

令和7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	ミルクバター	*
9・25 30	ウインナー	*	18	テンメンジャン	*
9	かつお油漬けフレーク	*	18	すりごま	*
10	白菜キムチ(1cmカット)	*	18・28	かつおぶし	*
10	ねぎみそまんじゅう	*	21・28	ポークブイヨン(缶)	*
10・15	オイスターソース	*	21	かまぼこ	*
10	すだちゼリー	*	22	ボンレスハム(1cm短冊)	*
11	高野豆腐(サイコロ)	*	22	スパゲティ(ハーフ)	*
11	のり	*	22・30	トマトケチャップ(調理用)	*
14・21 25	まぐろオイル漬	*	22	トマトピューレ	*
14・25	和風ドレッシング(調理用)	*	22	バジルペースト	*
14	タルタルソース(袋)	*	22	ちくわ	*
15	炊き込みわかめ	*	22	ミルメークキャラメル	*
15	大豆(水煮)	*	23	菜めし	*
15	つきこんにゃく	*	23	平天	*
15	花見団子	*	23・24	板こんにゃく	*
16・28	八丁風みそ	*	23	ミニミニがんも	*
16・18 28	トウバンジャン	*	23	キャベツ入平つくね	*
16	とりがらスープ	*	23	うすあげ(冷凍スライス)	*
16	冷凍厚揚げ	*	24	マロニー(5cmカット)	*
16	米粉ささみカツ	*	24	丸天	*
16・25	カレー粉	*	24・30	ベーコン(6×6ひょうし)	*
17	ミートボール	*	25	白身魚フライ	*
17	エルボマカロニ	*	25	アレルギーフリーカレーフレーク	*
17・30	トマト缶詰(ダイス)	*	28	冷凍とうふ(大)	*
17	コンソメ(粉末)	*	28	みそ	*
17・22	オリーブ油	*	30	ウスターソース	*
17	一味唐辛子	*	30	チリパウダー	*
17	ロースハム(6×6ひょうし)	*	30	いかナゲット	*
17・30	洋からし	*	30	ヨーグルト(プラス)	*

令和7年度 4月分

中学校給食物資成分表

[illegible]