

令和5年度 6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	冷凍とうふ(大)	5月	12・20 28	トウバンジャン	4月
1・6 20	マロニー(カット)	5月	12	とりがらスープ	4月
1・23	粉かつお	4月	12	冷凍厚揚げ	4月
1	ちくわ(本)	4月	12・21	白菜キムチ(1cmカット)	4月
1	青のり粉	*	12	のりの佃煮	4月
1・21	ふりかけ(おかか)	4月	13	さけ(澱粉付き)60g	*
1	はちみつレモンゼリー	*	13・29	オリーブ油	5月
2・8 14・22 29・30	トマトケチャップ(調理用)	4月	13・27	ふりかけ(のりかつお)	4月
2	りんごクリーム	*	14	お米de豆乳プリンタルト	*
2・7	コチジャン	5月	15	国産ポークミンチカツ	*
2・9・14 21・28	まぐろオイル漬	4月	15	トンカツソース	4月
2	ふりかけ(のり)	4月	15	ノンエッグマヨ(調理用)	4月
5・26 28	つきこんにやく	4月	15・16	オイスターソース	4月
5	おさつスティック	*	15	スライスチーズ	*
6	ギョーザ	*	15	ミルクココア	*
6	かつおぶし	4月	16	いとこんにやく(白)	4月
7・20	平天	4月	16	圧縮ふ	4月
7	板こんにやく	4月	16	焼きとうふ	4月
7	ミニミニがんも	4月	16	かつお油漬けフレーク	5月
7・26	塩こんぶ	4月	19	みそ煮のたれ	*
7	国産りんごゼリー	5月	19	ふりかけ(わかめ)	4月
8	プレーンオムレツ	*	19	すだちゼリー	4月
8・22 30	ウスターソース	4月	20	みそ	5月
8・13	ウインナー	4月	20	ポークブイヨン(缶)	5月
8・22 27	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	20	キャベツ入り平つくね	*
8・22	洋からし	4月	20	のり	4月
8	ミルクバター	*	21	ごまドレッシング(袋)	4月
9	炊き込みわかめ	4月	22	ビーフシチューフレーク	*
9	和風ドレッシング(調理用)	4月	22	いかナゲット	4月
12・20 28	八丁風みそ	4月	22	いちごジャム	*

令和5年度 6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
23	菜めし	4月	8	りんごジャム(B社)	5月
23	粉末高野豆腐	*	15	ミニフィッシュ(B社)	*
23	ちくわ	4月	21	和風ドレッシング(袋)	4月
23	うすあげ(冷凍スライス)	4月	30	国産みかんゼリー	4月
23	ミニフィッシュ(A社)	*			
26	ホキ(澱粉付き)60g	*			
26	ゆずこしょう	5月			
26	大豆(水煮)	5月	【6月のパンの対応】		
27	ハンバーグ(鶏豚)	4月		なし	
27	ノンエッグマヨ(袋)	4月			
29	ボンレスハム(1cm短冊)	*			
29	スパゲティ(ハーフ)	4月			
29・30	トマトピューレ	4月			
29	粒入りマスタード	*			
29	レモン果汁(生)	*			
30	カレー粉	4月			
30	アレルギーフリーカレーフレーク	4月			
30	コーンコロッセ	*			
30	ベーコン(6×6ひょうし)	4月			
30	いちごヨーグルト	*			
【代替え食品】					
8	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g				
8	ミルクバター→りんごジャム				
15	スライスチーズ→ミニフィッシュ				
21	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)				
30	いちごヨーグルト→国産みかんゼリー				