

令和2年度 12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	ハンバーグ(鶏豚)	6月	10	アレルギーフリーカレーフレーク	6月
1・3 10・15 21・25	トマトケチャップ(調理用)	6月	10・24	ウインナー	7月
1・3 10・15	トマトピューレ	6月	10・25	ロースハム(6×6ひょうし)	6月
1・10 15・25	ウスターソース	6月	10	洋からし	6月
1・15	ベーコン(6×6ひょうし)	6月	10	ヨーグルト(プラス)	6月
1	ふりかけ(おかか)	6月	11	菜めし	6月
2	みそ煮のたれ	6月	11	和風ドレッシング(調理用)	7月
2・10 21	カレー粉	6月	11	うすあげ(冷凍スライス)	6月
2	ふりかけ(こんぶと抹茶)	10月	14	ゆで干し大根	*
3	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	14・15 17・22	オイスターソース	6月
3	スパゲティ(ハーフ)	6月	14	かつおぶし	6月
3・24	オリーブ油	6月	14	国産ぶどうゼリー	9月
3・10	バジルペースト	11月	15	いんげん豆(ゆで)	10月
3	ミルクバター	7月	15	シエルマカロニ	10月
4・14	白菜キムチ(カット)	6月	15	チリパウダー	6月
4・14 22	ごま油	6月	15	チョコレートクリーム	8月
4	キャベツ入り平つくね	*	16	炊き込みわかめ	6月
4・9 11	まぐろオイル漬	6月	16	ホキ(澱粉付き)	7月
4	大豆の華(フレーク)	6月	16	ゆずぼん酢	7月
4	のり	10月	16	みそ	7月
7・18	かまぼこ	7月	16	八丁風みそ	9月
7・18	粉かつお	6月	16	お米deスイートポテト	*
8	ホワイトルウ	*	17	平天	6月
8	ローリエ粉末	7月	17	板こんにゃく	6月
8・15 21	とりがらスープ	6月	17	ミニミニがんも	6月
8	豚カツ(ヒレ)	*	17	大阪玄米ふりかけ	*
8	トンカツソース	7月	17	ごまドレッシング(袋)	7月
8	ミルクキャラメル	*	18	冷凍とうふ(大)	*
9	ポークブイヨン(缶)	7月	18・22	マロニー(カット)	6月
9	ひきわり大豆	9月	18	塩こんぶ	6月

令和2年度 12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	チリソース	10月	3	りんごジャム	6月
21	トウバンジャン	7月	10	国産かんきつゼリー	6月
21	ゆずゼリー	10月	17	和風ドレッシング(袋)	7月
22・23	ちくわ	7月			
22	つきこんにやく	6月			
22	すりごま	9月			
22	ふりかけ(わかめ)	7月			
23	いとこんにやく	7月			
23	圧縮ふ	*	【12月のパンの対応】		
23	焼きとうふ	11月	24	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム(A社)	
23	大豆(水煮)	11月			
23	のりの佃煮	8月			
24	びよびよクリスピー (フライドチキン)	*			
24	お米deガトーショコラ	*			
25	プレーンオムレツ	10月			
25	ノンエッグマヨ(袋)	6月			
25	ふりかけ(さけ)	6月			
【代替え食品】					
3	ミルクバター→りんごジャム				
8	豚カツ(ヒレ)→白身魚切り身40g				
10	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
17	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
24	びよびよクリスピー(フライドチキン)→白身魚切り身50g				
25	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g				