

令和4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
3・11 19・27 31	トマトケチャップ(調理用)	4月	12	お米deスイートポテト	*
3	りんごクリーム	5月	13	白菜キムチ(1cmカット)	5月
3	コチジャン	5月	13・18	洋からし	4月
3	オイスターソース	4月	13・28	塩こんぶ	4月
3・21	ふりかけ(さけ)	4月	14	焼きとうふ	5月
4	菜めし	4月	14	ひきわり大豆	5月
4・21	ポークビヨン(缶)	5月	14	国産みかんゼリー	4月
4	ギョーザ	4月	17	ホキ(澱粉付き)60g	4月
4・17 25・27	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	17・18	ウインナー	4月
5	ちくわ	4月	17	オリーブ油	4月
5・28	つきこんにやく	4月	17	ふりかけ(のり)	5月
5・12	うすあげ(冷凍スライス)	4月	18	ポークビヨン(袋)	4月
5	のりの佃煮	5月	18・21	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
6	国産ポークミンチカツ60g	*	18	ミルメークキャラメル	6月
6	トンカツソース	6月	19	カレー粉	4月
6・12 14・24	まぐろオイル漬	4月	19	トマトピューレ	4月
6	ゆずゼリー	*	19	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
6	ごまドレッシング(袋)	4月	19	チキンカツ	4月
7・21	八丁風みそ	5月	19	おさつスティック	5月
7・21	トウバンジャン	4月	20	平天	4月
7	とりがらスープ	4月	20	板こんにやく	4月
7・26	冷凍厚揚げ	5月	20	ミニミニがんも	4月
7	ふりかけ(のりかつお)	4月	20	粉かつお	4月
11	ビーフシチューフレーク	*	20	ふりかけ(わかめ)	4月
11・19 27	ウスターソース	4月	21	冷凍とうふ(大)	4月
11	チキンナゲット	*	21	みそ	5月
11	いちごジャム	4月	21	コーンシューマイ	*
12	ハンバーグ(鶏豚)	4月	21	いとこんにやく(黒)	5月
12	和風ドレッシング(調理用)	4月	24・28	すりごま	6月
12	のり	5月	24	ごま油	6月

令和4年度 10月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【10月のパンの対応】	
25	炊き込みわかめ	4月	18	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム
25	ガーリックパウダー	*		
25	かまぼこ	5月		
26	だし巻玉子	*		
26	ぶどうヨーグルト	*		
26	ふりかけ(おかか)	4月		
27	スパゲティ(ハーフ)	4月		
27	粒入りマスタード	*		
27	レモン果汁(生)	6月		
27	ミルクバター	5月		
28	ねぎみそまんじゅう	4月		
31	かぼちゃプリン	*		
<b>【代替え食品】</b>				
6	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
26	だし巻玉子→皮なし鶏肉20g 2個			
26	ぶどうヨーグルト→国産りんごゼリー			
27	ミルクバター→りんごジャム			
31	かぼちゃプリン→国産ぶどうゼリー			
日	食品名	既使用月		
6	和風ドレッシング(袋)	4月		
26	国産りんごゼリー	5月		
27	りんごジャム	4月		
31	国産ぶどうゼリー	6月		