石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和5年9月11日(月)

<u> </u>	
****	可食量
献立名/食品名	(g)
【ごはん】	\6/
指白米 10kg 精白米 10kg 10kg 10kg	100
【牛乳】	100
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	200
【望来豚のピリ辛焼き肉丼】	l
望来豚もも大	52
*豚もも	
網厚揚げミニ	14. 3
*豆乳	1 •
*植物油	
*加工澱粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	
たまねぎ 石狩市産	28. 6
*玉ねぎ	
にんじん 石狩市産	10.4
*にんじん	
青ピーマン	5. 2
*青ピーマン	
赤パプリカ	3. 9
*赤パプリカ	
国産もうそう千切水煮	13
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
緑豆もやし(年)	19.5
*緑豆	l
切干大根(年)	1. 95
*青首大根	0.41
おろし生姜(年)	0. 44
*しょうが	
*酸味料	\vdash
*ビタミンC	
*ターメリック色素 おろしにんにく(年)	0.20
あつしにかにく(平)	0. 39

(量	就立名/食日名	可食量
g)	献立名/食品名	(g)
711	*にんにく	
00	*食塩	
	*酸味料	
06	純正ごま油	0. 91
-	*食用ごま油	0.01
┪╏	コチジャン	1.3
52	*味噌(大豆)	1.0
-	*砂糖	
. 3	*唐辛子	
	*植物油脂	
\dashv	*食塩	
_	* 米麹	
	*酒精	
_	*調味料	0.50
. 6	豆板醤(年)	0. 52
41	*唐辛子	
. 4	*食塩	
_	*味噌(大豆)	
. 2	*酸味料	
_]	北海道丸大豆醤油 10L	3. 9
. 9	*大豆	
	*小麦	
13	*食塩	
	赤味噌 10kg	2. 86
	*大豆	
	**	
. 5	*食塩	
711	清酒	1. 63
95	**	
1	* 米麹	
44	*醸造アルコール	
- 	*水飴	
-1	*乳酸	
\dashv	*コハク酸	\dashv
┪╏	きび和糖 1000	1. 17
39	*さとうきび	1.17
~~	FCC 7 C O	

***************************************	可食量
献立名/食品名	(g)
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	
ラー油	0. 01
*ごま油	
*とうもろこし油	
*香辛料抽出物	
*トウガラシ色素	
片栗粉1kg	2. 6
*じゃがいもでん粉	
【石狩産キャベツ入りさつま揚げ	ヂ】
石狩産キャベツ入りさつま揚げ	
*魚肉(イトヨリ)	
*石狩産キャベツ	
*でんぷん	
*植物油	
*砂糖	
*食塩	
*みりん	
*調味料	
【石狩産メロン】	•
メロン 石狩産	63
*メロン	

可食量	献立名/食品名	可食量
(g) 1.04		(g)
1. 04		
0. 01		
2. 6		
55		
63		
		Щ

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和5年9月12日(火)

 献立名/食品名	可食量
	(g)
【スパゲティ】	
☆スパゲティ85	85
*小麦粉	
*植物油	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【チキントマトスパゲティ】	
鶏肉もも 角切り	45. 5
*鶏もも	
おろし生姜(年)	1. 04
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0. 52
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
セロリ	2. 6
*セロリ	
たまねぎ	39
*たまねぎ	
にんじん	16. 9
*にんじん	
ほぐししめじ	7. 8
*生ぶなしめじ	7.0
ダイストマト(レトルト)5kg	71.5
*\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	71.0
*トマトピューレー	
ソニオン(炒め玉葱)	23. 4
*たまねぎ	20. 1
*大豆油	
乾燥パセリ	0. 03
*パセリ	0.00
トマトケチャップ学給用 3kg	35. 1
1、177177元間の 0人の	30. 1

		可食量
	献立名/食品名	(g)
	*トマト	187
	*糖類	
	*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
	*ぶどう糖	
	*醸造酢	
	*食塩	
	*たまねぎ	
	*香辛料	
	コンソメ	2. 73
	*食塩	
	*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(鷄肉・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	0.09
	*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	
:	オリーブ油	1. 04
	*食用オリーブ油	
-	赤ワイン	3. 51
	*米発酵調味料	
	*ワイン	
	*ぶどう糖	

│ ┃ 献立名/食品名	可食量
	(g)
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤	
北海道産米粉	3. 77
*うるち米	
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト	40
*ばれいしょ	
*たまねぎ	
*上新粉	
*精製塩	
*植物油脂	
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素ニナトリウム	
キャノーラ油	4
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ハムマリネ】	
ロースハム 千切り	15. 6
*豚ロース肉	
*食塩	
*砂糖	
*香辛料	
*ナツメグ	
*コリアンダー	
*カルダモン	
*オールスパイス	
きゅうり	10. 4
*きゅうり	
キャベツ	23. 4
*キャベツ	
たまねぎ	7. 8
*たまねぎ	

献立名/食品名	可食量
ナッドエロッ件 1000	(g)
きび和糖 1000	1. 04
*さとうきび	
米酢	2. 6
**	
*アルコール	
*食塩	
ポッカ100レモン	0. 65
*レモン	
*酸味料	
*香料	
*保存料	
キャノーラ油 炒め用	0. 78
*食用なたね油	
天塩	0. 26
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0. 01
*ホワイトペッパー	
乾燥パセリ	0. 01
*パセリ	
1000	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和5年9月13日(水)

献立名/食品名 (g) 【ごはん】 精白米 10kg 100 【牛乳】 サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 【小松菜と油揚げの味噌汁】 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 固産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 「こんじん 14.3 *にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *未除曜 10kg 7.8 *大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 7.8 **大豆 *** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しパック 0.52	<u> </u>	
(g) 【ごはん】 精白米 10kg 100 【牛乳】 サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 【小松菜と油揚げの味噌汁】 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず (全粒・全粒製品) 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *ボルベ菜 ・ 4、ではんぎ ・ *根深ねぎ ・ 1、「・ 1、「・ 1、「・ 1、「・ 1、「・ 1、「・ 1、「・ 1、「	献立名 / 食品名	可食量
精白米 10kg 100 【牛乳】 サツラク牛乳、200ml 206 *生乳 【小松菜と油揚げの味噌汁】 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 [こんじん 14.3 *にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *未未完な 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52		(g)
精白米 10kg 100 【牛乳】 サツラク牛乳、200ml 206 *生乳 【小松菜と油揚げの味噌汁】 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 [こんじん 14.3 *にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *未未完な 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52	【ごはん】	
サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 (小松菜と油揚げの味噌汁) 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 ただいず [全粒 国産 貴大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 (こんじん こまつな 11.7 *小松菜 立まった。 本ので塩 (0.1 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *水 *食塩 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 素干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	 精白米 10kg	100
サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 (小松菜と油揚げの味噌汁) 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 ただいず [全粒 国産 貴大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 (こんじん こまつな 11.7 *小松菜 立まった。 本ので塩 (0.1 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *水 *食塩 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 素干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	【牛乳】	
*生乳 【小松菜と油揚げの味噌汁】 豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 中味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52	サツラク牛乳 200ml	206
豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 14.3 *にんじん 11.7 *小松菜 0.1 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック *かつお節 煮干しダシパック *かたくちいわし		
豆腐 23.4 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 14.3 *にんじん 11.7 *小松菜 0.1 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック *かつお節 煮干しダシパック *かたくちいわし	【小松菜と油揚げの味噌汁】	
*粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52	_	23. 4
*消泡剤	*大豆	
*消泡剤	*粗製海水塩化マグネシウム	
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな *にんじん こまつな *小松菜 茹で塩 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg *大豆 *** **食塩 かつおだしパック **かつお節 煮干しダシパック *かたくちいわし		
*だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな *にんじん こまつな *小松菜 茹で塩 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg *大豆 *** **食塩 かつおだしパック **かつお節 煮干しダシパック *かたくちいわし	冷凍油揚げカット	6. 5
*なたね油 *凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな *にんじん こまつな *小松菜 茹で塩 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg *大豆 ** **食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック *かたくちいわし	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
*凝固剤 *消泡剤 にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 *海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 2.6 **大豆 *** **食塩 かつおだしパック 2.21 **かつお節 煮干しダシパック 0.52 **かたくちいわし		
*消泡剤 にんじん コまつな コ1.7 *小松菜 茹で塩 ・海水 根深ねぎ 白味噌 10kg ・大豆 ・米 ・食塩 赤味噌 10kg ・大豆 ・米 ・食塩 かつおだしパック 2.21 ・かつお節 煮干しダシパック ・52 ・かたくちいわし		
にんじん *にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 6.5 *オスセック 10kg 7.8 *大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 2.6 **大豆 *** **食塩 かつおだしパック 2.21 **かつお節 煮干しダシパック 0.52		
*にんじん こまつな 11.7 *小松菜 茹で塩 0.1 *海水 根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 10kg 7.8 *大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *** **食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52		14. 3
□ こまつな		
*小松菜		11.7
*海水 根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 **大豆 *** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52	*小松菜	
根深ねぎ 6.5 *根深ねぎ 7.8 中味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 ** **食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		0. 1
*根深ねぎ 白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 **** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52	*海水	
白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		6. 5
白味噌 10kg 7.8 *大豆 *米 *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *米 *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	*根深ねぎ	
*大豆 *** *食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 *** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	白味噌 10kg	7. 8
*食塩 赤味噌 10kg 2.6 *大豆 **** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	*大豆	
赤味噌 10kg 2.6 *大豆 **** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	**	
*大豆 *** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	*食塩	
*大豆 *** *食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし	赤味噌 10kg	2. 6
*食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		
*食塩 かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		
かつおだしパック 2.21 *かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		
*かつお節 煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		2. 21
煮干しダシパック 0.52 *かたくちいわし		
*かたくちいわし		0. 52
		0. 52

献立名/食品名	可食量
	(g)
*かたくちいわし	
*食塩	
【鮭の塩焼き】	
鮭の塩焼き 40g (塩分0.5%)	40
* 鮭	
*食塩	
【豚肉と根菜の甘辛炒め】	
豚肉もも スライス	36. 4
*豚もも	
ごぼう	19.5
*ごぼう	
れんこん (いちょう) 水煮(年)	13
*れんこん	
*酸化防止剤	
たまねぎ	10. 4
*たまねぎ	
にんじん	9. 1
*にんじん	
カットいんげん(年)	5. 2
*さやいんげん若さや	
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	
キャノーラ油 炒め用	1.04
*食用なたね油	
清酒	1.3
**	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
きび和糖 1000	1.3
*さとうきび	

献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量
	(g)		(g)
みりん(年)	1. 56		
*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	3. 25		
*大豆			
*小麦			
*食塩			
	1 11		
	1 11		
	1 11		
	1 11		
	1 11		

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和5年9月14日(木) _____

15.1 5 . 6 5 5	
献立名/食品名	可食量
	(g)
【ミルクコッペパン】	
(道)ミルクコッペパン65	99
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳(乳)	
*砂糖	
*ショートニング (大豆)	
*無塩マーガリン(乳・大豆)	
*鶏卵 2.7%	
*加糖練乳(乳)	
*牛乳	
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【ブラウンシチュー】	
豚肉もも スライス	32. 5
*豚もも	
じゃがいも	39
*じゃがいも	
にんじん	15.6
*にんじん	
たまねぎ	39
*たまねぎ	
おろし生姜(年)	1. 3
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0.65
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
ソニオン(炒め玉葱)	13
*たまねぎ	

献立名/食品名	可食量
脉立石/ 及阳石	(g)
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	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤	
コンソメ	1.3
*食塩	
*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	
ハヤシルウ	13
*小麦粉	
*パーム油	
*砂糖	
*食塩	
*トマトペースト	
*香辛料	
*カラメル色素	
*調味料	

林立久(今日夕	可食量
献立名/食品名	(g)
*酸味料	18/
デミグラスソース (年)	9. 1
*ブラウンルウ	3. 1
小麦粉	
ラード	-
*トマトペースト	
*ソテードオニオン	\vdash
*チキンエキス	\vdash
*にんじん	
*砂糖	
*酵母エキス	\vdash
*でん粉	
*食塩	\vdash
*香辛料	\vdash
トマトケチャップ学給用 3kg	6.5
*\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	0.0
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
*ぶどう糖	\vdash
*醸造酢	
*食塩	
*たまねぎ	
*香辛料	
ダイストマト (レトルト) 5kg	3. 9
* トマト	
*トマトピューレー	
ウスターソース(年)	1. 56
*果糖ぶどう糖液糖	
*砂糖液糖	1
*高酸度ビネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
*トマトエキス	
*カラメル色素	
*調味料	

献立名/食品名	可食量
	(g)
オリーブ油	1.04
*食用オリーブ油	
【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・大豆)	
*プロセスチーズ	
*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	
*増粘多糖類	
*香料(乳、大豆)	
*カロチノイド色素	
【グリーンサラダ】	•
キャベツ	26
*キャベツ	
きゅうり	19. 5
*きゅうり	
むきえだまめ (年)	6. 5
*えだまめ	
*食塩	
イタリアンドレッシング 1L(年)	5. 85
*食用植物油脂	
*砂糖	
*醸造酢	
*食塩	
*発酵調味料	
*玉ねぎ	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター <u>令和5年9月14日(</u>木)

<u> </u>							
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)
*香味食用油							
*酵母エキスパウダー							
*香辛料							
*トマト							
*酸味料							
*増粘剤							

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和5年9月15日(金)

┃ 献立名/食品名	可食量
	(g)
【ごはん】	
精白米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【チンゲン菜スープ】	
ショルダーベーコン	19.5
*豚肩肉	
*食塩	
*砂糖	
*香辛料	
*ナツメグ	
*コリアンダー	
*カルダモン	
*オールスパイス	
豆腐	26
*大豆	
*粗製海水塩化マグネシウム	
*消泡剤	
チンゲンサイ	13
*チンゲンサイ	
にんじん	10.4
*にんじん	
はくさい	23. 4
*はくさい	
北海道産ホールコーン(年)	6.5
*とうもろこし	
根深ねぎ	10.4
*根深ねぎ	
おろし生姜(年)	0. 26
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
がらスープ(ポーク&チキン)	5. 2
*豚骨	
1	

_		
1	林立久(今日夕	可食量
	献立名/食品名	(g)
1	*鶏骨	
)	*豚骨油	
1	*酵母エキス	
6	塩ラーメンスープ	4. 55
1	*食塩	
1	*醤油(小麦、大豆)	
5	*香味油	
1	*魚介エキス(カキ、アサリ、サバ)	
1	*砂糖	
1	*畜肉エキス(鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン)	
1	*昆布	
1	*かつお削りぶし	
1	*野菜エキス(小麦、大豆)	
1	*調味料	
1	*酸化防止剤	
6	北海道丸大豆醤油 10L	0. 26
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
3	天塩	0.03
	*塩田産天日塩	
ī	*塩田産にがり	
	白こしょう	0. 01
ı	*ホワイトペッパー	
	【春巻(年)】	
5	春巻Fe50	50
	*豚肉	
Ī	*野菜	
	*にんじん	
6	*たまねぎ	
1	*キャベツ	
	*植物油脂(大豆)	
1	*豚脂	
	*しょうゆ(小麦・大豆)	
2	*はるさめ	
	*でん粉	

+1-4-7-4-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-	可食量
献立名/食品名	(g)
*しょうがペースト	1,8,
*小麦粉	
*ポークブイヨン	
*ショートニング(大豆)	
*ポークエキス	
*発酵調味料	
*酵母エキス	
*砂糖	
*乾燥しいたけ	
*たん白加水分解物(小麦)	
*香辛料	
*<皮>	
*小麦粉	
*植物油脂(大豆)	
*米粉	
*粉あめ	
*ショートニング(大豆)	
*食塩	
*ソルビトール	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*増粘剤	
キャノーラ油	5
*食用なたね油	
*シリコーン	
【豚肉のキムチ炒め】 豚肉もも スライス	
豚肉もも スライス	39
*豚もも	
にら	3. 9
*にら	
緑豆もやし(年)	31. 2
*緑豆	
にんじん	6.5
*にんじん	Ш
純正ごま油	0. 65
*食用ごま油	

献立名/食品名	可食量
ナノて叶 (A. 日かし)	(g)
キムチ味(魚・貝なし)	4. 41
*りんごパルプ	
*水あめ	
*おろしにんにく	
*アミノ酸液 (大豆)	
*トマトペースト	
*醸造酢	
*食塩	
*唐辛子	
*パプリカパウダー	
*昆布 	
*砂糖	
*コーンスターチ	
*しょうがパウダー	
*調味料	
*pH調整剤	
*増粘剤	
おろし生姜(年)	0. 18
*しょうが	
*酸味料	
*ビタミンC	
*ターメリック色素	
おろしにんにく(年)	0. 36
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
北海道丸大豆醤油 10L	1. 56
*大豆	
*小麦	
*食塩	
きび和糖 1000	0. 52
*さとうきび	
清酒	0. 65
**	
*米麹	
*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5年9月15日(金)

献立名/食品名 (g)	<u> </u>						
*水飴 *乳酸 *コハク酸 豆板醤(年) *唐辛子 *食塩 *味噌(大豆) *酸味料 片栗粉 1 k g 0.78			献立名/食品名		献立名/食品名	献立名/食品名	
*乳酸 *コハク酸 豆板醤(年) 0.48 *唐辛子 *食塩 *味噌(大豆) *酸味料 片栗粉 1 k g 0.78	*水飴						
*コハク酸							
豆板醤(年) 0.48 *唐辛子							
*唐辛子 *食塩 *味噌(大豆) *酸味料 片栗粉 1 k g	豆板鑾(在)	0.48					
*食塩 *味噌(大豆) *酸味料 片栗粉 1 k g	* 事 辛 子	0. 10					
*味噌(大豆) *酸味料 片栗粉 1 k g 0.78							
*酸味料							
片栗粉1kg 0.78							
*じゃがいもでん粉	上亜粉1レα	0.78					
	カ末切しへ 8	0. 78					
	*しゃがいもとの初						