

令和8年度 7・8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	冷凍とうふ(大)	5月	9	コリアンダー	6月
¹ 8/29	マロニー(5cmカット)	4月	9	ミルメークココア	4月
1	粉かつお	4月	10	白身魚フライ40g	*
1	細切り茎わかめ(冷凍)	*	10	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月
1・13	いとこんにやく	4月	¹⁰ 8/27	カレー粉	4月
1	ふりかけ(おかか)	6月	10	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月
2	スパゲティ(ハーフ)	4月	13	菜めし	4月
^{2・7} 8/27	トマトケチャップ(調理用)	4月	13	角ふ	*
² 8/27	ウスターソース	4月	13	焼きとうふ	4月
2	チキンナゲット	5月	14	バジルペースト	5月
2・14	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	14	ウインナー	4月
2・14	洋からし	4月	14	オリーブ油	4月
2	いちごジャム	4月	14	チキンブイヨン(袋)	*
3	白菜キムチ(1cmカット)	4月	14	ポテトコロケ	*
3	たくあん(刻み)	*	14	チョコレートクリーム	*
3・13	ごま油	4月	15	みそ	5月
3	テンメンジャン	*	15	トウバンジャン	4月
^{3・10} 8/27	ベーコン(6×6スティック)	4月	15	とりがらスープ	4月
^{6・8} 13 8/28	かつおぶし	4月	¹⁵ 8/31	うすあげ(冷凍スライス)	4月
7	星型ハンバーグ(鶏豚)	*	16	ポークブイヨン(缶)	5月
7	トンカツソース	4月	16	米粉ささみカツ	*
^{7・9} 16	まぐろオイル漬	4月	8/27	ポークブイヨン(袋)	6月
7	和風ドレッシング(調理用)	4月	8/27	ひきわり大豆	4月
7	七夕ゼリー	*	8/27	コンソメ(粉末)	4月
8	平天	5月	8/27	スライスチーズ鉄Ca	6月
8	板こんにやく	5月	8/28	炊き込みわかめ	4月
8	ミニミニがんも	5月	8/31	ちくわ(本)	4月
8	ねぎみそまんじゅう	5月	8/31	ヨーグルト(プラス)	4月
9	ビーフン	*			
9	ポーンストック	*			

中学校給食物資成分表

[illegible]