令和8年度　10月分　　小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・7	冷凍とうふ	4月	14	うすあげ	4月
1・29	はるさめ（カット）	4月	14	ミニフィッシュ	＊
1・29	まぐろオイル漬	4月	15	ミニミニがんも	4月
1	大豆の華（フレーク）	4月	15	塩こんぶ（細切り減塩）	5月
2	トック	5月	15	ふりかけ（のり）	7・8月
5・15	平天	4月	16	冷凍厚揚げ	6月
5・15	板こんにゃく	4月	16	ちくわ（本）	4月
5	白みそ	＊	17	ささめふ	5月
5	塩こんぶ	＊	20	冷凍中華麺	6月
6・27	ベーコン（6×6スティック）	4月	20	いかナゲット	7・8月
6・30	ウインナー	9月	21	冷凍とうふ（大）	5月
6	ミンチカツ	4月	21・23	いとこんにゃく	＊
6	ソース（とんかつ）	5月	22	ひきわり大豆	5月
7	コチジャン	6月	22	米粉カレールウ	4月
7・20	トウバンジャン	4月	22	ボンレスハム（6×6ひょうし）	5月
8	ボンレスハム（6㎜角）	5月	22	サラダこんぶ	＊
8・30	スイートコーン	4月	22	和風ドレッシング（本）	4月
8・16	小麦粉	4月	23	白菜キムチ（1㎝カット）	4月
8	調理用バター	4月	26	さんま（澱粉付き）7gカット	＊
8・30	生クリーム	4月	27	シェルマカロニ	4月
8	冷凍ゼリー（はちみつレモン）	4月	27	チリパウダー	4月
9	菜めし	6月	27	ミルクバター	5月
9・28	炊き込みわかめ	4月	28	シューマイ	＊
9・29	ちくわ	4月	30	かぼちゃピューレ	＊
9	マロニー（5㎝カット）	4月	30	ごまドレッシング（袋）	4月
9	あじフライ	5月	30	すりおろし洋なしゼリー	6月
13	スパゲティ（ハーフ）	5月			
13	ヨーグルト（プラス）	4月			
14・27	大豆（水煮）	4月			

令8年度　10月分　　小学校給食物資成分表

【代替え食品】			【10月のパンの対応】	
6	ミンチカツ→白身魚切り身50g			なし
9	あじフライ→白身魚切り身50g			
13	ヨーグルト(プラス)→国産みかんゼリー70g			
20	いかナゲット→白身魚切り身40g			
27	ミルクバター→みかんジャム			
28	シューマイ→白身魚切り身50g			
30	ごまドレッシング(袋)→和風ドレッシング(袋)			
日	食品名	既使用月		
13	国産みかんゼリー70g	4月		
27	みかんジャム	5月		
30	和風ドレッシング(袋)	4月		