

令和4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	白身魚フライ	*	10・15 22	トマトピューレ	4月
1・30	トンカツソース	6月	10・15 22・25 29	トマトケチャップ(調理用)	4月
1・8 15・21	オリーブ油	4月	10	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
1	ノンエッグマヨ(調理用)	4月	10	いかナゲット	4月
1	ミルクコーヒー	4月	10	国産いちごとみかんの2色ゼリー	*
2	ビーフン	7・8月	11	細切り茎わかめ(冷凍)	6月
2・18	ごま油	6月	11	いとこんにやく(白)	5月
2	ボーンストック	7・8月	11	わらびもち	*
2・7・16 17・21 28・30	まぐろオイル漬	4月	14	みそ	5月
2	すだちゼリー	4月	14	八丁風みそ	5月
4	平天	4月	14・25	トウバンジャン	4月
4	板こんにやく	4月	14	ポークブイヨン(缶)	5月
4	ミニミニがんも	4月	14	ちくわ(本)	4月
4	キャベツ入り平つくね	7・8月	14	のりの佃煮	5月
4	ふりかけ(さけ)	4月	15	ボンレスハム(1cm短冊)	4月
7	コチジャン	5月	15	スパゲティ(ハーフ)	4月
7・14	大豆の華(フレーク)	6月	15	ミルクバター	5月
7	ふりかけ(のりかつお)	4月	16・24	つきこんにやく	4月
8	ハンバーグ(鶏豚)	4月	16	ひきわり大豆	5月
8	デミグラスソース	6月	17・28	かまぼこ	5月
8・10 22・29	ウスターソース	4月	17	ごまドレッシング(袋)	4月
8・10 22・29	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	17	ふりかけ(わかめ)	4月
8	コンソメ(粉末)	*	18	白菜キムチ(1cmカット)	5月
8	ソフトクリームヨーグルトバニラ	*	18	高野豆腐(サイコロ)	5月
9	冷凍とうふ(大)	4月	18・28	オイスターソース	4月
9・14	マロニー(カット)	4月	18・30	のり	5月
9・14 16	粉かつお	4月	21	炊き込みわかめ	4月
9	かつおぶし	4月	21	国産鮭キャベツカツ	*
9・25	塩こんぶ	4月	21	ウインナー	4月
10・29	カレー粉	4月	22	シェルマカロニ	7・8月

令和4年度 11月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【11月のパンの対応】	
22	チリパウダー	7・8月	8	クロワッサン→コッペパン、いちごジャム
22・25	とりがらスープ	4月		
22	コリアンダー	7・8月		
22	チョコレートクリーム	4月		
24	ふりかけ(おかか)	4月		
25	チリソース	4月		
25	はるまき35g	6月		
25	うすあげ(冷凍スライス)	4月		
28	和風ドレッシング(調理用)	4月		
28	国産ぶどうゼリー	6月		
29	ポークブイヨン(袋)	4月		
29	洋からし	4月		
29	スライスチーズ	6月		
30	豚ロースカツ	*		
30	糸けずり	*		
【代替え食品】				
8	ソフトクリームヨーグルトバニラ→国産みかんゼリー			
15	ミルクバター→りんごジャム			
17	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
22	チョコレートクリーム→りんごジャム			
29	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
日	食品名	既使用月		
8	国産みかんゼリー	4月		
15・22	りんごジャム	4月		
17	和風ドレッシング(袋)	4月		
29	ミニフィッシュ	6月		