

令和4年度 3月分 小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	焼きとうふ	4月	15	冷凍とうふ(大)	5月
1	マロニー(5cmカット)	4月	15	いとこんにやく(白)	4月
1・10	板こんにやく	5月	15	あじの磯辺フライ	6月
2	ウインナー	4月	15	ふりかけ(おかか)	7・8月
2	ノンエッグマヨ(袋)	6月	16	カレールウ	4月
3	高野豆腐(千切り)	*	16	卒業ケーキ	*
3・20	ちくわ	4月	20	つきこんにやく	4月
3・9	冷凍とうふ	4月	20	うすあげ	4月
3	ちらしかまぼこ(梅)	2月	22	ボンレスハム(3mm厚)	5月
3	ちらしかまぼこ(桜ピンク)	*	22	デミグラスソース	*
3	ひなあられ	*	22	ポークブイヨン(袋)	4月
6	炊き込みわかめ	4月	22	プチゼリー(ぶどう)	4月
6	白みそ	5月	22	プチゼリー(みかん)	4月
7	ひきわり大豆	4月			
7	スパゲティ(ハーフ)	4月	【代替え食品】		
7・13	ベーコン	4月	7	飲むヨーグルト(本)→国産みかんゼリー(少量)	
7	飲むヨーグルト(本)	*	9	はるまき→白身魚切り身50g	
8	トック	5月	15	あじの磯辺フライ→白身魚切り身50g	
9・14	はるさめ(カット)	4月	16	卒業ケーキ→お祝いケーキ(米粉と豆乳いちご)	
9	はるまき	9月			
10	まぐろオイル漬	4月	日	食品名	既使用月
10	平天	5月	7	国産みかんゼリー(少量)	4月
10	ミニミニがんも	5月	16	お祝いケーキ (米粉と豆乳いちご)	*
13	スイートコーン	2月			
13	調理用バター	4月			
13	豆乳(無調整)	*	【3月のパンの対応】		
13・22	生クリーム	4月		なし	
13	ナタデココ	6月			
14	オイスターソース	5月			