

令和6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
2	サーモンフライ	*	10・12 19・30	ロースハム(6×6ひょうし)	5月
2	コリアンダー	4月	10	洋からし	4月
2・19	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	10	いちごジャム	6月
2	塩こんぶ	4月	11・12 25・26 30	オイスターソース	4月
3・24	ウインナー	4月	11	粉末高野豆腐	*
3	ポークビヨン(袋)	5月	11	ちくわ	4月
3・19 27	とりがらスープ	4月	11	のりの佃煮	4月
3	粗びき黒こしょう	*	12	菜めし	4月
3	ミルクバター	4月	12	レモン果汁	*
4・20 30	冷凍とうふ(大)	4月	12	ノンエッグマヨ(袋)	6月
4・25	マロニー(5cmカット)	4月	13	トウバンジャン	4月
4・18 30	粉かつお	4月	13	テンメンジャン	*
4	ギョーザ	4月	13	ふりかけ(わかめ)	4月
4	かつおぶし	4月	17	うさぎ型ハンバーグ	*
4	ふりかけ(のり)	4月	17・19	トマトピューレ	4月
5・18	ミニミニがんも	4月	17	のり	5月
5	乾燥カリカリ梅	*	17	月見だんご	*
6	もち玄米	*	18	平天	4月
6	米粉ささみカツ	*	18	板こんにやく	4月
6・18	まぐろオイル漬	4月	19	シェルマカロニ	5月
6・25	和風ドレッシング(調理用)	4月	19・30	チリパウダー	5月
6・30	カレー粉	4月	19	いかナゲット	4月
6	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	19	ノンエッグマヨ(調理用)	5月
9	かまぼこ	4月	19	ミルメークコーヒー	5月
9・11 13・27	うすあげ(冷凍スライス)	4月	20	炊き込みわかめ	4月
9	大豆(水煮)	6月	20・26	ポークビヨン(缶)	4月
10・27	スパゲティ(ハーフ)	4月	24	豚かつ(ヒレ)	*
10・17 19・30	トマトケチャップ(調理用)	4月	24	トンカツソース	4月
10・17 19・30	ウスターソース	4月	24	オリーブ油	4月
10	コーンコロッセ40g	4月	24	ヨーグルト(プラス)	4月

令和6年度 9月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【9月のパンの対応】	
25	こんにゃく寒天	*		なし
25	ふりかけ(おかか)	4月		
26	ちくわ(本)	4月		
26	小麦粉	4月		
26	かつお油漬けフレーク	4月		
27	ふりかけ(のりかつお)	4月		
27	すだちゼリー	5月		
30	トマト缶詰(ダイス)	4月		
30	スライスチーズ	4月		
【代替え食品】				
3	ミルクバター→りんごジャム			
24	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
30	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
日	食品名	既使用月		
3	りんごジャム	4月		
24	国産みかんゼリー	4月		
30	ミニフィッシュ	4月		