

令和7年度 11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
4	ローリエ粉末	6月	12	冷凍焼きとうふ	5月
4	アレルゲンフリーシチューフレークホワイト	*	12	和風ドレッシング(調理用)	4月
4	ミルメークコーヒー	7・8月	13	国産鮭メンチカツ	*
5・28	ポークブイヨン(缶)	4月	13	エルボマカロニ	4月
5	ギョーザ	6月	13	トマト缶詰(ダイス)	4月
5・12	まぐろオイル漬	4月	13	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
6	ハンバーグ(鶏豚)	4月	13	ミルクバター	4月
6・7	トンカツソース	5月	14	マロニー(5cmカット)	4月
6・11 13・18 27	トマトケチャップ(調理用)	4月	14	ゆずこしょう	5月
6・18	ウインナー	4月	14・19 25	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
6・27	オリーブ油	4月	17・28	八丁風みそ	4月
7	もち玄米	*	17	とりがらスープ	4月
7	米粉ささみカツ	4月	17・26	冷凍厚揚げ	4月
7・20	うすあげ(冷凍スライス)	4月	17	にらまんじゅう	*
7	おさつスティック	*	17・21	かつおぶし	4月
7・10	つきこんにゃく	4月	18	ポークブイヨン(袋)	6月
7・26 28	みそ	4月	18	小麦粉	5月
10・17 28	トウバンジャン	4月	18	ヨーグルト(プラス)	4月
10	高野豆腐(サイコロ)	4月	19・25	ごま油	6月
10	塩こんぶ	*	20	ふりかけ(おかか)	6月
11	カレー粉	4月	21	みそ煮のたれ	5月
11・27	トマトピューレ	4月	21	冷凍とうふ	5月
11・18	ウスターソース	4月	25	白菜キムチ(1cmカット)	4月
11	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	25	ポテトコロッケ	9月
11	コーンシューマイ	6月	26	ゆずぼん酢	5月
11	ささみフレーク	9月	26	ちくわ	4月
11・14 18・25 27	洋からし	4月	26	プチすりおろしピーチゼリー	7・8月
11	すだちゼリー	4月	27	ボンレスハム(1cm短冊)	4月
12	炊き込みわかめ	4月	27	スパゲティ(ハーフ)	4月
12・19	いとこんにゃく	5月	27	いかナゲット	4月

令和7年度 11月分 中学校給食物資成分表

[illegible]