

令和6年度 1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)	4月	17・24 29	まぐろオイル漬	4月
9・21 28	トマトケチャップ(調理用)	4月	17	和風ドレッシング(袋)	7・8月
9	トマトピューレ	4月	17・28	トマト缶詰(ダイス)	4月
9・21 28	ウスターソース	4月	17	カレー粉	4月
9	ノンエッグマヨ(調理用)	5月	17	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月
9・24 28	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	17・28	とりがらスープ	4月
9	ふりかけ(おかか)	4月	20	ビーフン	5月
10	れんこん磯辺揚げ	*	20	ボーンストック	5月
10・23	かつおぶし	4月	20	高野豆腐(サイコロ)	5月
10	塩こんぶ	4月	21・28	スパゲティ(ハーフ)	4月
10	冷凍とうふ	12月	21	チキンナゲット	10月
10	ちらしかまぼこ(梅)	*	22	白菜キムチ(1cmカット)	4月
10	白玉もち	*	22	大豆(水煮)	6月
10	みそ	4月	22・27	つきこんにゃく	4月
10	白みそ	*	23	平天	4月
14・31	ウインナー	4月	23	板こんにゃく	4月
14	ポークブイヨン(袋)	5月	23	ミニミニがんも	4月
14・21	ロースハム(6×6ひょうし)	5月	23	キャベツ入り平つくね	5月
14・21 28	洋からし	4月	23	のりの佃煮	4月
14	ミルクバター	4月	24	大豆の華(フレーク)	4月
15	ゆずこしょう	4月	24	ふりかけ(わかめ)	4月
15	ゆずぽん酢	*	24	ヨーグルト(プラス)	4月
15・30	うすあげ(冷凍スライス)	4月	27	菜めし	4月
16	炊き込みわかめ	4月	28・31	オリーブ油	4月
16	冷凍とうふ(大)	4月	28	バジルペースト	5月
16	マロニー(5cmカット)	4月	28	ミルメークキャラメル	6月
16	粉かつお	4月	29	焼きとうふ	4月
16	オイスターソース	4月	29	ちくわ	4月
16	プチたい焼き	*	30	すりごま	5月
17	白身魚フライ	4月	30	ごま油	4月

令和6年度 1月分 中学校給食物資成分表

[illegible]