

令和7年度 12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・17	コチジャン	5月	5・22	カレー粉	4月
1	国産キャベツメンチカツ	10月	5	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
1・3 16	うすあげ(冷凍スライス)	4月	8	白菜キムチ(1cmカット)	4月
2・5	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	8	高野豆腐(サイコロ)	4月
2	シェルマカロニ	5月	9	ホワイトルウ	*
2・23	トマトケチャップ(調理用)	4月	9	生クリーム	*
2・23	トマトピューレ	4月	9	ボーンストック	5月
2	ウスターソース	4月	9	米粉ボロニアカツ	7・8月
2	チリパウダー	4月	9	イタリアンドレッシング	5月
2・5	とりがらスープ	4月	10	菜めし	4月
2・9 15・18 23	オリーブ油	4月	10	つやだれ	6月
2	コンソメ(粉末)	4月	10・19 23	オイスターソース	4月
2	チョコレートクリーム	6月	11・18	レモン果汁	10月
3	鶏団子	9月	11	かつおぶし	4月
3	焼きとうふ	5月	12	アレルギーフリーハヤシフレーク	5月
3	はるまき35g	5月	12	ミルメークキャラメル	4月
3	ふりかけ(のり)	5月	15	ハンバーグ(鶏豚)	4月
4	冷凍厚揚げ	4月	15	白だしつゆ	5月
4・16	みそ	4月	15	一味唐辛子	4月
4	八丁風みそ	4月	15	ノンエッグマヨ(袋)	6月
4・22	トウバンジャン	4月	16	平天	4月
4	丸天	4月	16	白みそ	*
4・16	板こんにゃく	4月	16	ヨーグルト(プラス)	4月
4・11 15	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	17	炊き込みわかめ	4月
4	ミニフィッシュ	6月	17	あじ松葉開きフライ	*
5	もち玄米	11月	18	ウインナー	4月
5	コーンコロッセ	10月	18	バジルペースト	4月
5・12	まぐろオイル漬	4月	18	チキンブイヨン(袋)	7・8月
5・12	和風ドレッシング(調理用)	4月	18	ミルクバター	4月
5	トマト缶詰(ダイス)	4月	19	マロニー(5cmカット)	4月

