

令和5年度 10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
2・5 10・17 24	トマトケチャップ(調理用)	4月	11・25	平天	4月
2	チリソース	*	11・25	板こんにゃく	4月
2・6 30	トウバンジャン	4月	11	みそ	5月
2・6 27	とりがらスープ	4月	11	白みそ	*
2・10 26	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	11	かつお油漬けフレーク	5月
2	洋からし	4月	11	おさつスティック	6月
2	ふりかけ(のりかつお)	4月	12・30	塩こんぶ	4月
3・19 27	マロニー(カット)	5月	13	ポークブイヨン(缶)	5月
3・4	オイスターソース	4月	13	ギョーザ	6月
3・13 23	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	13	ふりかけ(おかか)	4月
3・12	かつおぶし	4月	16	ハンバーグ(鶏豚)	4月
3	すだちゼリー	4月	16	ウインナー	4月
4	菜めし	4月	16	のり	4月
4	さけ(澱粉付き)	*	17	大豆(水煮)	5月
4	ごまドレッシング(袋)	4月	17	トマト缶詰(ダイス)	*
5	スパゲティ(ハーフ)	4月	17	ローリエ粉末	5月
5・10 24	ウスターソース	4月	17	ポークブイヨン(袋)	4月
5	コリアンダー	9月	17	チキンナゲット	*
5・10 31	カレー粉	4月	17	ミルクココア	6月
5	ミルクバター	6月	18	炊き込みわかめ	4月
6・30	八丁風みそ	4月	18	焼きとうふ	4月
6	冷凍厚揚げ	4月	18	かまぼこ	4月
6・16 24・26	まぐろオイル漬	4月	18	国産みかんゼリー	4月
6・24	和風ドレッシング(調理用)	4月	19	はるまき35g	5月
6	のりの佃煮	9月	19	うすあげ(冷凍スライス)	4月
10	ナン	*	20・27	白菜キムチ(1cmカット)	5月
10	トマトピューレ	4月	20	高野豆腐(サイコロ)	5月
10	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	23	白身魚フライ	7・8月
10	ノンエッグマヨ(袋)	4月	23・31	トンカツソース	4月
10	ヨーグルト(プラス)	4月	23	ふりかけ(のり)	4月

