

令和8年度 9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・10	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月	9	テンメンジャン	7・8月
1・11	洋からし	4月	9・15 18・30	うすあげ(冷凍スライス)	4月
1・3	ウインナー	4月	10	スパゲティ(ハーフ)	4月
1・17	オリーブ油	4月	10・15 25・29	まぐろオイル漬	4月
1	ふりかけ(のり)	4月	10・29	ベーコン(6×6スティック)	4月
2・8	平天	5月	10	フローズンヨーグルト	*
2・8	板こんにゃく	5月	11	シイラバジルフライ	*
2・18 28	みそ	5月	11	のりの佃煮	5月
2	白みそ	*	15	炊き込みわかめ	4月
2	高野豆腐(サイコロ)	4月	15	糸けずり	*
2	かつお油漬けフレーク	*	16・29	とりがらスープ	4月
3	ポークビヨン(袋)	6月	16	粗びき黒こしょう	5月
3	バジルペースト	5月	16	ごま油	4月
3・14 18・24 25	オイスターソース	4月	17	チキンカツ	*
3	ミルクバター	4月	17	トンカツソース	4月
4	菜めし	4月	17	イタリアンドレッシング	4月
4・10 25・29	トマトケチャップ(調理用)	4月	17	チョコレートクリーム	7・8月
4・10 25・29	ウスターソース	4月	18	マロニー(5cmカット)	4月
4	粒入りマスタード	*	18	きざみのり	*
4	はるまき35g	4月	24	ポークビヨン(缶)	5月
4	粉かつお	4月	24	米粉ボロニアカツ	*
7	もち麦ごはん	*	25	うさぎ型ハンバーグ(鶏豚)	*
7	カレー粉	*	25・29	トマトピューレ	4月
7	アレルギーフリーカレーフレーク	4月	25	月見団子	*
7・11 17・28	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	28	冷凍厚揚げ	4月
7	ノンエッグマヨ(袋)	*	28	八丁風みそ	4月
8	ミニミニがんも	5月	28	ギョーザ	*
8	キャベツ入平つくね	6月	29	シェルマカロニ	4月
8・14 18	かつおぶし	4月	29	チリパウダー	4月
9・28	トウバンジャン	4月	29	和風ドレッシング(調理用)	4月

令和8年度 9月分 中学校給食物資成分表

[illegible]