

令和6年度 4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
9	ハンバーグ(鶏豚)	*	17	白菜キムチ(1cmカット)	*
9・23	トマト缶詰(ダイス)	*	17	はるまき35g	*
9・11 16・23	トマトケチャップ(調理用)	*	17・26	うすあげ(冷凍スライス)	*
9	トンカツソース	*	17	ふりかけ(のり)	*
9	ゆずこしょう	*	18	焼きとうふ	*
9・12 19・24	まぐろオイル漬	*	18・26	かまぼこ	*
9	大豆の華(フレーク)	*	18	かつお油漬けフレーク	*
9	ふりかけ(おかか)	*	18	花見団子	*
10	炊き込みわかめ	*	19	コーンコロッセ40g	*
10	白身魚フライ	*	19・24	和風ドレッシング(調理用)	*
10・22	かつおぶし	*	19	アレルギーフリーカレーフレーク	*
10	タルタルソース	*	22	コチジャン	*
11	ボンレスハム(1cm短冊)	*	22	きざみのり	*
11	スパゲティ(ハーフ)	*	22	ふりかけ(わかめ)	*
11・15	オリーブ油	*	23	ヨーグルト(プラス)	*
11	トマトピューレ	*	24	平天	*
11	コリアンダー	*	24	板こんにやく	*
11	ちくわ	*	24	ミニミニがんも	*
11	ミルクバター	*	24	のりの佃煮	*
12	つきこんにやく	*	25	菜めし	*
15・19	ウインナー	*	25	マロニー(5cmカット)	*
15・16 23	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	*	25	オイスターソース	*
15	塩こんぶ	*	25	いかナゲット	*
16・23	とりがらスープ	*	25	粉かつお	*
16	小麦粉	*	30	冷凍とうふ(大)	*
16・23	ウスターソース	*	30	みそ	*
16	洋からし	*	30	八丁風みそ	*
16・19	カレー粉	*	30	トウバンジャン	*
16	スライスチーズ	*	30	ポークブイヨン(缶)	*
16	ミルクココア	*	30	ギョーザ	*

