令和3年度 11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	高野豆腐のフライ	5月	9	ミルクバター	4月
1	のりの佃煮	4月	10	ポークブイヨン(缶)	5月
2·16 22	ウインナー	5月	10	シューマイ	5月
2	ポークブイヨン(袋)	6月	10	塩こんぶ	4月
2•4	トマト缶詰(ダイス)	5月	11	りんごクリーム	5月
2·4 9·16 22·24	トマトケチャップ(調理用)	4月	11	レモン果汁(生)	9月
2·16 22·25	ウスターソース	4月	11	ふりかけ(のり)	5月
2	チリパウダー	4月	12	あじの磯辺フライ	*
2	オイスターソース	4月	12	ちくわ	7•8月
2	チョコレートクリーム	6月	12	つきこんにゃく	4月
4	チーズインハンバーグ	*	12	うすあげ(冷凍スライス)	4月
	トンカツソース	5月	12	わらびもち	*
4·9 18·24 30	まぐろオイル漬	4月	15	白菜キムチ(1cmカット)	4月
4	和風ドレッシング(調理用)	4月	15•29	ごま油	4月
4·11 16	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	15	みそ	4月
4-26	ふりかけ(おかか)	4月	15	ふりかけ(わかめ)	4月
5	菜めし	4月	16	プレーンオムレツ	5月
5	ホキ(澱粉付き)60g	4月	16	いちごジャム(A社)	5月
8•15	八丁風みそ	4月	17	冷凍とうふ(大)	5月
8·24 30	トウバンジャン	4月	17•30	マロニー(カット)	4月
8-24	とりがらスープ	4月	17	ねぎみそまんじゅう	9月
8	冷凍厚揚げ	4月	17	ふりかけ(のりかつお)	4月
8•17	粉かつお	4月	18	平天	4月
8•15	かつおぶし	4月	18	板こんにゃく	4月
8	国産ぶどうゼリー	7•8月	18	ミニミニがんも	4月
9	スパゲティ(ハーフ)	4月	18	ごまドレッシング(袋)	5月
9-16	オリーブ油	6月	19	炊き込みわかめ	4月
9-22	トマトピューレ	4月	19•22 24	洋からし	4月
9-22	バジルペースト	*	19	コーンコロッケ	4月
9-19	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月	19	かまぼこ	4月

令和3年度 11月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月		【代替え食品】		
22	カレ一粉	4月	4	チーズインハンバーグ→ハンバーグ		
22	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	9	ミルクバター→りんごジャム		
24	チリソース	*	16	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g		
24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	18	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)		
24	大豆の華(フレーク)	4月	30	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー		
24	のり	10月				
25	国産ポークミンチカツ	*				
25	ミルメークキャラメル	6月	日	食品名	既使用月	
26	つやだれ	5月	4	ハンバーグ	*	
26	細切り茎わかめ(冷凍)	4月	9	りんごジャム	4月	
26	いとこんにゃく(白)	4月	18	和風ドレッシング(袋)	4月	
29	ふりかけ(さけ)	4月	30	国産みかんゼリー	4月	
30	ヨーグルト(プラス)	4月				
				【11月のパンの対応】		
				なし		
			【創立記念日デザート】			
			フレンズクレープ(チョコ)			
			5日 諸福中学校			
				22日 大東中学校		