

令和7年度 10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	つやだれ	6月	14	ナン100g	7・8月
1・20	一味唐辛子	4月	14・23	カレー粉	4月
1	大豆の華(フレーク)	6月	14	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月
1・15	粉かつお	5月	14	ヨーグルト(調理用)	5月
2・16	スパゲティ(ハーフ)	4月	14	調理用バター	5月
2・8 21・30	ウスターソース	4月	14	コーンコロッセ	*
2・22	トンカツソース	5月	14	ミルメークココア	5月
2	ゆずこしょう	5月	15	冷凍とうふ(大)	4月
2・21	オリーブ油	4月	15・31	マロニー(5cmカット)	4月
2	イタリアンドレッシング	5月	15	丸天	4月
2	ミルクバター	4月	16	シイラバジルフライ	*
3・8 14・21	トマトケチャップ(調理用)	4月	16	ふりかけ(おかか)	6月
3	チリソース	6月	17	菜めし	4月
3・22 31	トウバンジャン	4月	17	粗びき黒こしょう	*
3・7 17・23	とりがらスープ	4月	17・29	ごま油	6月
3	キャベツ入平つくね	4月	17・22 31	みそ	4月
3・10 17・28 31	うすあげ(冷凍スライス)	4月	17・22 31	八丁風みそ	4月
6	うさぎ型ハンバーグ(鶏豚)	*	17	粉末高野豆腐	5月
6・9	ミニミニがんも	4月	17・31	ちくわ	4月
6	月見ゼリー	*	21	プレーンオムレツ	7・8月
7	ベーコン(6×10ひょうし)	4月	21・23 30	ウインナー	4月
7	おさかなナゲット	*	21	いちごジャム	5月
8・24	粒入りマスタード	*	22	冷凍厚揚げ	4月
8・10 20・21	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	22	米粉たこやき	*
8・16 20・23	洋からし	4月	22	かまぼこ	4月
9	平天	4月	23	ノンエッグマヨ(エッグケア)	6月
9・15	板こんにゃく	4月	23	ヨーグルト(プラス)	4月
9・20 31	まぐろオイル漬	4月	24	レモン果汁	*
10	白菜キムチ(1cmカット)	4月	24	はるまき35g	5月
10	いとこんにゃく	5月	24・30	トマト缶詰(ダイス)	4月

令和7年度 10月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	【10月のパンの対応】	
24	コンソメ(粉末)	4月		なし
24・30	ローリエ粉末	6月		
27	オイスターソース	4月		
27・31	ポークビヨン(缶)	4月		
27	かつお油漬けフレーク	4月		
28	炊き込みわかめ	4月		
28	つきこんにゃく	4月		
28	国産キャベツメンチカツ	*		
29	すりごま	4月		
29	かつおぶし	4月		
29	プチすりおろし洋なしゼリー	*		
30	チキンビヨン(袋)	7・8月		
30	はちみつ	*		
30	チョコレートクリーム	6月		
31	ひきわり大豆	5月		
【代替え食品】				
2	ミルクバター→みかんジャム			
21	プレーンオムレツ→白身魚切り身50g			
23	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー			
30	チョコレートクリーム→みかんジャム			
日	食品名	既使用月		
2・30	みかんジャム	4月		
23	国産みかんゼリー70g	4月		