

令和7年度 6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	オイスターソース	4月	11	ごま油	*
3	大豆(水煮)	4月	11	ギョーザ	*
3	トマト缶詰(ダイス)	4月	11	かつお油漬けフレーク	4月
3・10 16・20 27	トマトケチャップ(調理用)	4月	12	ハンバーグ(鶏豚)	4月
3	ローリエ粉末	*	12・24 27	オリーブ油	4月
3・17	ポークブイヨン(袋)	*	12	コンソメ(粉末)	4月
3・6 10	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	12	すだちゼリー	4月
3・10 12	洋からし	4月	13	一味唐辛子	4月
3・17 24	ウインナー	4月	13・17 23・25 27	まぐろオイル漬	4月
3	チョコレートクリーム	*	13	大豆の華(フレーク)	*
4・5	平天	4月	13	液卵	*
4	板こんにゃく	4月	16	カレー粉	4月
4・25	ミニミニがんも	4月	16	トマトピューレ	4月
4	れんこん磯辺揚げ	*	16	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月
4・12 27	ベーコン (6×6、6×10ひょうし)	4月	16	米粉ささみカツ	4月
4	ミニフィッシュ	*	16	ミルメークいちご	*
4	ふりかけ(おかか)	*	17	和風ドレッシング(調理用)	4月
5・26	八丁風みそ	4月	17	ミルクバター	4月
5・20 26	トウバンジャン	4月	18・26	冷凍とうふ(大)	4月
5・20	とりがらスープ	4月	18	マロニー(カット)	4月
5	冷凍厚揚げ	4月	18	粉かつお	5月
6	ホキ(澱粉付き)60g	*	18	いかナゲット	4月
6	ノンエッグマヨ(袋)	*	18・26	みそ	4月
9	細切り茎わかめ(冷凍)	*	19	つやだれ	*
9	いとこんにゃく	5月	19	高野豆腐(サイコロ)	4月
9	うすあげ(冷凍スライス)	4月	19	のりの佃煮	*
10・27	スパゲティ(ハーフ)	4月	20	チリソース	*
10・16	ウスターソース	4月	20	コーンシューマイ	*
10	コリアンダー	*	20	かつおぶし	4月
11・13	コチジャン	5月	23	炊き込みわかめ	4月

令和7年度 6月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【6月のパンの対応】	
23	つきこんにゃく	4月		なし
24	国産ポークミンチカツ	*		
24	トンカツソース	5月		
25	ゆずぽん酢	5月		
25	ヨーグルト(プラス)	4月		
26	ポークビヨン(缶)	4月		
26	豚キムコロッケ	*		
26	かまぼこ	4月		
27	バジルペースト	4月		
27	ノンエッグマヨ(エッグケア)	*		
30	ドライミックスカレー	*		
30	サーモンフライ	*		
30	和風ドレッシング(袋)	*		
【代替え食品】				
3	チョコレートクリーム→みかんジャム			
17	ミルクバター→みかんジャム			
25	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー70g			
日	食品名	既使用月		
3・17	みかんジャム	4月		
25	国産みかんゼリー70g	4月		