☆ソフトめん110	110	清酒	2. 86	国産黄桃ダイス缶	13		
**安理								
サツラクキ乳 200m **X給 **和級 ** **	*食塩		*米麹		*ぶどう糖果糖液糖			
サツラクキ乳 200m **X給 **和級 ** **	【牛乳】		*醸造アルコール		*上白糖			
**生乳酸		206	*水飴		*酸味料			
類肉むね スライス 41.6	*生乳				*酸化防止剤			
類肉むね スライス 41.6	【五目うどん】	•	*コハク酸		パインチビット1/6(レトルト)	18. 2		
** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **		41.6	天塩	0. 13	*パインアップル			
*だいず 全粒 国産 乾	*鶏むね		*塩田産天日塩		*上白糖			
*だいず 全粒 国産 乾	冷凍油揚げカット	7. 8	*塩田産にがり		*クエン酸			
*凝固剤			かつおだしパック	2. 6	*ビタミンC			
*消泡剤(大豆)	*なたね油		*かつお節		冷凍白玉 (自然解凍)	20.8		
**たらすりみ	*凝固剤		カット昆布	2.86	*もち米			
*たらすりみ	*消泡剤(大豆)		*日高産根昆布		*加工でん粉			
*たらすりみ		11. 7						
*砂糖 *塩 (こんじん 石狩市産 16.9) *にんじん (まぐししめじ 15.6) (まぐししめじ 15.6) *生ぶなしめじ *食塩 根深ねぎ 9.1 *根深ねぎ 9.1 *根深ねぎ 10L 14.95 *大豆 *かま状植物性たん白(大豆) *カリチャラ *カリ・カー・ラー・カー・ラー・カー・ラー・カー・ラー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	*たらすりみ			50				
*砂糖 *塩 (こんじん 石狩市産 16.9) *にんじん (まぐししめじ 15.6) *生ぶなしめじ (大豆) *根深ねぎ 9.1 *根深ねぎ 9.1 *根深ねぎ 10L 14.95 *大豆 *カリチャー *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *カロチノーラ油(年) 5 *食塩 *食塩 *食用なたね油 *シリコーン *シリコーン *シリコーン *シリコーン *シリコーン *シリコーン *シリコーン *シリカリん・(年) 2.86 *本みりん *みかん *カかん *バーム油 *にんじん *パーム油 *が入れ *カかん *ガーム油 *シカかん *カかん *カかん *カかん *カかん *カかん *カかん *カかん *	*馬鈴薯澱粉		*たまねぎ					
にんじん 石狩市産 16.9 *バーム油 *にんじん * にんじん * にんじん * にんじん * にゅんぎく * 食塩 *	*砂糖							
*にんじん 15.6 *といかしき 15.6 *といかしき *といかしき *食塩 *粉末状植物性たん白 (大豆) *調味料 *パ麦 *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *ヤノーラ油 (年) *食用なたね油 *シリコーン *さとうきび みりん(年) 2.86 *本みりん	*塩		*にんじん					
ほぐししめじ 15.6 * t しゅんぎく * t 生ぶなしめじ * t 機深ねぎ 9.1 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	にんじん 石狩市産	16. 9	*パーム油					
*生ぶなしめじ *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) * *根深ねぎ *調味料 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ル麦 *食塩 *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *セノーラ油(年) 5 *食用なたね油 *シリコーン *さとうきび *カりん(年) *2.86 *本みりん *本みりん *スかん	*にんじん		*ごぼう					
根深ねぎ 9.1 *根深ねぎ *調味料 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *ヤノーラ油(年) 5 *食塩 *さとうきび *シリコーン *ンリカム *・オみりん *・本みりん *・本みりん *・本かりん *・本かりん *・本かりん *・カかん *・カルの *・カルの	ほぐししめじ	15. 6	*しゅんぎく					
*根深ねぎ *調味料 **ボーキングパウダー **ボーキングパウダー **カロチノイド色素 **・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	*生ぶなしめじ		*食塩					
北海道丸大豆醤油 10L 14.95 *大豆 *カロチノイド色素 *小麦 キャノーラ油(年) *食塩 *食用なたね油 きび和糖 1000 0.96 *シリコーン みりん(年) 2.86 *本みりん 15.6 *みかん	根深ねぎ	9. 1	*粉末状植物性たん白(大豆)					
*大豆 *カロチノイド色素 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 *シリコーン *シリコーン *シリコーン みりん(年) *カルの *本みりん *カロチノイド色素 *カロチノイド色素 *ストノーラ油(年) *カレーラ油(年) *シリコーン 【フルーツ白玉】 「フルーツ白玉】 「コルーツ白玉】 「おんりん) *みかん *みかん *みかん *みかん **************	*根深ねぎ		*調味料					
*小麦 キャノーラ油(年) 5 *食塩 *食用なたね油 *さとうきび *シリコーン みりん(年) 2.86 *本みりん 国産みかん缶詰 15.6 *みかん *みかん	北海道丸大豆醤油 10L	14. 95	*ベーキングパウダー					
*食塩 *食用なたね油 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび 【フルーツ白玉】 みりん(年) 国産みかん缶詰 *本みりん *みかん	*大豆		*カロチノイド色素					
きび和糖 1000 0.96 *さとうきび 【フルーツ白玉】 みりん(年) 国産みかん缶詰 15.6 *本みりん *みかん	*小麦		キャノーラ油(年)	5				
*さとうきび 【フルーツ白玉】 みりん(年) 国産みかん缶詰 *本みりん ************************************	*食塩		*食用なたね油					
みりん(年) 2.86 国産みかん缶詰 15.6 *本みりん *みかん	きび和糖 1000	0. 96	*シリコーン					
*本みりん *みかん	*さとうきび		【フルーツ白玉】	•				
*本みりん *みかん	みりん(年)	2. 86		15. 6				
*液状ブドウ糖 *グラニュー糖 *グラニュー糖	*液状ブドウ糖		*グラニュー糖					
*醸造アルコール *クエン酸	*醸造アルコール							

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和6年9月18日(水)

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
【ごはん】	•	*食塩		*たまねぎ		*酸化防止剤
精白米 10kg	100	*醤油(小麦、大豆)		*豚肉		*PH調整剤
【牛乳】		*香味油		*鶏肉		こまつな
サツラク牛乳 200ml	206	*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)		*粒状小麦蛋白		*小松菜
*生乳		*砂糖		*パン粉(小麦)		茹で塩
【わかめスープ】		*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)		*馬鈴薯澱粉		*海水
ショルダーベーコン	7. 8	*昆布		*醤油(大豆、小麦)		緑豆もやし
*豚肩肉		*かつお削りぶし		*砂糖		*緑豆
*食塩		*野菜エキス(小麦、大豆)		*食塩		根深ねぎ
*砂糖		*調味料		*コショウ		*根深ねぎ
*ナツメク゛・コリアンタ゛ー・カルタ゛モン・オールスハ゜イス		*酸化防止剤		【ビビンバ丼】	,	きび和糖 1
はくさい	26	北海道丸大豆醤油 10L	0.39	豚肉もも ひき肉	41.6	*さとうきび
*はくさい		*大豆		*豚もも		みりん(年)
豆腐	19. 5	*小麦		大豆ミート	10.4	*本みりん
*大豆		*食塩		*大豆		*液状ブドウ料
*粗製海水塩化マグネシウム		白こしょう	0.03	*クエン酸鉄		*醸造アルコ-
*消泡剤		*ホワイトペッパー		清酒	5. 2	*珪藻土
国内産カットわかめ(年)	0. 78	【えびギョーザ】		**		北海道丸大
*湯通し塩蔵わかめ		えびぎょうざ	20	*米麹		*大豆
にんじん 石狩市産	10. 4	*キャベツ		*醸造アルコール		*小麦
*にんじん		*小麦粉		*水飴		*食塩
根深ねぎ	13	*むきえび		*乳酸		豆板醤(年)
*根深ねぎ		*たまねぎ		*コハク酸		*唐辛子
がらスープ (ポーク&チキン)	7. 8	*豚肉		おろし生姜(年)	0. 78	*食塩
*豚骨		*鶏肉		*しょうが		*味噌(大豆)
*鶏骨		*粒状小麦蛋白		*酸味料		*酸味料
*豚骨油		*パン粉(小麦)		*ビタミンC		キャノーラ
*酵母エキス		*馬鈴薯澱粉		*ターメリック色素		*食用なたね
清酒	1. 3	*醤油(大豆、小麦)		おろしにんにく(年)	0. 78	白いりごま
**		*砂糖		*にんにく		*ごま
*米麹		*食塩		*食塩		純正ごま油
*醸造アルコール		*コショウ		*酸味料		*食用ごま油
*水飴		えびぎょうざ	20	にんじん 石狩市産	18. 2	
*乳酸		*キャベツ		*にんじん		
*コハク酸		*小麦粉		国産もうそう千切水煮	10.4	
塩ラーメンスープ	5. 92	*むきえび		*もうそう筍		

****	可食量
献立名/食品名	(g)
*酸化防止剤	,,,,
*PH調整剤	
こまつな	13. 52
*小松菜	
茹で塩	0.08
*海水	
緑豆もやし(年)	39
*緑豆	
根深ねぎ	9. 75
*根深ねぎ	
きび和糖 1000	2. 34
*さとうきび	
みりん(年)	1. 82
*本みりん	
*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	7. 8
*大豆	
*小麦	
*食塩	0.01
豆板醬(年)	0. 91
*唐辛子	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*酸味料	0.05
キャノーラ油 炒め用	0. 65
*食用なたね油 白いりごま	0.00
	0. 98
■ *ごま 純正ごま油	0.65
	0. 65
*食用ごま油	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター

令和6年9月19日(木)

献立名/食品名	
	(g)
【ナン】	
ナン 100	100
*小麦粉	
*植物油脂(大豆)	
*ショートニング	
*食物繊維	
*砂糖	
*食塩	
*貝殻未焼成カルシウム	
*イースト	
*ソルタビン脂肪酸エステル	
*ビタミンC	
*乾燥パン酵母	
*麦芽粉末	
*グァーガム	
【牛乳】	l
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	200
【ポトフ】	l
ミニウインナー (1cm カット)	23. 4
*豚肉	20. 1
*食塩	
*砂糖	
*白コショウ・カルワイ・マスタート゛	
浜益産じゃがいも	32. 5
*じゃがいも	JZ. J
たまねぎ	23. 4
*たまねぎ	۷۵. 4
だいこん石狩市産	19. 5
*だいこん	13.0
にんじん 石狩市産	11. 7
*にんじん 石折印度	11. /
*!こんしん セロリ	2 6
	2. 6
*セロリ がらスープ(ポーク&チキン)	0.1
	9. 1
┃ *豚骨	1

	献立名/食品名				
	M立石/及阳石				
1	*鶏骨				
	*豚骨油				
	*酵母エキス				
	コンソメ				
	*食塩	3. 38			
	*デキストリン				
	*麦芽糖				
	*チキンコンソメパウダー				
	*ぶどう糖				
	*酵母エキスパウダー				
	*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)				
	*チキンエキスパウダー				
	*鶏脂				
	*砂糖				
	*魚醤パウダー(ほっけ・たら)				
	*香辛料				
	*トマトパウダー				
	*オニオンエキスパウダー				
	*香辛料抽出物				
	*酸味料				
	天塩	0. 05			
	*塩田産天日塩				
	*塩田産にがり				
	白こしょう	0.04			
	*ホワイトペッパー				
	白ワイン	1. 76			
	*米発酵調味料				
	*ワイン				
	*ぶどう糖				
	*アルコール				
	*食塩				
	*香料				
	*酸味料				
	*酸化防止剤				
	乾燥パセリ	0.01			
	*パセリ				

献立名/食品名						
【チキンチーズ焼き】						
チキンオーブン焼き(チーズ)	50					
*鶏肉						
*パン粉(小麦)						
*チーズ(乳)						
*粉末状植物性たん白(大豆)						
*砂糖						
*植物油脂						
*しょうゆ(小麦・大豆)						
*食塩						
*酵母エキス						
*乾燥赤ピーマン						
*乾燥パセリ						
*香辛料						
*乳化剤						
*重曹						
*乳たん白						
*香料(乳、大豆)						
*カロチノイド色素						
*塩こうじ						
*加エデンプン						
*安定剤						
【ドライカレー】						
豚肉もも ひき肉	41.6					
*豚もも						
大豆ミート	3. 9					
*大豆						
*クエン酸鉄						
おろし生姜(年)	0.65					
*しょうが						
*酸味料						
*ビタミンC						
*ターメリック色素						
たまねぎ	49.4					
*たまねぎ						
おろしにんにく(年)	0.65					

	献立名/食品名	可食量
ı	*にんにく	(g)
	*食塩	
l	*酸味料	
	にんじん 石狩市産	15. 6
1	*にんじん	
	バター有塩	1.95
1	*生乳	
1	*食塩	
	中濃ソース 1.8L	1. 3
	*液糖 しょ糖型液糖	
	*ぶどう糖果糖液糖	
	*トマトペースト	
	*オニオンエキス	
	*にんじん果汁	
	*醸造酢	
	*並塩	
	*とうもろこしでん粉	
	*たん白加水分解物	
	*香辛料	
	カレー粉400	0.39
	*ターメリック	
	*コリアンダー	
	*クミン	
	*フェヌグリーク	
	*チリペッパー	
	*オールスパイス	
	*その他香辛料	
	カレーフレーク 良選カリー	3.64
	*豚脂	
	*小麦粉	
	*食塩	
	*砂糖	
	*カレーパウダー	
	*でんぷん	
	*フライドエシャロットペースト	
]	*香辛料	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター

令和6年9月19日(木)

献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 就立名/食品名	<u> </u>			 		 	
** カーソウク・ジンジャーソテー ***	献立名/食品名		Ⅰ 献立名/食品名 Ⅰ		献立名/食品名	献立名/食品名	可食量
####################################							
加工デンプン	*チーズパウダー(乳)						
・	*チキンエキス						
***********************************	*加エデンプン						
小支約 北海道産 小支約 トマトケチャップ学給用 3kg 5.85 トマト ・結類 ・砂塘・ぶどう精果雑液糖 ・浴どう精・暗温節 ・含塩塩 ・たまねぎ ・香辛料 北海道丸大豆醤油 10L 1.3 ・大支型 ・小麦 ・含塩 ・小麦 ・含塩 ・小麦 ・会塩 ・小麦 ・会塩 ・会塩 ・会塩 ・大・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス	*調味料						
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	*カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物(大豆)・香料						
トマトケチャップ学給用 3kg 5.85 *トマト * ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	小麦粉 北海道産	0. 39					
トマト							
トマト	トマトケチャップ学給用 3kg	5. 85					
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖 **ぶどう糖 **粉酸酢 **食塩 **含素料 **治毒等料 **治毒等料 **治療・ **** **大豆 **小麦 **大豆 **小麦 **大豆 **大豆 **大豆 **大豆 **大豆 **大豆 **大豆 **大							
*ぶどう糖 ・酸液酢 ・酸液酢 ・ *食塩 ・ *たまねぎ ・ *香辛料 ・ *光変塩 ・ *水気塩 ・ *水気塩 ・ *水気塩 ・ *水気が * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	*糖類						
*譲造酢***********************************	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖						
*食塩 *たまねぎ *香辛料 *大豆 *大豆 *小麦 *食塩 赤ワイン 2.6 *米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸味料 *酸味料 *酸味料 **酸味料 **酸味料 *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	*ぶどう糖						
*たまねぎ *香辛料	*醸造酢						
*香辛料 北海道丸大豆醤油 10L 1.3 *大豆	*食塩						
北海道丸大豆醤油 10L 1.3 *大豆	*たまねぎ						
*大豆 *小麦 *食塩	*香辛料						
*小麦 *食塩 赤ワイン 2.6 *米発酵調味料 *ワイン 3.6 *水子・カー 4.8 *アルコール *食塩 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸味料 *酸味料 *酸味料 **酸・防止剤 赤味噌 10kg 0.78 *大豆 *大豆 *大豆 **大豆 **大豆 **大豆 **食塩	北海道丸大豆醤油 10L	1.3					
*食塩 赤ワイン 2.6 **発酵調味料 **フィン **ぶどう糖 **アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸味料 *酸味料 **酸味料 **酸味料 ***・** ******************************	*大豆						
赤ワイン 2.6 **発酵調味料	*小麦						
** ** * * * * * * * * * * * * * * * *	*食塩						
*ワイン	赤ワイン	2. 6					
** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	*米発酵調味料						
*アルコール	*ワイン						
*食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤 *放化防止剤 *大豆 *大豆 *** *食塩 *食塩 *食塩	*ぶどう糖						
*果実色素	*アルコール						
*香料	*食塩						
*酸味料	*果実色素						
*酸化防止剤	*香料						
赤味噌 10kg 0.78 *大豆	*酸味料						
*大豆 *米 *食塩	*酸化防止剤						
**米 *食塩	赤味噌 10kg	0. 78					
**米 *食塩	*大豆						
きび和糖 1000 0.39	*食塩						
	きび和糖 1000	0. 39					

可食量

(g)

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6年9月20日(金)

献立名/食品名	可食量	
7 - 4 / 7	(g)	
【ごはん】		
精白米 10kg	100	
【牛乳】		
サツラク牛乳 200ml	206	
*生乳		
【豚汁】		
豚肉もも スライス	20. 8	
*豚もも		
豆腐	20.8	
*大豆		
*粗製海水塩化マグネシウム		
*消泡剤		<u> </u>
突きこんにゃく	13	
*こんにゃく粉		
*水酸化カルシウム		
にんじん 石狩市産	13	
*にんじん		
だいこん 石狩市産	19. 5	
*だいこん		
たまねぎ	13	
*たまねぎ		
ごぼう	10. 4	
*ごぼう		
根深ねぎ	7. 8	
*根深ねぎ		
おろし生姜(年)	0. 3	
*しょうが		
*酸味料		
*ビタミンC		
*ターメリック色素		
清酒	1. 3	
**		
*米麹		
*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
 	•	

献立名/食品名	可食量
	(g)
*コハク酸	
白味噌 10kg	6. 5
*大豆	

*食塩	
赤味噌 10kg	3. 9
*大豆	0.0

*食塩	
かつおだしパック	2. 99
*かつお節	2.00
【いかメンチカツ】	
いかメンチカツ	50
*ムラサキイカ	- 00
*たらすり身	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*バッターミックス(小麦、大豆)	
*食塩	
*コショウ	
キョッ キャノーラ油(年)	5
*食用なたね油	J
a.2.11 = - 5.	
*シリコーン 【鶏とれんこんの炒め煮】	
<u> </u>	20.4
	36. 4
^{*頬もも} れんこん(いちょう)水煮(年)	26
*れんこん (いちょう) 小魚(牛)	20
*酸化防止剤	15.0
にんじん 石狩市産	15. 6
*にんじん	0.5
カットいんげん(年)	6. 5
*さやいんげん若さや	0.00
北海道丸大豆醤油 10L	2. 99
*大豆	

献立名/食品名	可食量	献立名/食品名
*小麦		
<mark></mark>		
 きび和糖 1000	1. 56	
*さとうきび	1	
 清酒	1.3	
**		

*醸造アルコール		
*水飴		
*乳酸		
*コハク酸		
みりん(年)	1.3	
*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	0. 91	
*食用なたね油		