

令和7年度 9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	かまぼこ	4月	10	炊き込みわかめ	4月
1	かつお油漬けフレーク	4月	10・11 19・26	オイスターソース	4月
2・9 25	ウインナー	4月	10	粉末高野豆腐	5月
2	ポークбийオン(袋)	6月	10	ちくわ	4月
2	ミルクバター	4月	11	ミートボール	4月
3	ビーフン	5月	11・19 30	ごま油	6月
3	ボーンストック	5月	12	平天	4月
3	国産カツオカツ	7・8月	12	板こんにゃく	4月
3・10 30	うすあげ(冷凍スライス)	4月	12	ミニミニがんも	4月
4・17	冷凍とうふ(大)	4月	12・16 22	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
4	みそ	4月	16	シェルマカロニ	5月
4	八丁風みそ	4月	16	ウスターソース	4月
4・30	トウバンジャン	4月	16	チリパウダー	4月
4・11 19	ポークбийオン(缶)	4月	16・19	とりがらスープ	4月
4	ゆずこしょう	5月	16	いかナゲット	4月
4・24	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	16	イタリアンドレッシング	5月
5	ポテトコロッケ	*	16	ミルメークキャラメル	4月
5	ささみフレーク	*	17	ゆずぼん酢	5月
5・24	洋からし	4月	18	菜めし	4月
5	カレー粉	4月	19	高野豆腐(サイコロ)	4月
5	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	19	かつおぶし	4月
9	ペンネ	*	19	鶏団子	*
9・16 25	オリーブ油	4月	19	はるさめ(カット)	*
9・16	トマトケチャップ(調理用)	4月	22	ちくわ(本)	4月
9・16	トマトピューレ	4月	22	小麦粉	5月
9	バジル	*	24	豆腐ハンバーグ	*
9	オレガノ	*	25	豚カツ(ヒレ)	*
9・11 17・29	まぐろオイル漬	4月	25	トンカツソース	5月
9・29	和風ドレッシング(調理用)	4月	25	スライスチーズ	5月
9	ヨーグルト(プラス)	4月	26	いとこんにゃく	5月

令和7年度 9月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【9月のパンの対応】	
26	冷凍焼きとうふ	5月		なし
26	マロニー(カット)	4月		
29	アレルゲンフリーハヤシフレーク	5月		
30	テンメンジャン	4月		
30	ギョーザ	6月		
【代替え食品】				
2	ミルクバター→みかんジャム			
9	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
25	スライスチーズ→ミニフィッシュ			
日	食品名	既使用月		
2	みかんジャム	4月		
9	国産みかんゼリー	4月		
25	ミニフィッシュ	5月		