

令和4年度 2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	ミートボール	*	9	ブルーベリージャム	*
1・8	焼きとうふ	5月	10	ごま油	6月
1・7 17	うすあげ(冷凍スライス)	4月	10	ふりかけ(わかめ)	4月
1・20	塩こんぶ	4月	13	ねぎみそまんじゅう	4月
2	菜めし	4月	13	ゆずゼリー	10月
2・14 16・21 24・27	トマトケチャップ(調理用)	4月	14	ハートハンバーグ(鶏豚)	*
2・14 16・27	ウスターソース	4月	14・21 27	トマトピューレ	4月
2	りんごクリーム	5月	14・16 24	ウインナー	4月
2	粒入りマスタード	10月	14・21	バジルペースト	4月
2	ちくわ	4月	14・20 24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
3	いわし(澱粉付き)	*	14	ふりかけ(さけ)	4月
3	つやだれ	5月	14	お米deガトーショコラ	*
3	ゆずこしょう	5月	15	白菜キムチ(1cmカット)	5月
3・8 22・27	まぐろオイル漬	4月	15	コーンシューマイ	10月
3	ふりかけ(のり)	5月	15・28	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
3	黒糖ビーンズ	*	15	のり	5月
6	ポークブイヨン(缶)	5月	16	ポークブイヨン(袋)	4月
6	高野豆腐(サイコロ)	5月	16	スライスチーズ	6月
6	温州みかんゼリー	*	17	炊き込みわかめ	4月
7・13	かまぼこ	5月	17	マロニー(カット)	4月
7	ふりかけ(おかか)	4月	17	オイスターソース	4月
8	いとこんにやく(白)	5月	20	コチジャン	5月
8	圧縮ふ	5月	20	はるまき35g	6月
8	和風ドレッシング(調理用)	4月	21	ボンレスハム(1cm短冊)	4月
8	のりの佃煮	5月	21	スパゲティ(ハーフ)	4月
9	ホワイトルウ	12月	21・24	オリーブ油	4月
9	ローリエ粉末	4月	21	ミルクバター	5月
9・22 24	とりがらスープ	4月	22	八丁風みそ	5月
9	いかナゲット	4月	22・24	トウバンジャン	4月
9・14 16・24	洋からし	4月	22	冷凍厚揚げ	5月

令和4年度 2月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【2月のパンの対応】	
22	平天	4月	28	デニッシュパン→コッペパン、いちごジャム
22	おさつスティック	*		
24	紅鮭わかめ	7・8月		
24	チリソース	4月		
24	ヨーグルト(プラス)	4月		
27	カレー粉	4月		
27	アレルギーフリーカレーフレーク	4月		
27	ごまドレッシング(袋)	4月		
28	とんかつ(ヒレ)	6月		
28	トンカツソース	6月		
28	ガーリックパウダー	10月		
28	ミルクメーカー	4月		
【代替え食品】				
16	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
21	ミルクバター→りんごジャム			
24	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
27	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
日	食品名	既使用月		
16	ミニフィッシュ	6月		
21	りんごジャム	4月		
24	国産みかんゼリー	4月		
27	和風ドレッシング(袋)	4月		