

令和7年度 3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	レモン果汁(生)	10月	10	卒業ケーキ (いちごのお祝いケーキ)	*
2・5 10	まぐろオイル漬	1月	11	平天	4月
2	エルボマカロニ	4月	11	板こんにやく	4月
2	ノンエッグマヨ(エッグケア)	6月	11・18	ミニミニがんも	4月
2・6 9	かつおぶし	4月	11	シューマイ	5月
2	塩こんぶ	11月	11	ロースハム(6×6ひょうし)	4月
3	花型ハンバーグ(鶏豚)	*	11	ふりかけ(のり)	5月
3	デミグラスソース	*	12・17	ローリエ粉末	6月
3・10	ウスターソース	4月	12	アレルゲンフリーシチューフ레이크ホワイト	11月
3・17	ウインナー	4月	12	ベーコン(6×6ひょうし)	4月
3・5 12	オリーブ油	4月	12	バジルペースト	4月
3	ひなあられ	*	12	イタリアンドレッシング	5月
4	炊き込みわかめ	4月	12	いちごジャム	5月
4	コチジャン	5月	13	ビーフン	5月
5・12	スパゲティ(ハーフ)	4月	13	ボーンストック	5月
5・10 17	トマトケチャップ(調味料)	4月	13	高野豆腐(サイコロ)	4月
5・10	トマトピューレ	4月	16	菜めし	4月
5	チキンナゲット	5月	16	白身魚フライ	4月
5	ミルクキャラメル	4月	16	トンカツソース	5月
6	すりごま	4月	16	うすあげ(冷凍スライス)	4月
6・9	ごま油	6月	17	大豆(水煮)	4月
6	寒天缶	*	17	トマト缶詰(ダイス)	4月
6	冷凍ゼリー(みかん)	5月	17	ポークブイヨン(袋)	6月
9	もち麦ごはん	7・8月	17	洋からし	4月
9	豚ロースカツ	*	17	チョコレートクリーム	6月
9・23	八丁風みそ	4月	18	ちくわ	4月
10	カレー粉	4月	19	白菜キムチ(1cmカット)	4月
10	アレルゲンフリーカレーフ레이크	4月	19	マロニー(カット)	4月
10	和風ドレッシング(調理用)	4月	19	オイスターソース	4月

