

令和8年度 4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
9	ハンバーグ(鶏豚)	*	17	アレルギーフリーカレーフレーク	*
9・23	ウインナー	*	17・21 23	オリーブ油	*
9・14 20・28	まぐろオイル漬	*	17	ミルメークココア	*
10	炊き込みわかめ	*	20	一味唐辛子	*
10	つきこんにやく	*	20・30	かつおぶし	*
10	ぶりキャベツカツ	*	20	ひきわり大豆	*
13	マロニー(カット)	*	21	スパゲティ(ハーフ)	*
13	オイスターソース	*	21	イタリアンドレッシング	*
13	高野豆腐(サイコロ)	*	21	ミルクバター	*
13	かまぼこ	*	22	コチジャン	*
13	ふりかけ(のり)	*	23	ホキ(澱粉付き)60g	*
14	チキンカツ	*	23	塩こんぶ	*
14・27	トンカツソース	*	24	白菜キムチ(1cmカット)	*
14	和風ドレッシング(調理用)	*	24	ごま油	*
14・21 28	ベーコン(6×6スティック)	*	24	ゆずこしょう	*
14・17	コンソメ(粉末)	*	27	菜めし	*
14	いちごジャム	*	27	ノンエッグマヨ(エッグケア)	*
15	みそ煮のたれ	*	27	洋からし	*
15	粉かつお	*	27	米粉たこやき	*
15・24	うすあげ(冷凍スライス)	*	27	ロースハム(6×6ひょうし)	*
15	花見団子	*	28	シェルマカロニ	*
16	いとこんにやく	*	28	チリパウダー	*
16	焼きとうふ	*	28・30	とりがらスープ	*
16	ちくわ(本)	*	28	ヨーグルト(プラス)	*
16	たかな漬	*	30	八丁風みそ	*
16・30	トウバンジャン	*	30	冷凍厚揚げ	*
17	カレー粉	*	30	はるまき35g	*
17・28	トマトピューレ	*			
17・21 28	トマトケチャップ(調理用)	*			
17・21 28	ウスターソース	*			

