令和8年度　11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
2	塩こんぶ	10月	18	平天	4月
4・11 17	冷凍とうふ	4月	18	ミニミニがんも	4月
4・27	白菜キムチ（1cmカット）	4月	18	板こんにゃく	4月
4・24	マロニー（5cmカット）	4月	18	和風ドレッシング（本）	4月
4・13	コチジャン	6月	18	のり	4月
4	はるまき50g	4月	19	洋からし	4月
5・19 26・30	小麦粉	4月	19	スライスチーズ鉄Ca	9月
5・30	調理用バター	4月	20	かまぼこ	4月
5	生クリーム	4月	20	国産鮭メンチカツ	＊
5・12	チキンブイヨン（袋）	5月	24	焼きとうふ	4月
5・12	ベーコン（6×6スティック）	4月	24・26	うすあげ	4月
6・9	つきこんにゃく	9月	25	米粉カレールウ	4月
9	菜めし	6月	25	ボンレスハム（6×6ひょうし）	5月
9・24	炊き込みわかめ	4月	26	冷凍うどん	4月
10	米粉高野豆腐唐揚げ	9月	27	トック	5月
10	オイスターソース	5月	30	エルボマカロニ	9月
10・17	はるさめ（カット）	4月	30	冷凍ゼリー（はちみつレモン）	4月
10	ふりかけ（おかか）	5月			
11	白みそ	10月			
12	シェルマカロニ	4月			
12・16 30	まぐろオイル漬	4月			
12	ごまドレッシング（袋）	4月			
13	冷凍厚揚げ	6月			
13	ちくわ	4月			
13	すりおろし洋なしゼリー	6月			
16	冷凍中華麺	6月			
16	ひきわり大豆	5月			
17	焼き豚（6㎜角）	6月			
17	おさかなナゲット	4月			

令和8年度　11月分　　小学校給食物資成分表

【代替え食品】	
4	はるまき50g→白身魚切り身50g
12	ごまドレッシング（袋）→和風ドレッシング（袋）
19	スライスチーズ鉄Ca→ミニフィッシュ
20	国産鮭メンチカツ→白身魚切り身50g

日	食品名	既使用月
12	和風ドレッシング（袋）	4月
19	ミニフィッシュ	9月

【11月のパンの対応】	
	なし