

令和2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
1	冷凍厚揚げ	7月	5	板こんにゃく	6月
1	みそ	7月	5	わらびもち	11月
1	八丁風みそ	9月	8・17 22	マロニー(カット)	6月
1	トウバンジャン	7月	8	たこ澱粉付き	*
1・9 19	まぐろオイル漬	6月	8・17	粉かつお	6月
1	かつおぶし	6月	9	ハンバーグ(鶏豚)	6月
2	カレー粉	6月	9	トマト缶詰(ダイス)	6月
2・11 23	トマトピューレ	6月	9・11	トンカツソース	7月
2・9 11・18 23	トマトケチャップ(調理用)	6月	9	和風ドレッシング(調理用)	7月
2・18	ウスターソース	6月	9	ふりかけ(さけ)	6月
2	アレルギーフリーカレーフレーク	6月	9	卒業ケーキ (いちごのお祝いケーキ)	*
2・11 23	オリーブ油	6月	10	白菜キムチ(カット)	6月
2	イタリアンドレッシング	10月	10	ごま油	6月
2	ヨーグルト(プラス)	6月	10	高野豆腐(サイコロ)	6月
3	つやだれ	7月	10	のり	10月
3	細切り茎わかめ(冷凍)	7月	11	ボンレスハム(1cm短冊)	6月
3	いとこんにゃく	7月	11	スパゲティ(ハーフ)	6月
3	のりの佃煮	8月	11	白身魚フライ	*
3	ひなあられ	*	11	ミルクキャラメル	12月
4	メロンパンビス生地	*	15	ミートボール	11月
4・9 23	ウインナー	7月	15・19	かまぼこ	7月
4	ポークбийオン(袋)	7月	15	つきこんにゃく	6月
4	国産ポークミンチカツ	11月	15	ふりかけ(のりかつお)	7月
4	ローズハム(6×6ひょうし)	6月	16	炊き込みわかめ	6月
4	洋からし	6月	16・23	ベーコン(6×6ひょうし)	6月
5	乾燥カリカリ梅	*	16	すだちゼリー	6月
5・15	焼きとうふ	11月	17	冷凍とうふ(大)	12月
5	粉末高野豆腐	11月	17	かつお油漬フレーク	7月
5・15 19	うすあげ(冷凍スライス)	6月	18	ビーフシチューフレーク	*
5	白だしつゆ	2月	18	チキンナゲット	*

令和2年度 3月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【3月のパンの対応】	
18	いちごジャム(A社)	6月	11	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム
19	ごまドレッシング(袋)	7月		
22	ホキ(澱粉付き)	7月		
22	オイスターソース	6月		
22	塩こんぶ	6月		
23	バジル	*		
23	ふりかけ(わかめ)	7月		
23	国産ぶどうゼリー	9月		
【代替え食品】				
2	ヨーグルト(プラス)→国産かんきつゼリー			
9	卒業ケーキ(いちごのお祝いケーキ)→お米deお祝いケーキ			
19	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
日	食品名	既使用月		
2	国産かんきつゼリー	6月		
9	お米deお祝いケーキ	*		
19	和風ドレッシング(袋)	7月		