

令和3年度 3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	スパゲティ(ハーフ)	4月	10・14 18	トウバンジャン	4月
1・4 8・9 14・22	トマトケチャップ(調理用)	4月	10・17	とりがらスープ	4月
1・4 8	ウスターソース	4月	10	冷凍厚揚げ	4月
1	コリアンダー	7・8月	10	のりの佃煮	4月
1	ミルクキャラメル	6月	10	すだちゼリー	5月
2	紅鮭わかめ	6月	14	プレーンオムレツ	5月
2・3 22	まぐろオイル漬	4月	14	トマト缶詰(ダイス)	5月
2	和風ドレッシング(調理用)	4月	14	洋からし	4月
3	平天	4月	14	オリーブ油	6月
3	板こんにゃく	4月	14	ふりかけ(さけ)	4月
3	ミニミニがんも	4月	15	ごま油	4月
3・16	粉かつお	4月	15・18	ポークブイヨン(缶)	5月
3	ひなあられ	*	15	のり	10月
4	チーズインハンバーグ	11月	16	つやだれ	5月
4・8	トマトピューレ	4月	16	細切り茎わかめ(冷凍)	4月
4・14	ウインナー	5月	16	いとこんにゃく(白)	4月
4・8 17	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	16	大豆の華(フレーク)	4月
4	ふりかけ(のり)	5月	16	ふりかけ(のりかつお)	4月
7	菜めし	4月	17	チョコレートクリーム	6月
7・23	うすあげ(冷凍スライス)	4月	18	冷凍とうふ(大)	5月
8	ナン	10月	18	シューマイ	5月
8	カレー粉	4月	18	ふりかけ(おかか)	4月
8	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	22	りんごクリーム	5月
8	卒業ケーキ (いちごのお祝いケーキ)	*	22	コチジャン	5月
9	ホキ(澱粉付き)60g	4月	22	かつおぶし	4月
9・15 18	みそ	4月	22	塩こんぶ	4月
9・14	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	23	炊き込みわかめ	4月
9	ふりかけ(わかめ)	4月	23	つきこんにゃく	4月
9	ノンエッグマヨ(袋)	5月	23	キャベツ入り平つくね	4月
10・18	八丁風みそ	4月	23	ヨーグルト(プラス)	4月

