

令和4年度 3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	つきこんにゃく	4月	13	コチジャン	5月
1	かつお油漬けフレーク	4月	13	和風ドレッシング(調理用)	4月
2	白菜キムチ(1cmカット)	5月	13	さつまいもと栗のタルト	*
2	にらまんじゅう	*	15	平天	4月
2	ふりかけ(のりかつお)	4月	15・20	板こんにゃく	4月
3	ハンバーグ(鶏豚)	4月	15	ミニミニがんも	4月
3	ウインナー	4月	15	キャベツ入り平つくね	7・8月
3・7 13	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	15	かつおぶし	4月
3	塩こんぶ	4月	15	ふりかけ(さけ)	4月
3	ひなあられ	*	16	ビーフシチューフレーク	10月
6・10	マロニー(カット)	4月	16	コリアンダー	7・8月
6・10	粉かつお	4月	16	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
6	いちごヨーグルト	5月	16・23	洋からし	4月
7	トマト缶詰(ダイス)	4月	16	ミルクバター	5月
7・13 16・23	トマトケチャップ(調理用)	4月	17	白身魚フライ	11月
7・16 23	ウスターソース	4月	17	トンカツソース	6月
7	とりがらスープ	4月	17	ひきわり大豆	5月
7・13 17	まぐろオイル漬	4月	17	ごまドレッシング(袋)	4月
7	エルボマカロニ	12月	20	すりごま	6月
7	ミルクキャラメル	6月	20	ごま油	6月
7	ノンエッグマヨ(袋)	4月	20	丸天	*
8	みそ煮のたれ	4月	20	うすあげ(冷凍スライス)	4月
8	のりの佃煮	5月	20	ミルクココア	5月
9	炊き込みわかめ	4月	22	冷凍厚揚げ	5月
9	ちくわ	4月	22	みそ	5月
9	卒業ケーキ	*	22	八丁風みそ	5月
10	冷凍とうふ(大)	4月	22	トウバンジャン	4月
10	ふりかけ(おかか)	4月	22	かまぼこ	5月
13	菜めし	4月	22	ふりかけ(わかめ)	4月
13	りんごクリーム	5月	22	おはぎ(あん)	*

