

平成 30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
3	粉末高野豆腐	6月	11	ささみフレーク	*
3	ちくわ(A社)	6月	11	洋からし	5月
3・10 14・25	うすあげ(冷凍スライス)	4月	11	ふりかけ(いろいろやさい)	5月
3	ふりかけ(わかめ)	4月	12・26	ポークブイヨン(缶)	4月
4	ハンバーグ(鶏豚)	*	12	かつお油漬けフレーク	5月
4・13	トマトケチャップ(調理用)	4月	13	いんげん豆(ゆで)	4月
4・13	トマトピューレ	4月	13	シェルマカロニ	4月
4・13 25	ウスターソース	4月	13	チリパウダー	4月
4	ウインナー	4月	13	チキンナゲット	*
4	オイスターソース	5月	13	ミルメークコーヒー	5月
4	ヨーグルト(プラス)	4月	14	かまぼこ	4月
5	トンカツ(ヒレ)	6月	14・18	粉かつお	4月
5・6 11・12 13・19	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	14・26	みそ	4月
5・13 19	カレー粉	4月	18	菜めし(グルソー無添加)	5月
5・19	カレールウ	4月	18・26	トウバンジャン	4月
6・12 13	とりがらスープ	4月	18・26	八丁風みそ	4月
6	トマト缶詰(ダイス)	6月	18	大豆の華(フレーク)	4月
6・11 28	オリーブ油	4月	19	冷凍ゼリー(みかん)	*
6	ミルクバター	4月	20	コロツケ(たまねぎ)	5月
7	白菜キムチ(カット)	*	20・25	トンカツソース	5月
7・12 14・26	ごま油	4月	20	スライスチーズ	5月
7	シューマイ	*	21	板こんにやく	4月
7	大豆の華(繊維)	4月	21	ミニミニがんも	4月
7	液卵	4月	21	白玉だんご	*
10	青菜わかめご飯の素	5月	21	のりの佃煮	5月
10	ゆずぼん酢	5月	21・26	冷凍とうふ	4月
10・21	平天	4月	25	スパゲティ(ハーフ)	4月
10	国産ぶどうゼリー	4月	25	ゆずこしょう	4月
11	白だしつゆ	*	25	いちごジャム(B社)	5月
11	黒こしょう	*	26	はるまき35g	*

平成 30年度 9月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【代替え食品】		
			日	代替食品名	既使用月
26	のり	4月	4	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー	
26	ボンレスハム(6×6ひょうし)	5月	5	トンカツ(ヒレ)→白身魚切り身40g	
27	つきこんにやく	4月	6	ミルクバター→いちごジャム	
27	乾燥カリカリ梅	4月	7	シューマイ→白身魚切り身40g	
27	まぐろオイル漬	4月	13	チキンナゲット→白身魚切り身40g	
27	ひきわり大豆	5月	20	コロツケ(たまねぎ)→白身魚切り身60g	
28	炊き込みわかめ	4月	20	スライスチーズ→ミニフィッシュ	
28	さけ(澱粉付き)	*	26	はるまき→白身魚切り身40g	
28	レモン果汁(生)	5月			
			日	代替食品名	既使用月
			4	国産かんきつゼリー	6月
			6	いちごジャム(A社)	4月
			20	ミニフィッシュ(A社)	5月

【9月のパンの対応】

なし