

令和8年度 11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
2・30	つきこんにゃく	10月	12	いとこんにゃく	10月
2	はるまき35g	4月	12	大豆の華(フレーク)	5月
2	かつお油漬けフレーク	9月	12・27	粉かつお	4月
4	マロニー(5cmカット)	4月	13	ハンバーグ(鶏豚)	4月
4・16 25・30	オイスターソース	4月	13・17	洋からし	4月
5	スパゲティ(ハーフ)	4月	13・26	トマト缶詰(ダイス)	6月
5・10	ウスターソース	4月	13	アレルギーフリーカレーフレーク	4月
5・20 27	トンカツソース	4月	13・17	とりがらスープ	4月
5・25 26	まぐろオイル漬	4月	16・25	ポークビヨン(缶)	5月
5・20	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月	16	ギョーザ	9月
5・13	カレー粉	9月	16	ヨーグルト(プラス)	4月
5	ミルメークいちご	*	17	レモン果汁	5月
6	もち玄米	*	17	トマトピューレ	4月
6	シイラバジルフライ	9月	18	ホキ(澱粉付き)60g	4月
6	ポークビヨン(袋)	6月	18	すだちゼリー	10月
6	塩こんぶ	4月	19	白菜キムチ(1cmカット)	4月
9	平天	5月	19	冷凍厚揚げ	4月
9	板こんにゃく	5月	19	かつおぶし	4月
9	ミニミニがんも	5月	20	炊き込みわかめ	4月
9・18 27	うすあげ(冷凍スライス)	4月	20	米粉さしみカツ	7・8月
9	たかな漬	*	20・26	オリーブ油	4月
9	トウバンジャン	4月	20	ノンエッグマヨ(エッグケア)	4月
10	ビーフシチューフレーク	*	24	豆腐ハンバーグ	*
10	トマトケチャップ(調理用)	4月	25	ポテトコロッケ40g	7・8月
10	チキンナゲット	5月	25	ひきわり大豆	4月
10	ミルクバター	4月	26	ミートボール	5月
11・27	みそ	5月	26	エルボマカロニ	*
11・20	ウインナー	4月	26	コンソメ(粉末)	4月
12・26	一味唐辛子	4月	26	和風ドレッシング(調理用)	4月
12・13	ロースハム(6×6ひょうし)	4月	26	スライスチーズ鉄Ca	6月

令和8年度 11月分 中学校給食物資成分表

[illegible]