

平成 31年度 3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	トマト缶詰(ダイス)	5月	6	コーンコロッセ	6月
2・5 12・19	トマトケチャップ(調理用)	4月	6・10 23	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
2・12	ウスターソース	4月	6	和風ドレッシング(袋)	4月
2・6 10	カレー粉	4月	6	カレールウ	4月
2	チリパウダー	6月	9	ハンバーグ(鶏豚)	4月
2	冷凍とうふ	4月	9	うすあげ(冷凍スライス)	4月
2	オイスターソース	4月	9	塩こんぶ	6月
2・3	粉かつお	4月	10	炊き込みわかめ	4月
2・6 11・23	まぐろオイル漬	4月	10	卒業ケーキ (いちごのお祝いケーキ)	*
2	大豆の華(フレーク)	6月	11	ひきわり大豆	4月
2	スライスチーズ	6月	11	つきこんにやく	5月
2	サターアングギー	*	11	みそ	4月
3	みそ煮のたれ	1月	12・18 19	とりがらスープ	4月
3	細切り茎わかめ(冷凍)	6月	12	いかナゲット	5月
3	いとこんにやく	6月	12	チョコレートクリーム	12月
3	ちらしかまぼこ(梅)	*	16	平天	4月
3	ちらしかまぼこ(桜オレンジ)	*	16	板こんにやく	4月
3	ふりかけ(いろいろやさい)	4月	16	ミニミニがんも	4月
3	ひなあられ	*	16	ふりかけ(さけ)	4月
4	白菜キムチ(1cmカット)	4月	17	菜めし	9月
4・11	ごま油	4月	17	白身魚フライ	*
4	ナタデココ	4月	17	トンカツソース	4月
5	デニッシュパン	9月	17	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
5	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	17	洋からし	4月
5	スパゲティ(ハーフ)	4月	17	ヨーグルト(プラス)	4月
5	オリーブ油	4月	18	八丁風みそ	4月
5・12	トマトピューレ	4月	18	トウバンジャン	10月
5	粒入りマスタード	4月	18	冷凍厚揚げ	4月
5	レモン果汁(生)	4月	18	すりごま	4月
5	ミルクココア	6月	18	液卵	4月

