

令和8年度 10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・30	マロニー(カット)	4月	13	ミニミニがんも	5月
1・30	みそ	5月	14	菜めし	4月
1・16	八丁風みそ	4月	14	かつおぶし	4月
1・6 16	トウバンジャン	4月	14・22	大豆(水煮)	6月
1	ポークブイヨン(缶)	5月	14・27	つきこんにゃく	*
1・6 13・16 23	まぐろオイル漬	4月	15	白身魚フライ50g	7・8月
1	大豆の華(フレーク)	5月	15	スパゲティ(ハーフ)	4月
1	すだちゼリー	*	15	タルタルソース(袋)	6月
2	チキンカツ	9月	15	ヨーグルト(プラス)	4月
2	トンカツソース	4月	16	冷凍厚揚げ	4月
2・22 28・29	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	19	焼きとうふ	4月
2・19	いとこんにゃく	*	19	シューマイ	5月
2	かまぼこ	4月	19	ふりかけ(おかか)	6月
2・5 7・21 27	うすあげ(冷凍スライス)	4月	20	すりごま	6月
2	トック	*	20	高野豆腐(サイコロ)	4月
5	ハンバーグ(鶏豚)	4月	20	ちくわ	4月
5・28	オイスターソース	4月	21	さけ(澱粉付き)	*
6・22	トマトケチャップ(調理用)	4月	22	トマト缶詰(ダイス)	6月
6	チリソース	*	22・29	ローリエ粉末	5月
6・8 16	とりがらスープ	4月	22	ポークブイヨン(袋)	6月
6	ねぎみそまんじゅう	5月	22	ケイジャンシーズニング	*
7	ゆずこしょう	4月	22・28 29	洋からし	4月
8	ベーコン(6×6スティック)	4月	22	ミルメークキャラメル	6月
8	おさかなナゲット	*	23	国産キャベツメンチカツ	*
8	ミルクバター	4月	23	和風ドレッシング(調理用)	4月
9	白菜キムチ(1cmカット)	4月	23	カレー粉	9月
9・30	板こんにゃく	5月	23	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
9・26 28	一味唐辛子	4月	26	つやだれ	5月
9・20	ごま油	4月	27	炊き込みわかめ	4月
9	お米deブルーベリータルト	*	27	ちくわ(本)	4月

令和8年度 10月分 中学校給食物資成分表

[illegible]