

令和8年度 6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・4	つきこんにゃく	4月	8	はるまき35g	4月
1	米粉たこやき	4月	8・11	すりごま	*
1・5	トンカツソース	4月	9	大豆(水煮)	*
1・4 10・19 24	うすあげ(冷凍スライス)	4月	9	ローリエ粉末	5月
1	塩こんぶ	4月	9・23	ポークブイヨン(袋)	*
2・5・9 12・16 24・29	まぐろオイル漬	4月	9・22 26	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月
2	スパゲティ(ハーフ)	4月	9・17 18・23 26	ウインナー	4月
2・15 18・26	オリーブ油	4月	9	ヨーグルト(プラス)	4月
2・5 9・15 18	トマトケチャップ(調理用)	4月	10	ホキ(澱粉付き)60g	4月
2	トマトピューレ	4月	10	コチジャン	4月
2	コリアンダー	*	10	粉末高野豆腐	*
2・22 26	洋からし	4月	10	ちくわ	4月
2	ミルクバター	4月	11・22	みそ	5月
3・22	八丁風みそ	4月	12	炊き込みわかめ	4月
3・12 22	トウバンジャン	4月	12	ちくわ(本)	4月
3・19	とりがらスープ	4月	12	小麦粉	*
3	冷凍厚揚げ	4月	15	カレー粉	4月
3	かつおぶし	4月	15	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
4	れんこん磯辺揚げ	*	15	ヨーグルト(調理用)	*
4	ふりかけ(おかか)	*	15	調理用バター	*
5	ハンバーグ(鶏豚)	4月	15	イタリアンドレッシング	4月
5・9 18	トマト缶詰(ダイス)	*	16・17 22・29	オイスターソース	4月
5・16	和風ドレッシング(調理用)	4月	16・30	板こんにゃく	5月
5	ベーコン(6×6スティック)	4月	17	タルタルソース(袋)	*
5	冷凍ゼリー(みかん)	5月	18	コンソメ(粉末)	4月
5	寒天缶	5月	18	チリパウダー	4月
5	みかんジュース	*	18	レモン果汁	5月
8・19 29	マロニー(5cmカット)	4月	18	スライスチーズ鉄Ca	*
8・16	一味唐辛子	4月	19	あじの磯辺フライ	*
8・11 16・19	ごま油	4月	19	鶏団子	*

令和8年度 6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
22	冷凍とうふ(大)	5月	2	みかんジャム	4月
22	ポークビヨン(缶)	5月	9	国産みかんゼリー70g	4月
22	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	18	ミニフィッシュ	*
23	いかナゲット	*			
23	ミルクキャラメル	*			
24	白菜キムチ(1cmカット)	4月			
25	菜めし	4月	【6月のパンの対応】		
25	いとこんにやく	4月		なし	
25	焼きとうふ	4月			
25	キャベツ入平つくね	*			
29	かまぼこ	4月			
30	平天	5月			
30	ミニミニがんも	5月			
30	国産ポークミンチカツ	*			
【代替え食品】					
2	ミルクバター→みかんジャム				
4	れんこん磯辺揚げ→白身魚切り身40g				
8	はるまき35g→白身魚切り身50g				
9	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー70g				
18	スライスチーズ鉄Ca→ミニフィッシュ				
19	あじの磯辺フライ→白身魚切り身50g				
23	いかナゲット→白身魚切り身40g				
30	国産ポークミンチカツ→白身魚切り身40g				