

令和5年度 9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・29	かまぼこ	4月	8・27 28	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
1・6 26	マロニー(カット)	5月	8・21	大豆の華(フレーク)	*
1・11 14・26	オイスターソース	4月	8・26	ふりかけ(わかめ)	4月
1・12 25	うすあげ(冷凍スライス)	4月	11	ハンバーグ(鶏豚)	4月
1	いもけんぴパリッシュ	*	11	トマト缶詰(ホール)	5月
4	ホキ(澱粉付き)60g	*	11	ノンエッグマヨ(調理用)	4月
4・26	みそ	5月	11	スライスチーズ	6月
4・7 11・15 22・28	トマトケチャップ(調理用)	4月	11	ふりかけ(おかか)	4月
4・19 22	ウインナー	4月	12・25	和風ドレッシング(調理用)	4月
4・7	オリーブ油	5月	12	のり	4月
4	洋からし	4月	13	つやだれ	*
4・20	ふりかけ(のり)	4月	13・27	つきこんにやく	4月
5	平天	4月	13	ふりかけ(のりかつお)	4月
5	板こんにやく	4月	14・22 28	カレー粉	4月
5	ミニミニがんも	4月	14	米粉ボロニアカツ	*
5・6 21	粉かつお	4月	14	ミルクキャラメル	5月
5・8 12・25 27・29	まぐろオイル漬	4月	15	りんごクリーム	6月
5	国産なしゼリー	*	15	コチジャン	5月
6	紅鮭わかめ	*	15	かつお油漬けフレーク	5月
6	冷凍とうふ(大)	5月	15	すだちゼリー	4月
6	キャベツ入平つくね	6月	19	ポークブイヨン(袋)	4月
6・13	かつおぶし	4月	19	いかナゲット	4月
7	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	19	チョコレートクリーム	4月
7	スパゲティ(ハーフ)	4月	20	白菜キムチ(1cmカット)	5月
7・22 28	トマトピューレ	4月	20	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
7	コリアンダー	*	20	スイートポテト	*
7	ちくわ	4月	21	炊き込みわかめ	4月
7	ミルクバター	6月	21	サーモンフライ	*
8	豚ロースカツ	*	21	ごま油	5月
8・11 28	トンカツソース	4月	21	タルタルソース	5月

