

令和2年度 9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・30	八丁風みそ	*	10・29	オリーブ油	6月
1・2 30	トウバンジャン	7月	10	ノンエッグマヨ(袋)	6月
1	とりがらスープ	6月	11	白菜キムチ(カット)	6月
1	冷凍厚揚げ	7月	11・16 30	ごま油	6月
1	粉かつお	6月	11	高野豆腐(サイコロ)	6月
1	のり	6月	11	かつお油漬けフレーク	7月
2	ホキ(澱粉付き)	7月	14	ハンバーグ(鶏豚)	6月
2・29	トマト缶詰(ダイス)	6月	14	ふりかけ(さけ)	6月
2・4 9・14	トマトケチャップ(調理用)	6月	15	つやだれ	7月
2・18	オイスターソース	6月	15	ひきわり大豆	*
2	プリン	*	15	シークワサーゼリー	*
3・10 14	ウインナー	7月	16	塩こんぶ	6月
3	ポークбийオン(袋)	7月	17	りんごクリーム	7月
3	ミルクココア	*	17・29	レモン果汁	7月
4	もち麦ごはん	*	17	ごまドレッシング(袋)	7月
4・16 18	カレー粉	6月	18	フローズンヨーグルト	7月
4・14	トマトピューレ	6月	23	マロニー(カット)	6月
4・8 14	ウスターソース	6月	23	ギョーザ	*
4・18	アレルゲンフリーカレーフレーク	6月	23	かつおぶし	6月
4・8 17・29	ベーコン(6×6ひょうし)	6月	23	国産かんきつゼリー	6月
7・15	つきこんにゃく	6月	24	かまぼこ	7月
7・15 17・24	まぐろオイル漬	6月	24	大豆の華(フレーク)	6月
7	和風ドレッシング(袋)	7月	24	のりの佃煮	8月
8	スパゲティ(ハーフ)	6月	25	国産鮭メンチカツ	*
8・25	トンカツソース	7月	25	ふりかけ(おかか)	6月
8	コーンシューマイ	*	29	粒入りマスタード	7月
8	いちごジャム(A社)	6月	29	トマトペースト	*
9	ヨーグルト(プラス)	6月	29	ローリエ粉末	7月
10	炊き込みわかめ	6月	29	国産ぶどうゼリー	*
10	あじの磯辺フライ	*	29	ミルクバター	7月

令和2年度 9月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【9月のパンの対応】	
30	冷凍とうふ	6月	3	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム(A社)
30	みそ	7月		
30	ポークビヨン(缶)	7月		
30	はるまき	7月		
30	すりごま	*		
30	ふりかけ(わかめ)	7月		
【代替え食品】				
2	プリン→国産やさいゼリー			
8	コーンシューマイ→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			
10	あじの磯辺フライ→白身魚切り身50g			
17	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
18	フローズンヨーグルト→国産やさいゼリー			
23	ギョーザ→白身魚切り身40g			
25	国産鮭メンチカツ→白身魚切り身60g			
29	ミルクバター→りんごジャム			
30	はるまき→白身魚切り身40g			
日	食品名	既使用月		
2・18	国産やさいゼリー	7月		
9	国産かんきつゼリー	6月		
17	和風ドレッシング(袋)	7月		
29	りんごジャム	6月		