

令和7年度 5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・15 23	カレー粉	4月	12	粉末高野豆腐	*
1・8 20・23 27・30	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	12・14	ちくわ	4月
1	いちごジャム	*	12・22 28	うすあげ(冷凍スライス)	4月
2	ゆずぽん酢	*	13・16 26	ポークブイヨン(缶)	4月
2	白だしつゆ	*	13	ゆずこしょう	*
2・19	平天	4月	13	おこげ	*
2・15 16・28	オイスターソース	4月	14・29	トウバンジャン	4月
2	柏もち	*	15	トマト缶詰(ダイス)	4月
7	ビーフン	*	15	冷凍とうふ(大)	4月
7	ボーンストック	*	15	粉かつお	*
7	はるまき35g	*	15	スライスチーズ	*
7・16 30	まぐろオイル漬	4月	16	シューマイ	*
8	シェルマカロニ	*	16	ひきわり大豆	*
8・15 21・23 27	トマトケチャップ(調味料)	4月	16	国産いちごとみかんの2色ゼリー	*
8・21	トマトピューレ	4月	19・28	板こんにゃく	4月
8・15 20・21 27	ウスターソース	4月	19・26	ミニミニがんも	4月
8・15	チリパウダー	4月	20	スパゲティ(ハーフ)	4月
8・9 22・27	とりがらスープ	4月	20	トンカツソース	*
8・23 27	洋からし	4月	20	チキンナゲット	*
8	ミルメークココア	*	20	ミルクバター	4月
9	あじの磯辺フライ	*	21	ハンバーグ(鶏豚)	4月
9	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	21	ウインナー	4月
9・29	いとこんにゃく	*	21	バジルペースト	4月
9	ふりかけ(のり)	*	21	オリーブ油	4月
9	冷凍とうふ	*	21	イタリアンドレッシング	*
9・19	白菜キムチ(1cmカット)	4月	22	菜めし	4月
9	みそ	4月	22	みそ煮のたれ	*
9	コチジャン	*	23	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
12	炊き込みわかめ	4月	23	ヨーグルト(調理用)	*
12	つきこんにゃく	4月	23	調理用バター	*

令和7年度 5月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【5月のパンの対応】	
23	ガーリックパウダー	*		なし
23	冷凍ゼリー(みかん)	*		
23	ナタデココ	*		
26	ミートボール	4月		
26	かつおぶし	4月		
27・29	小麦粉	*		
27	ヨーグルト(プラス)	4月		
28	マロニー(5cmカット)	4月		
28	丸天	4月		
29	冷凍焼きとうふ	*		
29	ちくわ(本)	4月		
29	たかな漬	*		
30	アレルゲンフリーハヤシフレーク	*		
30	ごまドレッシング(袋)	*		
【代替え食品】				
15	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
20	ミルクバター→みかんジャム			
27	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
30	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
日	食品名	既使用月		
15	ミニフィッシュ	*		
20	みかんジャム	4月		
27	国産みかんゼリー	4月		
30	和風ドレッシング(袋)	*		