

平成 30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	クロワッサン	10月	8	ささみフレーク	9月
1・28	レモン果汁	5月	8	すりごま	4月
1・5 6・9 26・28	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	8	ふりかけ(いろいろやさい)	5月
1	ガーリックパウダー	5月	9	チキンカツ	5月
1	調理用バター	10月	9・15	カレールウ	4月
1	どら焼き(こしあん)	*	12・14 16・22 30	冷凍とうふ	4月
2	いとこんにやく	4月	12	ふりかけ(のり)	5月
2	圧縮ふ	5月	13	スパゲティ(ハーフ)	4月
2・8	焼きとうふ	5月	13	ホワイトベース	*
2・8 21	うすあげ(冷凍スライス)	4月	13	粉チーズ	*
2	かつお油漬けフレーク	5月	13	生クリーム	*
2	かまぼこ	4月	13・26	トマト缶詰(ダイス)	6月
5	菜めし(グルソー無添加)	5月	13・15 29	洋からし	5月
5	ホキ(澱粉付き)	*	13	いちごジャム(B社)	5月
5・27	ごまドレッシング(袋)	4月	14・22 30	ポークビヨン(缶)	4月
6	シェルマカロニ	4月	14・27	まぐろオイル漬	4月
6・13 15・20 26・29	トマトケチャップ(調理用)	4月	14	ひきわり大豆	5月
6・15 20	トマトピューレ	4月	14	はるさめ(カット)	5月
6・15 29	ウスターソース	4月	15・29	ロースハム(6×6ひょうし)	5月
6	チリパウダー	4月	15	ヨーグルト(プラス)	4月
6・13 14・30	とりがらスープ	4月	16	華やかごはんの素	4月
6・9 15・20 28	カレー粉	4月	16	あじ松葉開きフライ	*
6・12	オイスターソース	5月	16・19	板こんにやく	4月
7・30	白菜キムチ(カット)	9月	16	液卵	4月
7・14 22・30	ごま油	4月	19	平天	4月
7	シューマイ	9月	19	ミニミニがんも	4月
7・12	粉かつお	4月	19	のりの佃煮	5月
7	きざみのり	*	20	コロッケ(玉ねぎ)	5月
7	豆乳杏仁豆腐	*	20・26	トンカツソース	5月
8・13	ミートボール	*	20	ウインナー	4月

