

令和2年度 1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
8・20 27	つきこんにゃく	6月	18	プリン	9月
8	れんこん磯辺揚げ	*	19	スパゲティ(ハーフ)	6月
8	ミニフィッシュ	*	19	塩こうじ	*
8	塩こんぶ	6月	19	チキンカツ	7月
12	八丁風みそ	9月	19	ミルクバター	7月
12・15 19	トウバンジャン	7月	20	つやだれ	7月
12・15 29	とりがらスープ	6月	20	のりの佃煮	8月
12	冷凍厚揚げ	7月	21	菜めし	6月
12	かつおぶし	6月	21	国産温州みかんゼリー	11月
13	炊き込みわかめ	6月	22・25	平天	6月
13	米粉ささみカツ	6月	22	板こんにゃく	6月
13	ロースハム(6×6ひょうし)	6月	22	みそ	7月
13	洋からし	6月	22	白みそ	*
13	いちごヨーグルト	*	22	粉かつお	6月
14	ハンバーグ(鶏豚)	6月	22・27 29	まぐろオイル漬	6月
14・19 26・28	オイスターソース	6月	25	うすあげ(冷凍スライス)	6月
14	ノンエッグマヨ(袋)	6月	25	ごま塩	*
14	ミルクココア	9月	26	プレーンオムレツ	10月
15	冷凍とうふ(大)	12月	26	調理用バター	*
15・18 26・29	トマトケチャップ(調理用)	6月	26	ヨーグルト(プラス)	6月
15	チリソース	10月	27	紅鮭わかめ	*
15	おさかなナゲット	7月	27	金山寺味噌まんじゅう	10月
15	ごま油	6月	28	マロニー(カット)	6月
15	ふりかけ(わかめ)	7月	29	トマト缶詰(ダイス)	6月
18	カレー粉	6月	29	和風ドレッシング(調理用)	7月
18	トマトピューレ	6月	29	ふりかけ(おかか)	6月
18・26 29	ウスターソース	6月			
18	アレルギーフリーカレーフレーク	6月			
18・19 21・29	ベーコン(6×6ひょうし)	6月			
18	ガーリックパウダー	*			

