

令和6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
1	チキンカツ	6月	9・11	マロニー(5cmカット)	4月
1・10 17・28 29	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	9・11	オイスターソース	4月
1・21	ふりかけ(わかめ)	4月	9	高野豆腐(サイコロ)	5月
2	いとこんにやく	5月	9	ふりかけ(おかか)	4月
2	角ふ	5月	10	プレーンオムレツ	6月
2	焼きとうふ	4月	10	ガーリックパウダー	*
2・7 21	トウバンジャン	4月	10	チョコレートクリーム	5月
2・7 11・16 21	まぐろオイル漬	4月	10	お米deブルーベリータルト	*
2	ひきわり大豆	5月	11・16	つきこんにやく	4月
3	ビーフシチューフレーク	7・8月	11・21	冷凍とうふ(大)	4月
3・8 10・17 28・31	トマトケチャップ(調理用)	4月	11	粉かつお	4月
3・8 10・29	ウスターソース	4月	11	大豆の華(フレーク)	4月
3	チキンナゲット	*	11	塩こんぶ	4月
3・8 11・15 30	ロースハム(6×6ひょうし)	5月	11・17	ポークビヨン(袋)	5月
3・30	洋からし	4月	11	ごま油	4月
4	コチジャン	4月	15	白菜キムチ(1cmカット)	4月
4	ミニミニがんも	4月	15	はるまき35g	4月
4・24	ウインナー	4月	15	ふりかけ(のりかつお)	4月
7・21	八丁風みそ	4月	16	はちみつレモンゼリー	5月
7	とりがらスープ	4月	17	大豆(水煮)	6月
7	冷凍厚揚げ	5月	17	トマト缶詰(ダイス)	4月
7	シューマイ	5月	17	ローリエ粉末	6月
7	糸けずり	*	17	バジルペースト	5月
7	のり	5月	17	ミルクバター	4月
8・29	カレー粉	4月	18	のりの佃煮	5月
8	トマトピューレ	4月	21	みそ	4月
8	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	21・25	ポークビヨン(缶)	4月
8	ノンエッグマヨ(袋)	6月	21	かまぼこ	4月
8	ヨーグルト(プラス)	4月	21	ごまドレッシング(袋)	7・8月
9	ホキ(澱粉付き)60g	5月	22・25	うすあげ(冷凍スライス)	4月

令和6年度 10月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【10月のパンの対応】	
22	ふりかけ(おかか)	4月		なし
23	みそ煮のたれ	7・8月		
23・25	かつおぶし	4月		
24	国産ポークミンチカツ	*		
24	オリーブ油	4月	【創立記念日デザート】	
24	スライスチーズ	4月	フレンズクレープ(ブルーベリー)	
24	ミルクキャラメル	6月		22日 南郷中学校
25	寒天缶	*		
28	コーンシューマイ	7・8月		
29	スパゲティ(ハーフ)	4月		
29・31	トンカツソース	4月		
30	炊き込みわかめ	4月		
31	かぼちゃ型ハンバーグ	*		
31	ゆずこしょう	4月		
31	ふりかけ(のり)	4月		
31	ハロウィンデザート	*		
【代替え食品】				
8	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
10	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g			
10	チョコレートクリーム→りんごジャム			
17	ミルクバター→りんごジャム			
21	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
24	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
日	食品名	既使用月		
8	国産みかんゼリー	4月		
10・17	りんごジャム	4月		
21	和風ドレッシング(袋)	7・8月		
24	ミニフィッシュ	4月		