

令和2年度 11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	さけ(澱粉付き)	*	9	レモン果汁	7月
2	ゆずぼん酢	7月	9	スライスチーズ	6月
2・30	すりごま	9月	10・24	ちくわ	7月
2	大豆(水煮)	*	10・24 25・27	うすあげ(冷凍スライス)	6月
2・16 27	つきこんにやく	6月	10	のりの佃煮	8月
2	わらびもち	*	11	八丁風みそ	9月
4	コチジャン	7月	11	冷凍厚揚げ	7月
4	みそ	7月	11	大豆の華(繊維)	7月
4	大豆の華(フレーク)	6月	12・20 26	ウインナー	7月
4・9 11	粉かつお	6月	12	ポークブイヨン(袋)	7月
4	のり	10月	12	ごまドレッシング(袋)	7月
5	コロッケ(玉ねぎ)	*	12	ミルクココア	9月
5	トンカツソース	7月	13	ドライミックスカレー	*
5・9 20・26	トマトケチャップ(調理用)	6月	13	国産ポークミンチカツ	*
5・11 26	とりがらスープ	6月	16	高野豆腐(サイコロ)	6月
5・11 18	トウバンジャン	7月	16	ふりかけ(さけ)	6月
5	ミルクバター	7月	17	白菜キムチ(カット)	6月
6	ビーフン	7月	17	おさかなナゲット	7月
6・17 30	ごま油	6月	17・26 30	ロースハム(6×6ひょうし)	6月
6	ボーンストック	7月	17	塩こんぶ	6月
6・13 18	ベーコン(6×6ひょうし)	6月	18	ハンバーグ(鶏豚)	6月
6	かつお油漬フレーク	7月	18	デミグラスソース	*
6	国産りんごゼリー	*	18・26	スパゲティ(ハーフ)	6月
9	トマト缶詰(ダイス)	6月	18	バジルペースト	*
9・18 20	ウスターソース	6月	18・20	まぐろオイル漬	6月
9・20	カレー粉	6月	18	ふりかけ(のりかつお)	7月
9	チリパウダー	6月	18	ヨーグルト(プラス)	6月
9	冷凍とうふ	6月	19	ホキ(澱粉付き)	7月
9・16 19	オイスターソース	6月	19	コリアンダー	*
9・18 19・20 26	オリーブ油	6月	19	メープル&マーガリン	*

令和2年度 11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・26	トマトピューレ	6月	5	りんごジャム	6月
20	アレルギーフリーカレーフレーク	6月	12	和風ドレッシング(袋)	7月
20	和風ドレッシング(調理用)	7月	18	国産かんきつゼリー	6月
24	炊き込みわかめ	6月	19	いちごジャム(A社)	6月
24	粉末高野豆腐	*			
24	かつおぶし	6月			
25	ミートボール	*			
25	焼きとうふ	*			
26	ホワイトベース	*	【11月のパンの対応】		
26	粉チーズ	*	12	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム(A社)	
26	生クリーム	*			
26	いんげん豆(ゆで)	10月			
26・30	洋からし	6月			
26	いちごジャム(A社)	6月	創立記念日デザート		
27	ゆずこしょう	7月		お米de国産豆乳プリンタルト(8月)	
27	ふりかけ(わかめ)	7月	4	諸福中学校	
30	ギョーザ	9月	20	大東中学校	
30	国産みかんゼリー	*			
【代替え食品】					
5	コロッケ(玉ねぎ)→白身魚切り身60g				
5	ミルクバター→りんごジャム				
9	スライスチーズ→代替なし				
12	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
13	国産ポークミンチカツ→白身魚切り身60g				
18	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
19	メープル&マーガリン→いちごジャム				
30	ギョーザ→白身魚切り身40g				