

令和2年度 10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
2	ホキ(澱粉付き)	7月	12	水あめ	*
2	細切り茎わかめ(冷凍)	7月	12	ふりかけ(さけ)	6月
2	いとこんにやく	7月	13	ちくわ	7月
2・7 15・30	まぐろオイル漬	6月	13	のりの佃煮	8月
2	ひきわり大豆	9月	14	菜めし	6月
2	月見ゼリー	*	14・23	冷凍とうふ	6月
5・19 28	カレー粉	6月	14	マロニー(カット)	6月
5・28	アレルギーフリーカレーフレーク	6月	14・21	粉かつお	6月
5・26	ロースハム(6×6ひょうし)	6月	14	はるまき	7月
5・19 28	洋からし	6月	14	うすあげ(冷凍スライス)	6月
5	ヨーグルト(プラス)	6月	15	いんげん豆(ゆで)	*
6・16	ミニミニがんも	6月	15・19 22	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	6月
6	ふりかけ(のりかつお)	7月	15	シェルマカロニ	*
7・13	つきこんにやく	6月	15	チリパウダー	6月
7	すりごま	9月	15・22 23・29	とりがらスープ	6月
7	和風ドレッシング(袋)	7月	15	ごまドレッシング(袋)	7月
8	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	15	ミルクコーヒー	7月
8	スパゲティ(ハーフ)	6月	16	平天	6月
8・20 22	オリーブ油	6月	16	板こんにやく	6月
8・12・15 20・23 28・29	トマトケチャップ(調理用)	6月	16	かつおぶし	6月
8・15 28・29	トマトピューレ	6月	16	ゆずゼリー	*
8	バジルペースト	7月	19	ノンエッグマヨ(調理用)	6月
8	チョコレートクリーム	8月	19	ふりかけ(わかめ)	7月
9	冷凍厚揚げ	7月	20	チーズインハンバーグ	*
9	みそ	7月	20	トマト缶詰(ダイス)	6月
9・23	トウバンジャン	7月	20	トンカツソース	7月
9	塩こんぶ	6月	20・28	ウインナー	7月
12	プレーンオムレツ	*	20	ふりかけ(おかか)	6月
12・15 28・29	ウスターソース	6月	21	かまぼこ	7月
12	はちみつ	*	21	金山寺味噌まんじゅう	*

令和2年度 10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
21	おさつスティック	*	5	国産かんきつゼリー	6月
22	イタリアンドレッシング	*	15	和風ドレッシング(袋)	7月
22	ミルクバター	7月	20	星のハンバーグ	*
22	国産なしゼリー	*	22	りんごジャム	6月
23	チリソース	*	29	国産みかんゼリー(A社)	*
23	シューマイ	7月			
23	ふりかけ(こんぶと抹茶)	*			
26	のり	*			
26	かしわもち	*	【10月のパンの対応】		
27	炊き込みわかめ	6月	29	クロワッサン→コッペパン、いちごジャム(A社)	
27・29	オイスターソース	6月			
27	タルタルソース(袋)	*			
28	もち玄米	*	【創立記念日デザート】		
29	いかなゲット	*	19・20・28	お米de国産豆乳プリンタルト	8月
29	かぼちゃプリン	*	19日 住道中学校 20日 南郷中学校 28日 深野中学校		
30	コチジャン	7月			
【代替え食品】					
5	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
12	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g				
14	はるまき→白身魚切り身40g				
15	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
20	チーズインハンバーグ→星のハンバーグ				
21	金山寺味噌まんじゅう→白身魚切り身40g				
22	ミルクバター→りんごジャム				
23	シューマイ→白身魚切り身40g				
29	いかなゲット→白身魚切り身40g				
29	かぼちゃプリン→国産みかんゼリー				