

令和3年度 10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	ホキ(澱粉付き)60g	4月	11	大豆(水煮)	5月
1・25 28	みそ	4月	11・12	つきこんにやく	4月
1・5・6 14・19 26・29	トマトケチャップ(調理用)	4月	11・22	ふりかけ(わかめ)	4月
1	ウインナー	5月	12	さけ(澱粉付き)	*
1	オリーブ油	6月	12・27	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
1	ふりかけ(ひじき)	6月	12・27	洋からし	4月
4	かまぼこ	4月	12	のりの佃煮	4月
4	大豆の華(フレーク)	4月	13・28	ポークブイヨン(缶)	5月
4・25	粉かつお	4月	13	高野豆腐(サイコロ)	4月
4	すだちゼリー	5月	14	ハンバーグ(鶏豚)	4月
5・8 14・26 29	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	14	トンカツソース	5月
5	シェルマカロニ	4月	14	ガーリックパウダー	6月
5・19	トマトピューレ	4月	14	国産なしゼリー	*
5・19 26	ウスターソース	4月	15・27	まぐろオイル漬	4月
5	チリパウダー	4月	15	和風ドレッシング(袋)	4月
5	とりがらスープ	4月	15	ふりかけ(のりかつお)	4月
5・29	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月	18・28	平天	4月
5・22	オイスターソース	4月	18	板こんにやく	4月
5	ミルクバター	4月	18	ミニミニがんも	4月
6	紅鮭わかめ	6月	18・25 28	トウバンジャン	4月
6	りんごクリーム	5月	18・25 28	八丁風みそ	4月
6	コチジャン	5月	18	かつお油漬けフレーク	6月
6・15 21・28	ごま油	4月	19	ナン	*
7	ゆずこしょう	9月	19・26	カレー粉	4月
7・21	うすあげ(冷凍スライス)	4月	19	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月
7	ふりかけ(おかか)	4月	19	チキンカツ	*
8・15	白菜キムチ(1cmカット)	4月	19	ヨーグルト(プラス)	4月
8	キャベツ入平つくね	4月	20	いとこんにやく(白)	4月
8	のり	*	20	圧縮ふ	*
11	ゆずぼん酢	5月	20	焼きとうふ	7・8月

