

令和3年度 9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	八丁風みそ	4月	9	乾燥カリカリ梅	*
1・16	トウバンジャン	4月	9	かつおぶし	4月
1	とりがらスープ	4月	9	ふりかけ(わかめ)	4月
1	冷凍厚揚げ	4月	10	冷凍とうふ(大)	5月
1・22	うすあげ(冷凍スライス)	4月	10・14	マロニー(カット)	4月
1	ふりかけ(ひじき)	6月	10・14	粉かつお	4月
2・6 16	ウインナー	5月	10	白菜キムチ(1cmカット)	4月
2	ポークバイヨン(袋)	6月	10・17 24	まぐろオイル漬	4月
2・6 15・24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	13	ドライミックスカレー	4月
2・6	洋からし	4月	13・28	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
2	ミルクココア	5月	14・22	オイスターソース	4月
3	炊き込みわかめ	4月	14	ちくわ	7・8月
3	あじ(澱粉付き)	*	14・15 17	つきこんにやく	4月
3	ごまドレッシング(袋)	5月	14	のりの佃煮	4月
6・29	カレー粉	4月	15	おさかなナゲット	4月
6・24	トマトピューレ	4月	15	ふりかけ(おかか)	4月
6・16 24	トマトケチャップ(調理用)	4月	16	プレーンオムレツ	5月
6・7 24	ウスターソース	4月	16・28	トマト缶詰(ダイス)	5月
6・29	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	16・28	オリーブ油	6月
6	フローズンヨーグルト(みかん)	*	17	コチジャン	5月
7	スパゲティ(ハーフ)	4月	17	和風ドレッシング(調理用)	4月
7	パックソース	*	17	ヨーグルト(プラス)	4月
7	米粉ボロニアカツ	*	21	月見だんご	*
7	いちごジャム(A社)	5月	22	ポークバイヨン(缶)	5月
8	ゆずこしょう	*	22	ごま油	4月
8	塩こんぶ	4月	22	シューマイ	5月
9	平天	4月	22	ふりかけ(のりかつお)	4月
9	板こんにやく	4月	24	ハンバーグ(鶏豚)	4月
9	ミニミニがんも	4月	24	大豆の華(フレーク)	4月
9	ねぎみそまんじゅう	*	24	ふりかけ(さけ)	4月

令和3年度 9月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【9月のパンの対応】	
24	ノンエッグマヨ(袋)	5月	2	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム(A社)
28	粒入りマスタード	6月		
28	レモン果汁(生)	*		
28	トマトペースト	*		
28	ローリエ粉末	*		
28	ミルクバター	4月		
29	もち麦ごはん	*		
29	国産夏みかんゼリー	*		
【代替え食品】				
3	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
6	フローズンヨーグルト(みかん)→国産みかんゼリー			
16	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g			
17	ヨーグルト(プラス)→国産やさいゼリー			
28	ミルクバター→りんごジャム			
日	食品名	既使用月		
3	和風ドレッシング(袋)	4月		
6	国産みかんゼリー	4月		
17	国産やさいゼリー	6月		
28	りんごジャム	4月		