

平成 31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
2	平天	4月	10・26	トマトピューレ	4月
2	板こんにやく	4月	10・20	ウスターソース	4月
2	ミニミニがんも	4月	10	チリパウダー	6月
2	ふりかけ(わかめ)	5月	10・12 27	とりがらスープ	4月
3	豚肉コロッケ	*	10	ミルメークココア	6月
3	トンカツソース	4月	11	シューマイ	5月
3・5 10・17	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	11・25	液卵	4月
3・27	トマト缶詰(ダイス)	5月	11	スイートコーン	4月
3・26	オリーブ油	4月	11・18 24	ポークビヨン(缶)	4月
3	ローリエ粉末	7・8月	12・24	八丁風みそ	4月
3・20 27	カレー粉	4月	12・24	トウバンジャン	4月
3	ヨーグルト(プラス)	4月	12	冷凍厚揚げ	4月
4・11	マロニー(カット)	4月	12	粉かつお	4月
4	オイスターソース	4月	12	塩こんぶ	6月
4・6 11・24	ごま油	4月	13	あじの磯辺フライ	*
4	高野豆腐(サイコロ)	6月	13	ひきわり大豆	4月
4・26	ボンレスハム (6×6ひょうし、1cm短冊)	6月	13	月見団子	*
4	のりの佃煮	*	17	ハンバーグ(鶏豚)	4月
5	菜めし(グルソー無添加)	*	17	エルボマカロニ	*
5・13・17 25・27	まぐろオイル漬	4月	17	ノンエッグマヨ(袋)	6月
5	和風ドレッシング(袋)	*	18	炊き込みわかめ	4月
6	白菜キムチ(カット)	4月	18	ちくわ(本)	4月
6	かつお油漬けフレーク	5月	19	つきこんにやく	5月
6・13 25	うすあげ(冷凍スライス)	4月	19	ふりかけ(いろいろやさい)	4月
6・9 24	みそ	4月	20	デニッシュパン	*
9	さけ(澱粉付き)	*	20	チキンナゲット	*
9	ふりかけ(おかか)	5月	20	ビーフシチューフレーク	*
10	いんげん豆(ゆで)	*	24	冷凍とうふ	4月
10	シェルマカロニ	6月	24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
10・20 26	トマトケチャップ(調理用)	4月	24	いとこんにやく(黒)	4月

平成 31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】	
24	のり	4月	20	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム(B社)
24	シークワサーゼリー	*		
25	かまぼこ	5月		
25	糸けずり	5月		
26	スパゲティ(ハーフ)	4月		
26	ささみフレーク	4月		
26	洋からし	4月		
26	ミルクバター	4月		
27	国産ポークミンチカツ	5月		
27	ごまドレッシング(袋)	4月		
27	カレールウ	4月		
【代替え食品】				
3	豚肉コロッケ→白身魚切り身60g			
3	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー			
11	シューマイ→白身魚切り身40g			
13	あじの磯辺フライ→白身魚切り身50g			
20	チキンナゲット→白身魚切り身40g			
26	ミルクバター→りんごジャム			
27	国産ポークミンチカツ→白身魚切り身40g			
27	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
日	代替食品名	既使用月		
3	国産かんきつゼリー	4月		
26	りんごジャム	*		
27	和風ドレッシング(袋)	4月		