

平成 31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
1・8 11	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	10・28	トウバンジャン	* 規格変更
1・24 25	とりがらスープ	4月	10	すりごま	4月
1・11 17	オリーブ油	4月	10	のりの佃煮	5月
1	レモン果汁(生)	4月	11	白だしつゆ	6月
1	ヨーグルト(プラス)	4月	11	黒こしょう	6月
2	青菜わかめご飯の素	*	11・18	カレー粉	4月
2	ビーフン	*	11	ポークбийオン(缶)	4月
2・16 25・29	ごま油	4月	11	ふりかけ(わかめ)	5月
2	はるまき35g	5月	15	菜めし(グルソー無添加)	9月
4	乾燥カリカリ梅	7・8月	15	つきこんにやく	5月
4・15・21 25・30	うすあげ(冷凍スライス)	4月	16・25 29	コチジャン	4月
4・10 16	みそ	4月	16・21	ちくわ	4月
4	のり	4月	16	水あめ	*
7	いとこんにやく	6月	17	プレーンオムレツ	5月
7	圧縮ふ	*	17・24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
7	焼きとうふ	*	17・24	ウインナー	4月
7	細切りこんぶ	*	17	ふりかけ(さけ)	4月
7・10	まぐろオイル漬	4月	18	ナン	*
8	スパゲティ(ハーフ)	4月	18・25	冷凍とうふ	4月
8・17 31	ウスターソース	4月	18・25	マロニー(カット)	4月
8・9	トンカツソース	4月	18・21 28	粉かつお	4月
8	ゆずこしょう	*	18	ギョーザ	6月
8	いちごジャム(A社)	4月	18	ミルメークココア	6月
9	チーズインハンバーグ	*	18	カレールウ	4月
9・31	トマト缶詰(ダイス)	5月	21	粉末高野豆腐	4月
9・17 24・29 31	トマトケチャップ(調理用)	4月	21	塩こんぶ	6月
9	いかナゲット	5月	23	丸天	5月
9・16	調理用バター	5月	23	板こんにやく	4月
9	ナタデココ	4月	23	大豆の華(繊維)	4月
10	冷凍厚揚げ	4月	23	ノンエッグマヨ(エッグケア)	6月

平成 31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
24	ポークビヨン(袋)	5月	1	国産かんきつゼリー	4月
24・31	洋からし	4月	9	星のハンバーグ	*
24	ミルクバター	4月	24	りんごジャム	9月
25	白菜キムチ(カット)	4月	31	いもけんぴ	*
25	テンメンジャン	*			
25	コーンシューマイ	*			
25	液卵	4月			
28	炊き込みわかめ	4月	【10月のパンの対応】		
28	八丁風みそ	4月		なし	
28	大豆の華(フレーク)	6月			
29	りんごクリーム	*			
29	パオシュウ	*			
31	かぼちゃコロッケ	*	【創立記念日デザート】		
31	ひよこまめ(ゆで)	*	18	お米deスイートポテト(南郷中学校)	
31	チリパウダー	6月			
31	スライスチーズ鉄Ca	*			
【代替え食品】					
1	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
2	はるまき→白身魚切り身40g				
9	チーズインハンバーグ→星のハンバーグ				
9	いかナゲット→白身魚切り身40g				
17	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g				
18	ギョーザ→白身魚切り身40g				
24	ミルクバター→りんごジャム				
25	コーンシューマイ→白身魚切り身40g				
29	パオシュウ→白身魚切り身40g				
31	かぼちゃコロッケ→白身魚切り身50g				
31	スライスチーズ鉄Ca→いもけんぴ				