

令和4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	冷凍厚揚げ	5月	8	いとこんにやく(黒)	5月
1	みそ	5月	8	のり	5月
1	八丁風みそ	5月	9	うさぎハンバーグ(鶏豚)	*
1・22	トウバンジャン	4月	9・21	トマトピューレ	4月
1	かまぼこ	5月	9・13 16・21 26・29	ウスターソース	4月
1	かつお油漬けフレーク	4月	9	和風ドレッシング(調理用)	4月
2	チキンカツ	*	9	月見だんご	*
2	ちくわ	4月	9	ふりかけ(わかめ)	4月
2	ウインナー	4月	12	圧縮ふ	5月
2	オリーブ油	4月	12	焼きとうふ	5月
2・13 26	トンカツソース	6月	12	ちくわ(本)	4月
2	ふりかけ(さけ)	4月	12・30	うすあげ(冷凍スライス)	4月
5	細切り茎わかめ(冷凍)	6月	12	のりの佃煮	5月
5・12	いとこんにやく(白)	5月	13	スパゲティ(ハーフ)	4月
5・7	粉かつお	4月	13	バジルペースト	4月
5・27	塩こんぶ	4月	13・16 21	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
6	ナン	*	13	いちごジャム	4月
6・16 21	カレー粉	4月	14	あじの磯辺フライ	*
6・21	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	14	ノンエッグマヨ(袋)	4月
6	フローズンヨーグルト	7月	14	ふりかけ(のりかつお)	4月
7	菜めし	4月	15	白菜キムチ(1cmカット)	5月
7	冷凍とうふ(大)	4月	15	かつおぶし	4月
7・27	マロニー(カット)	4月	15	すだちゼリー	4月
7・8 14・22 29	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	16・22 29	トマト缶詰(ダイス)	4月
7・9 15・20	まぐろオイル漬	4月	16	チリパウダー	7・8月
7	大豆の華(フレーク)	6月	16	コーンコロケ	6月
7	ゆずドレッシング(袋)	*	16	スライスチーズ	6月
8	コチジャン	5月	20	炊き込みわかめ	4月
8・9 16・21 22・29	トマトケチャップ(調理用)	6月	20・30	つきこんにやく	4月
8・15	ごま油	6月	20	高野豆腐(サイコロ)	5月

令和4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】	
21	おさかなナゲット	6月		なし
21	国産巨峰ゼリー	*		
22	プレーンオムレツ	6月		
22	チョコレートクリーム	4月		
26	さけ(澱粉付き)60g	*		
26	すりごま	6月		
26	ふりかけ(のり)	5月		
27・30	オイスターソース	4月		
27	平天	4月		
29	とりがらスープ	4月		
29	洋からし	4月		
29	ミルクココア	5月		
30	ふりかけ(おかか)	4月		
【代替え食品】				
6	フローズンヨーグルト→国産みかんゼリー			
16	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
22	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g			
22	チョコレートクリーム→りんごジャム			
日	食品名	既使用月		
6	国産みかんゼリー	4月		
16	ミニフィッシュ	6月		
22	りんごジャム	4月		