

令和2年度 2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	コチジャン	7月	8	オイスターソース	6月
1・26	かつおぶし	6月	8	ヨーグルト(プラス)	6月
2	炊き込みわかめ	6月	9	冷凍とうふ(大)	12月
2	いわし(澱粉付き)	*	9	みそ	7月
2	つやだれ	7月	9	八丁風みそ	9月
2	大豆(水煮)	11月	9	トウバンジャン	7月
2・16 26	つきこんにやく	6月	9・24	ポークブイヨン(缶)	7月
2	国産かんきつゼリー	6月	9	シューマイ	7月
3	ハンバーグ(鶏豚)	6月	9	ふりかけ(わかめ)	7月
3・15 18・22 25	トマトケチャップ(調理用)	6月	10	平天	6月
3・15 18	トマトピューレ	6月	10	板こんにやく	6月
3・15 18・25	ウスターソース	6月	10	ミニミニがんも	6月
3	ウインナー	7月	10	粉かつお	6月
3	バジルペースト	11月	10	国産りんごゼリー	11月
3・8 18・22 25	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	6月	12	一味唐辛子	7月
3	ふりかけ(さけ)	6月	12	白菜キムチ(1cmカット)	6月
4	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	12	のり	10月
4	スパゲティ(ハーフ)	6月	15	もち麦ごはん	9月
4	ホワイトベース	11月	15	アレルゲンフリーカレーフレーク	6月
4	粉チーズ	11月	15	ロースハム(6×6ひょうし)	6月
4	生クリーム	11月	15	ノンエッグマヨ(袋)	6月
4・18 25	とりがらスープ	6月	15	お米de国産さつまいもと栗のタルト	*
4・15 17	カレー粉	6月	16	ゆずこしょう	7月
4・25	洋からし	6月	16	かつお油漬フレーク	7月
4	いちごジャム(A社)	6月	17	白だしつゆ	*
5	すりごま	9月	17	オリーブ油	6月
5・9 24	ごま油	6月	17	塩こんぶ	6月
5	はるまき	7月	18	いんげん豆(ゆで)	10月
5・12	うすあげ(冷凍スライス)	6月	18	シェルマカロニ	10月
8	ノンエッグマヨ(調理用)	6月	18	チリパウダー	6月

令和2年度 2月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【2月のパンの対応】	
18	まぐろオイル漬	6月		なし
18	ごまドレッシング(袋)	7月		
18	ミルクバター	7月		
19	菜めし	6月		
19	かまぼこ	7月		
19	高野豆腐(サイコロ)	6月		
22	コーンコロッセ	7月		
22	ミルクメーカー	7月		
24	ふりかけ(のりかつお)	7月		
25	スライスチーズ	6月		
26	ホキ(澱粉付き)	7月		
26	ゆずぼん酢	7月		
26	ちくわ	7月		
26	のりの佃煮	8月		
【代替え食品】				
8	ヨーグルト(プラス)→国産やさいゼリー			
18	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
18	ミルクバター→りんごジャム			
25	スライスチーズ→代替なし			
日	食品名	既使用月		
8	国産やさいゼリー	7月		
18	和風ドレッシング(袋)	7月		
18	りんごジャム	6月		