

平成 31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
1	ゆずぽん酢	5月	13・18 26	ごま油	4月
1・15 29	かまぼこ	5月	13	大豆の華(繊維)	4月
1・6 15	うすあげ(冷凍スライス)	4月	13	ノンエッグマヨ(調理用)	6月
1	純米めん(太切)	5月	14	炊き込みわかめ	4月
5	メロンパンビス生地	*	14	ホキ(澱粉付き)	*
5	チーズインハンバーグ	10月	14	ゆずゼリー	*
5	トマト缶詰(ダイス)	5月	15	こんにゃく寒天	*
5・12 20・27	トマトケチャップ(調理用)	4月	15	和風ドレッシング(調理用)	4月(※)
5・29	トンカツソース	4月	15・26 29	みそ	4月
5	調理用バター	5月	18	ちくわ	4月
5	ごまドレッシング(袋)	4月	18	のりの佃煮	5月
5	ミルクキャラメル	5月	19・26	八丁風みそ	4月
6	マロニー(カット)	4月	19・20 26	トウバンジャン	10月
6	れんこん磯辺揚げ	*	19・20 22	とりがらスープ	4月
6	冷凍ゼリー(はちみつレモン)	*	19	冷凍厚揚げ	4月
7	つやだれ	*	19	粉かつお	4月
8・20 26	ポークビヨン(缶)	4月	19	ヨーグルト(プラス)	4月
8	シューマイ	5月	20	チリソース	*
8・13 15・19 21・29	まぐろオイル漬	4月	20	味噌まんじゅう	4月
8	ひきわり大豆	4月	20	オイスターソース	4月
8・12 22・28	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	20・26	冷凍とうふ	4月
11・13	平天	4月	20	液卵	4月
11	板こんにゃく	4月	20	ふりかけ(さけ)	4月
11	ミニミニがんも	4月	21・25	つきこんにゃく	5月
11	ふりかけ(のり)	5月	21	細切りこんぶ	10月
12	スパゲティ(ハーフ)	4月	21	和風ドレッシング(袋)	4月
12	ウスターソース	4月	22	国産ポークミンチカツ	5月
12	チキンナゲット	9月	22	ガーリックパウダー	4月
12	いちごジャム(A社)	4月	22・27	カレー粉	4月
13	白菜キムチ(カット)	4月	22	スイートコーン	4月

平成 31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
22	生クリーム	*	5	星のハンバーグ	10月
25	すりごま	4月	5	和風ドレッシング(袋)	4月
25	かつお油漬けフレーク	5月	19	国産かんきつゼリー	4月
26	にらまんじゅう	7・8月	28	りんごジャム	9月
26	ふりかけ(わかめ)	5月			
27	オリーブ油	4月			
27	トマトピューレ	4月			
27	バジル	7・8月	【11月のパンの対応】		
27	ロースハム(6×6ひょうし)	4月		なし	
27	洋からし	4月			
27	カレールウ	4月			
28	ポークビヨン(袋)	5月		※15日(金)使用の和風ドレッシング(調理用)の配合は4月にアレルギー代替品として使用した和風ドレッシング(袋)と同じです。	
28	ミルクバター	4月			
29	サーモンフライ	*			
29	大豆の華(フレーク)	6月			
29	塩こんぶ	6月			
【代替え食品】					
5	チーズインハンバーグ→星のハンバーグ				
5	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
6	れんこん磯辺揚げ→白身魚切り身40g				
8	シューマイ→白身魚切り身40g				
12	チキンナゲット→白身魚切り身40g				
19	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー				
20	味噌まんじゅう→白身魚切り身40g				
22	国産ポークミンチカツ→白身魚切り身40g				
26	にらまんじゅう→白身魚切り身40g				
28	ミルクバター→りんごジャム				
29	サーモンフライ→白身魚切り身50g				