

令和3年度 6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・9 23	平天	4月	8	ギョーザ	*
1・23 25	板こんにゃく	4月	8・10	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
1・23	ミニミニがんも	4月	8	いとこんにゃく(黒)	*
1	マロニー(カット)	4月	8	シークワサーゼリー	*
1・4 11・23	オイスターソース	4月	9	みそ煮のたれ	4月
1・7 14・21 25	まぐろオイル漬	4月	9	ふりかけ(ひじき)	*
2	すりごま	*	10	ササミチーズフライ	*
2・16 22・25 30	ごま油	4月	10・29	ウインナー	5月
2	はるまき35g	*	10	ミルクキャラメル	*
2	うすあげ(冷凍スライス)	4月	11	白菜キムチ(1cmカット)	4月
2	ヨーグルト(プラス)	4月	11	高野豆腐(サイコロ)	4月
3	ボンレスハム(1cm短冊)	*	11	塩こんぶ	4月
3	スパゲティ(ハーフ)	4月	14	コチジャン	5月
3・10	オリーブ油	*	14・18 25	トウバンジャン	4月
3・7 17	トマトケチャップ(調理用)	4月	14	お米deスイートポテト	*
3・7	トマトピューレ	4月	15	ハンバーグ(鶏豚)	4月
3	バジルペースト	4月	15	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
3・10	洋からし	4月	15	ガーリックパウダー	*
3	チョコレートクリーム	*	15	調理用バター	*
4	国産鮭メンチカツ	*	15	ふりかけ(おかか)	4月
4	トンカツソース	5月	16	かまぼこ	4月
4・25	冷凍とうふ(大)	5月	16・22	かつおぶし	4月
4・9 30	粉かつお	4月	17	トマト缶詰(ダイス)	5月
4	ふりかけ(しそこんぶ)	5月	17・18	とりがらスープ	4月
7・17 21	カレー粉	4月	17	ウインナー20g(本)	*
7	ウスターソース	4月	17	カスタードプリン	*
7・21	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	18・25	八丁風みそ	4月
7	ゆずドレッシング(袋)	*	18	冷凍厚揚げ	4月
8	菜めし	4月	18	れんこん磯辺揚げ	*
8・16 25	ポークブイヨン(缶)	5月	18	ふりかけ(こんぶと抹茶)	*

