

令和6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
3	炊き込みわかめ	4月	11	オリーブ油	4月
3	白菜キムチ(1cmカット)	4月	11	スライスチーズ	4月
3	はるまき35g	4月	12・21	冷凍とうふ(大)	4月
3・7 13・17	うすあげ(冷凍スライス)	4月	12・20 25・28	トマトケチャップ(調理用)	4月
3	ヨーグルト(プラス)	4月	12	チリソース	*
4	ハンバーグ(鶏豚)	4月	12・21 27	トウバンジャン	4月
4・14 18・27	まぐろオイル漬	4月	12	かつお油漬けフレーク	4月
4・18	和風ドレッシング(調理用)	4月	12	国産ぶどうゼリー	*
4・14 19	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	13	マロニー(5cmカット)	4月
4	のり	5月	13	オイスターソース	4月
5	一味唐辛子	*	13・19 26	平天	4月
5・21	ふりかけ(おかか)	4月	13	ふりかけ(のりかつお)	4月
6	鮭フレーク	*	14	コーンコロッセ60g	4月
6	スパゲティ(ハーフ)	4月	14	大豆の華(フレーク)	4月
6	ホワイトベース	*	14・20 28	カレー粉	4月
6	粉チーズ	*	14・28	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
6・12	とりがらスープ	4月	17	紅鮭わかめ	*
6・19	調理用バター	*	17	つきこんにやく	4月
6	ちくわ	4月	17	コチジャン	4月
6・25 28	ロースハム(6×6ひょうし)	5月	18	ホキ(澱粉付き)60g	5月
6	いちごジャム	*	18	ふりかけ(わかめ)	4月
7・17	すりごま	5月	18	おさつスティック	*
7	ごま油	4月	19	焼きとうふ	4月
7	ギョーザ	4月	19・21 27	みそ	4月
10	いとこんにやく	5月	19	のりの佃煮	4月
10・18	かつおぶし	4月	20	大豆(水煮)	*
10・26	ふりかけ(のり)	4月	20	トマト缶詰(ダイス)	4月
11	チキンカツ	*	20	ローリエ粉末	*
11	トンカツソース	4月	20	ポークブイヨン(袋)	5月
11	ウインナー	4月	20	鮭メンチカツ	*

令和6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
20	ミルメークキャラメル	*	3	国産みかんゼリー	4月
21・27	八丁風みそ	4月	11	ミニフィッシュ	4月
21	ポークバイヨン(缶)	4月	25	りんごジャム	4月
24	あじ(澱粉付き)60g	*			
24	かまぼこ	4月			
24	塩こんぶ	4月			
25	プレーンオムレツ	*			
25・28	ウスターソース	4月	【6月のパンの対応】		
25	ノンエッグマヨ(袋)	*		なし	
25	チョコレートクリーム	5月			
26	板こんにゃく	4月			
26	ミニミニがんも	4月			
26	にらまんじゅう	*			
26	粉かつお	4月			
27	冷凍厚揚げ	5月			
28	トマトピューレ	4月			
28	いかナゲット	4月			
28	洋からし	4月			
28	冷凍ゼリー(みかん)	*			
28	みかんジュース	*			
【代替え食品】					
3	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー				
11	スライスチーズ→ミニフィッシュ				
25	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g				
25	チョコレートクリーム→りんごジャム				