

令和2年度 7月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	日	食品名	既使用月
1・13	白菜キムチ(カット)	6月	8・22	かつおぶし	6月
1	細切り茎わかめ(冷凍)	*	9	ナン	*
1	いとこんにやく	*	9・16 21・30	カレー粉	6月
1・7 28	まぐろオイル漬	6月	9・30	アレルゲンフリーカレーフレーク	6月
1	さくらゼリー	*	9	コーンコロッセ	*
2	スパゲティ(ハーフ)	6月	9	ヨーグルト(プラス)	6月
2・14 16・20 30	トマトケチャップ(調理用)	6月	10	つきこんにやく	6月
2・14 30	ウスターソース	6月	10・14 28・31	ベーコン(6×6ひょうし)	6月
2・8 13・30	ロースハム (6×6、6×10ひょうし)	6月	10	ふりかけ(のりかつお)	*
2・17 29	オイスターソース	6月	13	はるまき	*
2	ミルクバター	*	13	塩こんぶ	6月
2	ノンエッグマヨ(袋)	6月	14	ハンバーグ(鶏豚)	6月
3	炊き込みわかめ	6月	14・30	トマトピューレ	6月
3	レモン果汁	*	14	バジルペースト	*
3・22	ちくわ	*	14	ふりかけ(さけ)	6月
6・15 29	マロニー(カット)	6月	15	冷凍とうふ	6月
6・13 27・29	ごま油	6月	15	粉かつお	6月
6	ささみフレーク	*	15	丸天	*
6・15	板こんにやく	6月	15	かつお油漬けフレーク	*
6	一味唐辛子	*	16	トマト缶詰(ダイス)	6月
6	中華ドレッシング(袋)	*	16	ローリエ粉末	*
7	ホキ(澱粉付き)	*	16・21	ポークブイヨン(袋)	*
7	粒入りマスタード	*	16	ウインナー(本)	*
7・14 21	ウインナー	*	16	ソフトチーズ	*
7	オリーブ油	6月	17	菜めし	6月
7・27	ふりかけ(わかめ)	*	17	つやだれ	*
7	七夕ゼリー	*	17	大豆の華(繊維)	*
8	冷凍厚揚げ	*	20	りんごクリーム	*
8	みそ	*	20	コチジャン	*
8	トウバンジャン	*	20	シューマイ	*

令和2年度 7月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	日	食品名	既使用月
20	ゆずぼん酢	*	2	りんごジャム	6月
20	のり	6月	6・28	和風ドレッシング(袋)	*
21・30	洋からし	6月	9	国産かんきつゼリー	6月
21	ミルクメーカー	*	16	いちごジャム(A社)	*
22	かまぼこ	*	30	国産やさいゼリー	*
22	国産かんきつゼリー	6月			
27	ビーフン	*	【7月のパンの対応】		
27	ポーンストック	*		なし	
27	ゆずこしょう	*			
28	チキンカツ	*			
28	トンカツソース	*			
28	ごまドレッシング(袋)	*			
29	すだちゼリー	6月			
30	フローズンヨーグルト	*			
31	ポークビヨン(缶)	*			
31	おさかなナゲット	*			
31	ふりかけ(おかか)	6月			
【代替え食品】					
2	ミルクバター→りんごジャム				
6	中華ドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
9	コーンコロケ→白身魚切り身40g				
9	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
13	はるまき→白身魚切り身40g				
16	ソフトチーズ→いちごジャム				
20	シューマイ→白身魚切り身40g				
28	チキンカツ→白身魚切り身60g				
28	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
30	フローズンヨーグルト→国産やさいゼリー				