

令和5年度 2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	コチジャン	5月	8	いちごジャム	6月
1・5 9・20	まぐろオイル漬	4月	8	ミルクココア	6月
1	ごまドレッシング(袋)	4月	9	冷凍厚揚げ	4月
1	のり	4月	9	みそ	5月
2	いわし(澱粉付き)	*	9	八丁風みそ	4月
2	つやだれ	9月	9・26 29	トウバンジャン	4月
2	細切り茎わかめ(冷凍)	5月	13	ミートボール	5月
2	いとこんにやく(白)	4月	13	焼きとうふ	4月
2・19	ふりかけ(のりかつお)	4月	13・19	うすあげ(冷凍スライス)	4月
2	黒糖ビーンズ	*	13	はるまき35g	5月
5・8 14・22 27	トマトケチャップ(調理用)	4月	13	ふりかけ(のり)	4月
5・26	カレー粉	4月	14	ハートハンバーグ(鶏豚)	*
5	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	14・27	ウスターソース	4月
5	ヨーグルト(調理用)	*	14	ちくわ	4月
5	調理用バター	*	14・28	ふりかけ(おかか)	4月
5	和風ドレッシング(調理用)	4月	14	お米deガトーショコラ	12月
5・7 28	オイスターソース	4月	15・26	カレー粉	4月
5	国産みかんゼリー	4月	15	米粉ポロニアカツ	9月
6	つきこんにやく	4月	15	ミルクバター	6月
6	にらまんじゅう	9月	16	菜めし	4月
6・14 22	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	16	サクッとコンブ	*
6・21	ふりかけ(わかめ)	4月	19	ゆずこしょう	5月
7	紅鮭わかめ	9月	19	ゆずぼん酢	1月
7	マロニー(カット)	5月	19	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
7	粉かつお	4月	19	ノンエッグマヨ(袋)	4月
8	ボンレスハム(1cm短冊)	6月	20	かまぼこ	4月
8	スパゲティ(ハーフ)	4月	20	ひきわり大豆	5月
8・27	オリーブ油	5月	21	白身魚フライ	7・8月
8・14	トマトピューレ	4月	21	トンカツソース	4月
8	コーンコロッセ	6月	21・29	かつおぶし	4月

