

令和3年度 5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
6	炊き込みわかめ	4月	14	塩こんぶ	4月
6	ゆずぼん酢	*	14	ごまドレッシング(袋)	*
6・10 14・19 27	まぐろオイル漬	4月	17	かまぼこ	4月
6・10	トウバンジャン	4月	17	平天	4月
6	大豆の華(繊維)	*	17	ミニフィッシュ	*
6	柏もち	*	18	ビーフシチューフレーク	*
7	ホキ(澱粉付き)60g	4月	18	ミルメークココア	*
7・10	みそ	4月	19	ひきわり大豆	4月
7・11 13・18 20・26	トマトケチャップ(調理用)	4月	20	ハンバーグ(鶏豚)	4月
7・18 24・25	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	20	ウインナー	*
7・18	洋からし	4月	20	ヨーグルト(プラス)	4月
7	ふりかけ(おかか)	4月	20	ふりかけ(しそこんぶ)	*
10	冷凍厚揚げ	4月	21	菜めし	4月
10・31	八丁風みそ	4月	21	つやだれ	*
10・28	かつおぶし	4月	21	高野豆腐のフライ	*
11・13 19・26 31	ベーコン (6×10、6×6ひょうし)	4月	21・25	粉かつお	4月
11	とりがらスープ	4月	24	プレーンオムレツ	*
11	大豆(水煮)	*	24	トマト缶詰(ダイス)	*
11・13 18・20 27	ウスターソース	4月	24	ノンエッグマヨ(袋)	*
11	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月	24	ふりかけ(さけ)	4月
11	いちごジャム(A社)	*	25	冷凍とうふ(大)	*
12	ポークバイヨン(缶)	*	25	マロニー(カット)	4月
12	いかナゲット	*	25	白菜キムチ(1cmカット)	4月
12	ふりかけ(のり)	*	25・26 31	ごま油	4月
13	カレー粉	4月	25	のりの佃煮	4月
13・20	トマトピューレ	4月	26	りんごクリーム	*
13・24	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	26	コチジャン	*
13	国産温州みかんゼリー	*	26	シューマイ	*
14	サーモンフライ	*	26	ふりかけ(わかめ)	4月
14・24 27	トンカツソース	*	27	スパゲティ(ハーフ)	4月

