石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター <u>令和7年11月10日(月</u>)

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 【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 *ナワメグ・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 (大豆) チンゲンサイ 13 *チンゲンサイ 13 *チンゲンサイ 13 *チンゲンサイ 10.4 *にんじん はくさい 北海道産ホールコーン 6.5 *とうもろこし 根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ おろし生姜(年) 0.26 *はくさい *はなきが *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 塩ラーメンスープ 4.55	<u> </u>	
# 10kg 100	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 【チンゲン菜スープ】 ショルダーベーコン 19.5 *豚屑肉		(g)
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 *豚屑肉	【ごはん】	
#世乳 200ml 206 *生乳 *生乳 *19.5 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	精白米 10kg	100
*生乳 *サンゲン菜スープ ショルダーベーコン		
************************************	サツラク牛乳 200ml	206
ショルダーベーコン		
*豚肩肉 *食塩 *砂糖 *ナワメグ・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(大豆) チンゲンサイ にんじん はくさい *にんじん はくさい *はくさい 北海道産ホールコーン *とうもろこし 根深ねぎ おろし生姜(年) *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	【チンゲン菜スープ】	
*食塩 *砂糖 *ナワメグ・コリアンダー・カルダモン・オールスパイス 豆腐 *大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤(大豆) チンゲンサイ にんじん はくさい *にんじん はくさい 北海道産ホールコーン *とうもろこし 根深ねぎ おろし生姜(年) *は深ねぎ おろし生姜(年) *はようが *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	ショルダーベーコン	19.5
*砂糖 ***********************************	*豚肩肉	
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	*食塩	
豆腐	*砂糖	
*大豆 *粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤(大豆) ・ナンゲンサイ にんじん (こんじん) はくさい *にんじん はくさい 北海道産ホールコーン (元もちるこし) 根深ねぎ おろし生姜(年) *は深ねぎ おろし生姜(年) *はいまかが *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) *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*ナツメク゛・コリアンタ゛ー・カルタ゛モン・オールスハ゜イス	
*粗製海水塩化マグネシウム *消泡剤(大豆) チンゲンサイ にんじん はくさい *にんじん はくさい 北海道産ホールコーン ・とうもろこし 根深ねぎ おろし生姜(年) ・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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	豆腐	26
*消泡剤(大豆) デンゲンサイ (こんじん	*大豆	
チンゲンサイ 13 *チンゲンサイ 10.4 *にんじん 23.4 *はくさい 23.4 *はくさい 6.5 *とうもろこし 根深ねぎ *根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ 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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*粗製海水塩化マグネシウム	
*チンゲンサイ にんじん はくさい *にんじん はくさい *はくさい *はくさい *とうもろこし 根深ねぎ おろし生姜(年) *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*消泡剤(大豆)	
にんじん *にんじん はくさい 23.4 *はくさい 23.4 *はくさい 23.5 *はうもろこし 7.15 *とうもろこし 7.15 *根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ 7.15 *を呼ばれる 7.15	チンゲンサイ	13
*にんじん はくさい *はくさい *はくさい 北海道産ホールコーン 6.5 *とうもろこし 根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ おろし生姜(年) *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) *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*チンゲンサイ	
はくさい *はくさい *はくさい 北海道産ホールコーン 6.5 *とうもろこし 根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ 8.5 し生姜(年) 8.26 *じょうが 8.8 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	にんじん	10.4
*はくさい 北海道産ホールコーン 6.5 *とうもろこし 根深ねぎ 7.15 *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*にんじん	
 北海道産ホールコーン *とうもろこし 根深ねぎ おろし生姜(年) **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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 	はくさい	23. 4
*とうもろこし 根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ おろし生姜(年)	*はくさい	
根深ねぎ 7.15 *根深ねぎ	北海道産ホールコーン	6.5
*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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*とうもろこし	
おろし生姜(年) *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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	根深ねぎ	7. 15
*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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*根深ねぎ	
*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) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	おろし生姜(年)	0. 26
*ビタミンC *ターメリック色素 がらスープ (ポーク&チキン) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*しょうが	
*ターメリック色素 がらスープ(ポーク&チキン) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	*酸味料	
がらスープ(ポーク&チキン) 7.8 *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス		
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス		
*鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	がらスープ(ポーク&チキン)	7. 8
*豚骨油 *酵母エキス	*豚骨	
*酵母エキス	*鶏骨	
	*豚骨油	
塩ラーメンスープ 4.55		
	塩ラーメンスープ	4. 55

2	献立名/食品名	可食量(g)
1	*食塩	΄ο,
)	*醤油(小麦、大豆)	
1	*香味油	
6	*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)	
5	*昆布	
	*かつお削りぶし	
	*野菜エキス(小麦、大豆)	
	*調味料	
	*酸化防止剤	
ŝ	北海道丸大豆醤油 10L	0. 52
	*大豆	
	*小麦	
	*食塩	
3	天塩	0.03
	*塩田産天日塩	
1	*塩田産にがり	
	白こしょう	0. 01
1	*ホワイトペッパー	
	【しょうゆ肉団子】	
5	肉だんご(しょうゆ味)	40
	*鶏肉	
5	*豚肉	
	*たまねぎ	
6	*パン粉(小麦)	
	*加工デンプン	
	*粉末状植物性たん白(大豆)	
	*粒状植物性たん白(大豆)	
	*豚脂	
3	*食塩	
	*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
1	*植物油脂(ごま)	
	*香辛料	
	*調味料	
5	*カラメル色素	

	可食量
献立名/食品名	
	(g)
*ピロリン酸第二鉄	
*砂糖	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*発酵調味料	
*醸造酢(りんご)	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	
*酵母エキス	
*増粘剤	
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
肉だんご(しょうゆ味)	40
*鶏肉	
*豚肉	
*たまねぎ	
*パン粉 (小麦)	
*加エデンプン	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*豚脂	
*食塩	
*たん白自己消化物(かたくちいわし)	
*植物油脂(ごま)	
*香辛料	
*調味料	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*砂糖	
*しょうゆ (大豆、小麦)	
*発酵調味料	
*醸造酢(りんご)	
*おろししょうが	
*トマトケチャップ	1
*酵母エキス	-
	-
*増粘剤	

献立名/食品名	可食量
. =III n+ vo	(g)
*調味料	
*カラメル色素	
*なたね油	
【鶏肉とピーマンのピリ辛炒め 鶏肉もも 角切り	
	44. 2
*鶏もも	1.0
清酒	1.3

*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
キャノーラ油 炒め用	1. 04
*なたね油	
おろし生姜(年)	0. 78
*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. 78
*にんにく	
*食塩	
*酸味料	
青ピーマン	10. 4
*青ピーマン	
国産もうそう千切水煮	23. 4
*もうそう筍	
*酸化防止剤	
*PH調整剤	
にんじん	18. 2
*にんじん	
北海道丸大豆醤油 10L	3. 64
*大豆	
*小麦	
*食塩	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター <u>令和7年11月10日(月</u>)

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)	献立名/食品名	1
牡蠣味オイスターソース	2. 21						T
*かき							
*水あめ							
*醤油(大豆、小麦)							
*砂糖液糖							
*食塩							
*加工でん粉							
*酒精							
きび和糖 1000	0. 52						
*さとうきび							
豆板醤(年)	0. 07						
*唐辛子							
*食塩							
*味噌(大豆)							
*酸味料							
コチジャン	0. 26						
*味噌(大豆)							
*砂糖							
*唐辛子							
*大豆油							
*食塩							
*** 麹							
*パプリカ							
*酒精							
*調味料							
がらスープ(ポーク&チキン)	0 78						
*豚骨	10.70						
*鶏骨							
*豚骨油							
*酵母エキス	+						
	0. 78						
*馬鈴薯	+						
純正ごま油	0. 39						
*食用ごま油	10.00						
. Жис ош	+						

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月11日(火)

献立名/食品名 (g) 【うどん】 ☆ソフトめん110 110 *小麦粉 *食塩 【牛乳】 サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 鶏肉もも 角切り 41.6 *鶏もも 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん たまねぎ またおおぎ ほぐししめじ *たまねぎ ほぐししめじ *生ぶなしめじ 根深ねぎ *たまねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96	一节和/年11月11日(火)				
【うどん】	献立名/食品名	可食量			
☆ソフトめん110 110 */小麦粉					
*小麦粉 *食塩 【牛乳】 サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 【五目うどん】 鶏肉もも 角切り 41.6 *鶏もも 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13.4 *大豆 13.4 *根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	【うどん】				
*食塩 【牛乳】 サツラク牛乳 200ml 206 *生乳 【五目うどん】 鶏肉もも 角切り 41.6 *鶏もも 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13 *根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96	☆ソフトめん110	110			
【牛乳】 200ml 206 *生乳 (五目うどん) 鶏肉もも 角切り 41.6 *鶏もも 冷凍油揚げカット 6.5 *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *吃が地糖 *塩 にんじん たまねぎ ほぐししめじ 13 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 10 *投深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 *さとうきび みりん(年) 2.86	*小麦粉				
**生乳					
*生乳 【五目うどん】 鶏肉もも 角切り 41.6 *鶏もも					
Tal ラどん 341.6	サツラク牛乳 200ml	206			
鶏肉もも 角切り					
*鶏もも 冷凍油揚げカット *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *物糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 4限深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
冷凍油揚げカット 6.5 *だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *地糖 *塩 にんじん たこんじん 15.6 *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ *生ぶなしめじ *生ぶなしめじ *根深ねぎ *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 *さとうきび みりん(年) 2.86	鶏肉もも 角切り	41.6			
*だいず 全粒 国産 乾 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
*なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13 *大まねぎ 14 *大まなどのじ 13 *埋深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	冷凍油揚げカット	6. 5			
*なたね油 *凝固剤 *消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13 *大まねぎ 14 *大まなどのじ 13 *埋深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*だいず 全粒 国産 乾				
*消泡剤(大豆) つと 12.35 *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13 *たまねぎ 13 *大豆 *根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *ハ麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*なたね油				
*たらすりみ *たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ *生ぶなしめじ *根深ねぎ *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*凝固剤				
*たらすりみ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*消泡剤(大豆)				
*馬鈴薯澱粉 *砂糖 *塩 にんじん *にんじん たまねぎ ②3.4 *たまねぎ ほぐししめじ *生ぶなしめじ 根深ねぎ ・根深ねぎ ・水海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	つと	12. 35			
*砂糖 *塩 にんじん 15.6 *にんじん たまねぎ ほぐししめじ *生ぶなしめじ 根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 23.4 15.6 15.6 15.6 15.6 15.6 15.6 15.6 10.0 13.0 14.56 15.6 10.0 13.0 14.56 10.0 14.56 10.0 14.56 10.0 10.96	*たらすりみ				
*塩 にんじん *にんじん たまねぎ ほぐししめじ *生ぶなしめじ 根深ねぎ *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 の.96 *さとうきび みりん(年) 15.6 15.6 16.6 17.8 18.6 18.6 19.6 19.6 19.6 19.6 19.6 19.6 19.6 19	*馬鈴薯澱粉				
にんじん 15.6 *にんじん 23.4 *たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*砂糖				
*にんじん たまねぎ 23.4 *たまねぎ 13 *たまねぎ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
たまねぎ 23.4 *たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86		15. 6			
*たまねぎ ほぐししめじ 13 *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
ほぐししめじ *生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 7.8 *北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	たまねぎ	23. 4			
*生ぶなしめじ 根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
根深ねぎ 7.8 *根深ねぎ 10L 14.56 *大豆 */小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	ほぐししめじ	13			
*根深ねぎ 北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
北海道丸大豆醤油 10L 14.56 *大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86		7. 8			
*大豆 *小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
*小麦 *食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	北海道丸大豆醤油 10L	14. 56			
*食塩 きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86					
きび和糖 1000 0.96 *さとうきび みりん(年) 2.86	*小麦				
*さとうきび みりん(年) 2.86					
みりん(年) 2.86		0. 96			
*本みりん	みりん(年)	2. 86			
	*本みりん				

献立名/食品名	可食量
₩五石/ 艮四石	(g)
*液状ブドウ糖	(8)
*醸造アルコール	
*珪藻土	
	2. 86
**	
* 米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
天塩	0. 25
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
かつおだしパック	2. 6
*かつお節	
道産カットだし昆布	2. 86
*道内産真昆布	
【ちくわチーズ磯辺揚げ】	
ちくわチーズの磯辺揚げ	52
*5<わ	
魚肉すり身(すけそうだら・えそ)	
植物油脂(大豆)	
砂糖	
粉末状植物性たん白(大豆)	
食塩	
にぼし調味液(いわし・かつお)	
発酵調味料	
プロセスチーズ(乳)	
*衣	
小麦粉	
でん粉	\vdash
あおさ粉	\vdash
9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	\vdash
大豆粉 全卵粉 1.0%未満	
脱脂粉乳	

	可食量
献立名/食品名	(g)
揚げ油(大豆)	\6/
加工デンプン(小麦)	
調味料	
乳化剤(大豆)	
膨張剤	
炭酸Ca	
キャノーラ油(年)	5. 2
*食用なたね油	
*シリコーン	
【れんこんサラダ】	
にんじん	6.5
*にんじん	
ロースハム 千切り	7.8
*豚ロース肉	
*食塩	
*砂糖	
*ナツメク゛・コリアンタ゛ー・カルタ゛モン・オールスハ゜イス	
ごぼう	7.8
*ごぼう	
いちょう水煮れんこん(年)	26
*れんこん	
*酸化防止剤	
むきえだまめ(年)	6.5
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
醤油の和え物用	1.3
*大豆	
*小麦	
*食塩	+
*アルコール 一 一	0. 52
白味噌 和え用 _{*大豆}	0. 52
*	+-1
*************************************	+-1
_{*艮塩} 胡麻ドレッシング 1L(年)	5. 2
*食用植物油脂(大豆)	J. Z
"及川旭"(八五)	

量		献立名/食品名	可食量
)			(g)
4		*ぶどう糖果糖液糖、砂糖	
4		*しょうゆ(小麦、大豆)	
4		*醸造酢	
4		*ごま	
-		*しいたけエキス	
2		*食塩*酵母エキスパウダー	
2	-	*香辛料抽出物	
1		*加工でん粉	
\exists		*増粘剤	
5	F	*** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	0. 91
Ť	,	*ごま	0.01
8			
1			
1			
1			
8			
6			
5			
4			
3			
4			
\perp			
4			
_			
2			
+			
+			
2			
2			
	1		

(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7年11月12日(水)

<u> </u>	
 献立名/食品名	可食量
	(g)
【イエスクリーン米】	
【イエスクリーン米】 イエスクリーン米 10kg	100
【牛乳】	
サツラク牛乳 200ml	206
*生乳	
【とりつみれみそ汁】	·
鶏団子	36. 4
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*パン粉(小麦)	
*大豆油	
*粒状大豆たん白	
*でん粉	
*砂糖	
*しょうゆ(小麦・大豆)	
*食塩	
*粉末状大豆たん白	
*みりん	
*香辛料	
にんじん	9. 1
*にんじん	
だいこん	26
*だいこん	
根深ねぎ	10. 4
*根深ねぎ	
清酒	1.3
**	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
白みそ 10kg (年)	6. 76
**	
*大豆	

│ ┃ 献立名/食品名	可食量
MX 1/ 及間 1	(g)
*食塩	
赤みそ 10kg (年)	2. 6
*大豆	

*食塩	
*酒精	
煮干しパック	0. 52
*かたくちいわし	
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	
【さばの生姜煮】	
さばの生姜煮50	50
*さば	
*水あめ	
*おろししょうが	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*発酵調味料	
*砂糖	
*カラメル色素	
*調味料	
*増粘剤	
*醸造酢(小麦)	
*昆布だし	
*酸味料	
【肉じゃが】	
メークイン	45. 5
*メークイン	
豚肉もも スライス	19. 5
*豚もも	
しらたき	16. 9
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
たまねぎ	19. 5
*たまねぎ	

献立名/食品名	可食量	献立名/食品	— 名
にんじん	11.7		
*にんじん			
北海道丸大豆醤油 10L	3.06		
*大豆			
*小麦			
*食塩			
きび和糖 1000	0. 73		
*さとうきび			
みりん(年)	1.46		
*本みりん			
*液状ブドウ糖			
*醸造アルコール			
*珪藻土			
清酒	1. 3		
**			
*米麹			
*醸造アルコール			
*水飴			
*乳酸			
*コハク酸			
キャノーラ油 炒め用	1. 04		
*なたね油			

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月13日(木)

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)
【(道)横割りパン】		*食塩		*大豆		*トマト	1
(道)横割りパン65	91	*デキストリン		*豚肉		*りんご	
*小麦粉		*麦芽糖		*パン粉 (小麦)		*にんじん	
*食塩		*チキンコンソメパウダー		*粒状植物性たん白(大豆)		*玉ねぎ	
*イースト		*ぶどう糖		*ごぼう		*にんにく	
*脱脂粉乳(乳)		*酵母エキスパウダー		*しょうゆ(小麦・大豆)		*醸造酢	
*砂糖		*たん白加水分解物(鷄肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)		*でん粉		*ぶどう糖	
*ショートニング (大豆)		*チキンエキスパウダー		*炭酸カルシウム		*砂糖	
*鶏卵 4.0%		*鶏脂		*砂糖		*食塩	
*コンパウンドバター(乳・大豆))	*砂糖		*食塩		*アミノ酸液(大豆)	
【牛乳】		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)		*香辛料		*香辛料	
サツラク牛乳 200ml	206	*香辛料		*ピロリン酸第二鉄		*コーンスターチ	
*生乳		*トマトパウダー		*<衣>		*発酵調味料	
【かぶのスープ】		*オニオンエキスパウダー		*パン粉(小麦・大豆)		*增粘多糖類	
ショルダーベーコン	19.5	*香辛料抽出物		*大豆油		【ポークチャップ】	
*豚肩肉		*酸味料		*粉末状植物性たん白(大豆)		豚肉もも スライス	39
*食塩		天塩	0.05	*加工でん粉		*豚もも	
*砂糖		*塩田産天日塩		*乳化剤		にんじん	1;
*ナツメク゛・コリアンタ゛ー・カルタ゛モン・オールスハ゜イン	7	*塩田産にがり		キャノーラ油(年)	6	*にんじん	
たまねぎ	26	白こしょう	0.03	*食用なたね油		たまねぎ	2
*たまねぎ		*ホワイトペッパー		*シリコーン		*たまねぎ	
かぶ	39	白ワイン	0. 91	【中濃ソース(160ml)】	•	青ピーマン	6.
*かぶ		*米発酵調味料		ソース (中濃) 160ml	6	*青ピーマン	
にんじん	16.9	*ワイン		* ト マ ト		コンソメ	2. 2
*にんじん		*ぶどう糖		*デーツ		*食塩	
セロリ	3. 9	*アルコール		*たまねぎ		*デキストリン	
*セロリ		*食塩		*にんじん		*麦芽糖	
ソニオン(炒め玉葱)	6. 5	*香料		*にんにく		*チキンコンソメパウダー	
*たまねぎ		*酸味料		*砂糖		*ぶどう糖	
*大豆油		*酸化防止剤		*ぶどう糖		*酵母エキスパウダー	
がらスープ(ポーク&チキン	ノ) 10.4	乾燥パセリ(年)	0. 01	*醸造酢		*たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・かつお・ほっけ・たら)	
*豚骨		*パセリ		*食塩		*チキンエキスパウダー	
*鶏骨		【ごぼうメンチカツ】		*コーンスターチ		*鶏脂	
*豚骨油		大豆とごぼうのミンチカツ60	60	*香辛料		*砂糖	
*酵母エキス		*鶏肉		*昆布		*魚醤パウダー(ほっけ・たら)	1
コンソメ	2. 73	*玉葱		ソース(中濃)小袋【厚田・浜益】	0. 1	*香辛料	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月13日(木)

<u> </u>		
献立名/食品名	可食量	
	(g)	
*トマトパウダー		ľ
*オニオンエキスパウダー		Ī
*香辛料抽出物		r
*酸味料		r
きび和糖 1000	1. 56	r
*さとうきび		ľ
赤ワイン	1. 3	r
*米発酵調味料		Ī
*ワイン		ľ
*ぶどう糖		ľ
*アルコール		Ī
*食塩		
*果実色素(エルダーベリー)		
*香料		
*酸味料		
*酸化防止剤		
ダイストマト(レトルト)5kg	16. 25	
*トマト		
*トマトピューレー		
トマトケチャップ学給用 3kg	8. 84	
*トマト		
*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		
りんごソース(年)	2. 21	
*りんご		
*香料		
*酸味料		
*酸化防止剤		
キャノーラ油 炒め用	1.04	I
*なたね油		
北海道産米粉	0. 39	
		_

_						
重	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
<u>(</u>)		(g)	m 立 1 / 及 m 1	(g)	1150年117 及加石	(g)
	*うるち米					
	【ミルメークココア】					
	ミルメーク ココア	12.5				
	*果糖ぶどう糖液糖					
56	*砂糖					
	*ココアパウダー					
. 3	*ぶどう糖					
	*食塩					
	*香料					
	*植物由来レシチン(大豆)					
25						
84						
4						
_						
21						
21						
\dashv						
\dashv						
04						
U 4						
39						
00	1 1		İ	1 11	1	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月14日(金)

<u> </u>		
献立名/食品名	可食量	
	(g)	
【ごはん】		みり
	100	*7
【牛乳】		*;
サツラク牛乳 200ml	206	*
*生乳		*}
【望来豚丼】		北》
望来豚(モモ・ウデ)(年)	45.5	*5
*豚もも		*/
生揚げ	26	*1
*大豆		+-
*植物油		*7
*凝固剤		片
*消泡剤(大豆)		*,
にんじん	19. 5	
*にんじん		
たまねぎ	32.5	* (
*たまねぎ		*1
しらたき	19. 5	*
*こんにゃく粉		**
*水酸化カルシウム		* 3
干椎茸 スライス	1.3	**
*乾燥椎茸		*1
根深ねぎ	13	*
*根深ねぎ		*{
むきえだまめ(年)	5. 2	*/
*えだまめ(大豆)		*
*食塩		*
きび和糖 1000	3. 25	□-
*さとうきび		*
清酒	1. 56	*1
**		*
*米麹		**
*醸造アルコール		* 3
*水飴		**
*乳酸		*1
*コハク酸		*

献立名/食品名 (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 9.1 *大豆 *小麦 *食塩			
(g) みりん(年) *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 9.1 *大豆 *小麦 *食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg(年) の.65 *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ まとうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *酸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *エねぎ *・砂糖 *カエでん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *エねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵は5.32%。 *だん粉 *食塩 *鶏味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *鶏肉すり身(タラ) *エねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%。 *でん粉 *食塩	₽	献立夕 / 食具夕	可食量
# 3)		(g)
*液状ブドウ糖 *醸造アルール *注薬土 北海道丸大豆醤油 10L 9.1 *大豆 *小麦 *食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg(年) *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ まとうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 [5.32%] *でん粉 *食塩 *が糖 *かれてでん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *鶏肉すり身(タラ) *活なぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵は5.32%] *が糖 *カーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *鶏卵は5.32%] *だん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *鶏肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵は5.32%] *でん粉 *食塩	Ī	みりん(年)	1. 56
# 議選告アルコール # 注葉土 北海道丸大豆醤油 10L 9.1 # 大豆 # 小麦 # 食塩 # ヤソーラ油 炒め用 1.04 # なたね油 片栗粉1kg(年) # 馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ 25 # とうもろこし # 魚肉すり身(タラ) # 玉ねぎ # 植物油脂(大豆) # 鶏卵 【5.32%】 # でん粉 # 食塩 # かが # ま音半料曲出物 コーンのつまみ揚げ # 香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ # 香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ # * ままままままままままままままままままままままままままままままままままま	0	*本みりん	
*注藻土 北海道丸大豆醤油 10L 9.1 *大豆 *小麦 *食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg(年) *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *漁肉すり身(タラ) *エねぎ *・一次のかまか場が 25 *・変塩 *・一次のかまか場が 25 *・変塩 *・一次のかまか場が 25 *・変塩 *・一次のかまか場が 25 *・変塩 *・変塩 *・変塩 *・変塩 *・変塩 *・変塩 *・変塩 *・変塩		*液状ブドウ糖	
北海道丸大豆醤油 10L 9.1 *大豆	6	*醸造アルコール	
*大豆 */小麦 *食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg(年) *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *癇味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		*珪藻土	
*/小麦 *食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg (年) 0.65 *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢 (小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *漁肉すり身 (タラ) *エでん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *漁肉すり身 (タラ) *エねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *濃卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		北海道丸大豆醤油 10L	9. 1
*食塩 キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg (年) 0.65 *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢 (小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	5	*大豆	
キャノーラ油 炒め用 1.04 *なたね油 片栗粉1kg (年) 0.65 *馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢 (小麦) *が糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		*小麦	
*なたね油 片栗粉1kg(年) ・馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *焦肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	6		
片栗粉1kg(年)		キャノーラ油 炒め用	1. 04
*馬鈴薯 【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 [5.32%] *でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 [5.32%] *でん粉 *きない。			
【コーンのつまみ揚げ】 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		片栗粉1kg(年)	0. 65
コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩			
*とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *確造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *焦肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	5		
*無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *醸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *焦肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩			25
*玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *酸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	5		
*植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *醸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		*魚肉すり身(タラ)	
*鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩 *酸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	5	· -	
*でん粉 *食塩 *離造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩			
*食塩 *醸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩			
*醸造酢(小麦) *砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ *とうもろこし *魚肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	3	*でん粉	
*砂糖 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		*食塩	
2 *加工でん粉 *調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *魚肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	3	*醸造酢(小麦)	
*調味料 *香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		12 112	
*香辛料抽出物 コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	2	*加工でん粉	
コーンのつまみ揚げ 25 *とうもろこし *無肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		111111111111111111111111111111111111111	
*とうもろこし *無肉すり身 (タラ) *玉ねぎ *植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩			
*無肉すり身(タラ) *玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	5	コーンのつまみ揚げ	25
*玉ねぎ *植物油脂(大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉		*とうもろこし	
*植物油脂 (大豆) *鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩	6	*魚肉すり身(タラ)	
*鶏卵 【5.32%】 *でん粉 *食塩		· -	
*でん粉 *食塩		*植物油脂(大豆)	
*食塩			
		*でん粉	
*醸造酢(小麦)			
	╛	*醸造酢(小麦)	

献立名/食品名	可食量	
*砂糖		
*加工でん粉		
*調味料		
*香辛料抽出物		
【もやしの磯あえ】		
緑豆もやし(年)	52	
*緑豆		
とりササミフレーク(年)	7.8	
*鶏肉		
*食塩		
*加工でん粉		
*野菜エキス		
こまつな 石狩市産	13	
*こまつな		
茹で塩	0.1	
*海水		
醤油 和え物用	3. 12	
*大豆		
*小麦		
*食塩		
*アルコール		
焼もみのり	0.65	
*あまのり 焼きのり		
*※エビ・カニ等の生息する海域で収穫しています		

可食量	**	可食量
(g)	献立名/食品名	(g)
52		
7.8		
13		
0. 1		
0.1		
3. 12		
0. 65		