石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 一令和7年11月25日(火)

<u> </u>				
献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量	献
【ラーメン】	•	*pH調整剤		*食用な
☆ソフトラーメン125	125	北海道産ホールコーン	6. 5	*シリコ
*小麦粉		*とうもろこし		【きゅうり
*食塩		根深ねぎ	10.4	だいこん
*かん水		*根深ねぎ		*だいこ
【牛乳】		がらスープ(ポーク&チキン)	13	きゅう
サツラク牛乳 200ml	206	*豚骨		*きゅう
*生乳		*鶏骨		にんじん
【みそラーメン】		*豚骨油		*にんじ
豚肉もも スライス	32. 5	*酵母エキス		梅ドレ
*豚もも		味噌ラーメンスープ	27. 3	*醸造酢
にんじん	15. 6	*味噌(大豆)		*梅
*にんじん		*畜肉エキス		*果糖ふ
	2. 21	*砂糖		*食塩
**		*動物油脂		*魚介エキ
*米麹		*食塩		*赤しそ
*醸造アルコール		*香辛野菜		*にんに
*水飴		*: t		*こんぶ
*孚L酉俊		*植物油脂(ごま)		*酒精
*コハク酸		*たん白酵素分解物(さば、小麦)		*調味料
おろし生姜(年)	0. 49	*香辛料		*酸味料
*しょうが		*調味料		*増粘剤
*酸味料		*カラメル色素		*野菜色
*ビタミンC		キャノーラ油 炒め用	1. 69	*酸化防
*ターメリック色素		*なたね油		醤油
おろしにんにく(年)	0. 49	【さつまパイ】		*大豆
*にんにく		さつまパイ	50	*小麦
*食塩		*さつまいも		*食塩
*酸味料		*小麦粉		*アルコ
たまねぎ	22. 1	*砂糖		かつお
*たまねぎ		*マーガリン(乳・大豆)		*かつお
緑豆もやし(年)	39	*レーズン		白いり
*緑豆		*パン粉 (小麦)		*ごま
たけのこ水煮 短冊(年)	15. 6	*食塩		
*もうそう筍		*膨張剤		
*酸化防止剤		キャノーラ油(年)	5	

***************************************	可食量
献立名/食品名	(g)
*食用なたね油	
*シリコーン	
【きゅうりの梅あえ】	•
だいこん	32.5
*だいこん	
きゅうり	32. 5
*きゅうり	
にんじん	6.5
*にんじん	
梅ドレッシング 1 L	5. 85
*醸造酢	
*梅	
*果糖ぶどう糖液糖・砂糖	
*食塩	
*魚介エキス (ほっけ、たら、さば、かつお)	
*赤しそ	
*にんにく	
*こんぶエキス	
*酒精 	\perp
*調味料	\perp
*酸味料	\perp
*増粘剤	1
*野菜色素	1
*酸化防止剤	0.00
醤油 和え物用	0. 39
*大豆	\vdash
*小麦	++
*食塩	\vdash
*アルコール かつお削り節	0.65
	0. 65
*かつお 加工品 削り節 白いりごま	0. 52
	0. 52
*ごま 	++
	1 1

可食量	献立名/食品名	可食量
(g)		(g)
32. 5		
32. 5		
6. 5		
5. 85		
0. 39		
0. 39		
0. 65		
0. 52		

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月26日(水)

放立名/食品名	令和/年11月26日(水)							
(日本人)	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
# 日来 10kg	V = 21 1 1	(g)				(g)		(g)
・				1. 56				
サッラク牛乳 200ml 206		100				2. 6		
・								
「伊藤夫食」かきたま汁 *福田産天日塩		206						
**			1 - 4.11					
** * * * * * * * * * * * * * * * * *				0. 13				
一		20. 8				0. 78		
*だいず 全粒 国産 乾 *馬鈴薯 1.95 *金塩 1.05 *道産力ツトだし昆布 1.95 *さとうきび 1.3 *大豆 *元 松瀬 *松 * * * * * * * * * * * * * * * *								
**なたね油		7.8	片栗粉1kg(年)	0. 65				
*湯忠剤	*だいず 全粒 国産 乾		1					
*消泡剤(大豆) 16.9 **かわ物質	*なたね油		道産カットだし昆布	1. 95	きび和糖 1000	1.56		
・	*凝固剤				*さとうきび			
**大豆	*消泡剤(大豆)		かつおだしパック	2. 21	清酒	1. 3		
*相製海水塩化マグネシウム *消泡剤(大豆) 1	豆腐	16.9	*かつお節		**			
*消泡剤 (大豆)	*大豆		【いわしのみぞれ煮】		*米麹			
にんじん 9.1 **だいこん **見酸 **コハク酸 **コハク酸 **ルまねぎ 13 **たまねぎ **少砂糖 **を砂糖 **を砂糖 **を必粉 **を必粉 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を必称 **を表示 **のとごぼうのごまみそ素 **またし **またま **またま **またま **またま **またま **またま **またま **またまま **またまま **またままま **またままままままま **またまままままままままま	*粗製海水塩化マグネシウム		いわしのみぞれ煮	45	*醸造アルコール			
**にんじん	*消泡剤(大豆)		*いわし		*水飴			
たまねぎ 13	にんじん	9. 1	*だいこん		*乳酸			
**たまねぎ	*にんじん		*しょうゆ(小麦、大豆)		*コハク酸			
干椎茸 スライス 0.46 *乾燥椎茸 *酸造酢 根深ねぎ *鬼布だし *大豆 *屋布だし *水方豆 *家もも *食塩 にんじん *未養塩 にんじん *米 *ごぼう *機造アルコール *なたね油 *なたね油 *なたね油 *なたね油 *なたね油 *なたね油 *なたね油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *なたれ油 *ないより *なたれ油 *ないより *ないより *水砂 **ないより **ないより *ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより **ないより	たまねぎ	13	*発酵調味料		みりん(年)	1.3		
*乾燥椎茸 *醸造酢 *食塩 *食塩 *食塩 *食塩 *では *では	*たまねぎ		*砂糖		*本みりん			
根深ねぎ *8	干椎茸 スライス	0. 46	*でん粉		*液状ブドウ糖			
*根深ねぎ	*乾燥椎茸		*醸造酢		*醸造アルコール			
北海道丸大豆醤油 10L 5.85	根深ねぎ	7.8	*魚エキス(さば)		*珪藻土			
*大豆	*根深ねぎ		*昆布だし		白すりごま	1.56		
*/小麦	北海道丸大豆醤油 10L	5. 85	【豚肉とごぼうのごまみそ煮		*ごま			
*食塩	*大豆		豚肉もも スライス	39	キャノーラ油 炒め用	1.04		
清酒 1.3 **** ごぼう **** *ごぼう **(まき) *ごぼう **** おろし生姜(年) **** *** **** *** ***<	*小麦		*豚もも		*なたね油			
***	*食塩		にんじん	13				
*米麹 *ごぼう *醸造アルコール おろし生姜(年) *水飴 *しょうが *乳酸 *酸味料	清酒	1.3	*にんじん					
*醸造アルコール おろし生姜(年) *水飴 *しょうが *乳酸 *酸味料	**		ごぼう	20.8				
*水飴 *しょうが *乳酸 *酸味料	*米麹		*ごぼう					
*水飴 *しょうが *乳酸 *酸味料	*醸造アルコール			0. 91				
*乳酸 *酸味料	*水飴							
	1 2 2 80	<u> </u>					[

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月27日(木)

<u> </u>		
献立名/食品名	可食量	Ē
【(道)ソフトフランス丸パン】		*ナチ
(道)丸ソフトフランスパン65	91	*脱脂
*小麦粉		*食塩
*食塩		*セル
*イースト		*香料
*砂糖		スキム
*ラード (大豆)		*生乳
*麦芽エキス		コンソ
*上新粉		*食塩
【牛乳】		*デキ
サツラク牛乳 200ml	206	*麦芽
*生乳		*チキ
【クリームシチュー】		*&&
ショルダーベーコン	19.5	*酵母
*豚肩肉		*たん白!
*食塩		*チキ
*砂糖		*鶏脂
*ナツメク゛・コリアンタ゛ー・カルタ゛モン・オールスハ゜イス		*砂糖
じゃがいも	35. 1	*魚醤
*じゃがいも		*香辛
たまねぎ	35. 1	*トマ
*たまねぎ		*オニ
にんじん	13	*香辛
*にんじん		*酸味
野菜ベース	13	天塩
*たまねぎ		*塩田
*馬鈴薯		*塩田
*無塩バター(乳)		白こし
バター有塩	3. 25	*ホワ
*生乳		白ワイ
*食塩		*米発
北海道産米粉	6. 5	*ワイ
*うるち米		*ぶど
サツラク牛乳 10kg	71.5	*アル
*生乳		*食塩
粉チーズ(年)	2. 6	*香料

献立名/食品名	可食量
*ナチュラルチーズ(乳)	1
*脱脂粉乳	
*食塩	
*セルロース	
*香料	
スキムミルク	2. 7
*生乳	
コンソメ	2. 99
*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	
天塩	0. 1
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
白こしょう	0. 03
*ホワイトペッパー	
白ワイン	1. 04
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
T 40	1

献立名/食品名	可食量
*酸味料	1 1
*酸化防止剤	
【かぽちゃコロッケ】	
北海道かぼちゃコロッケ60	60
*かぼちゃ	
*パン粉(小麦・大豆)	
*小麦粉	
*ばれいしょ	1
*小麦粉加工品	
*玉ねぎ	
*砂糖	+
*食用食物油脂	
*でん粉	
*ホタテ貝カルシウム	1
*食塩	
*酵母粉末	
キャノーラ油(年)	6
*食用なたね油	1
*シリコーン	
【枝豆サラダ】	-
むきえだまめ(年)	19.5
*えだまめ(大豆)	10.0
*食塩	
キャベツ	26
*キャベツ	1 -
にんじん	6. 5
*にんじん	1 3.3
玉ねぎドレッシング(年)	5. 2
*玉ねぎ	1 3.2
*植物油脂	+
*しょうゆ(大豆・小麦)	+
*果糖ぶどう糖液糖、砂糖	
*醸造酢	+
*食塩	+
*調味料	+
**がつおエキス	+
*か 7のエイク	

참 하 요 기 속 다 요	可食
献立名/食品名	(g
*香辛料	
*しいたけエキス	
*しいたけ	
*酵母エキス	
*赤ピーマン	
*増粘剤	

石狩太郎(本献立) 石狩市学校給食センター 令和7年11月28日(金)

 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	
【おでん】	
鶏肉もも 角切り	32. 5
*鶏もも	
だいこん	19. 5
*だいこん	
にんじん	13
*にんじん	
角切りこんにゃく	13
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
焼き竹輪	19.5
*たらすりみ	
*馬鈴薯澱粉	
*砂糖	
*みりん	
*塩	
冷凍絹厚揚げ10	26
*豆乳(大豆)	
*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	
生しいたけ 石狩産	6.5
*しいたけ	
角切り昆布	1.3
*昆布	
きび和糖 1000	1. 56
*さとうきび	
みりん(年)	1. 56
*本みりん	
*液状ブドウ糖	

献立名/食品名	可食量
W エ セ / 良 田 セ	(g)
*醸造アルコール	
*珪藻土	
清酒	1. 56
**	
*米麹	
*醸造アルコール	
*水飴	
*乳酸	
*コハク酸	
北海道丸大豆醤油 10L	5. 2
*大豆	
*小麦	
*食塩	
天塩	0. 13
*塩田産天日塩	
*塩田産にがり	
かつおだしパック	3. 25
*かつお節	
【とりと野菜のつくね】	
とりと野菜の焼きつくね	50
*鶏肉	
*たまねぎ	
*にんじん	
*れんこん	
*ねぎ	
*<たれ>	
*砂糖	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*水あめ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス(鶏肉)	
*パン粉(小麦)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*植物油脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*砂糖	

	_
献立名/食品名	可食量
	(g)
*しょうゆ(大豆・小麦)	\perp
*発酵調味料	
*食塩	
*加工デンプン	
*増粘剤	
*重曹	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
【からしあえ】	
ロースハム 千切り	10.4
*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	
にんじん	5. 2
*にんじん	
ほうれんそう	10.4
*ほうれん草	
茹で塩	0.08
*海水	
緑豆もやし(年)	44. 2
*緑豆	
醤油 和え物用	2. 47
*大豆	
*小麦	1 1
- <mark>- ・ 〜</mark> *食塩	1
*アルコール	1
 きび和糖 1000	0. 78
*さとうきび	+
からし 粉	0.04
*マスタード	10.04
*コーンスターチ	+
*着色料	+
【クリームだいふく】	
学級だいふく	30
*豆乳加工品(大豆)	1 30
**エルルー州 (人立)	

	献立名/食品名	可食量
		(g)
	*砂糖	
	*もち粉	
	*上新粉	
	*還元水あめ	
	*でん粉	
	*加工デンプン	
	*セルロース	
	*乳化剤(大豆)	
	*糊料	
	*pH調整剤	
	*香料	
	*安定剤	
	*着色料	
	*酵素	
		I