

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【1】 赤飯 ～ 中華めん

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
赤飯	あつという米(アルファ化赤飯) <あつという米(アルファ化赤飯)>	P-1
もち米	もち米<国産もち白米>	P-2
古代米(黒米)	古代米(黒米)<黒米(500g)>	P-3
発芽玄米	発芽玄米<発芽米>	P-4
麦	兵庫県産米粒麦<米粒麦>	P-5
もち麦	もちむぎ精麦<もちむぎ精麦>	P-6
食パン (※他サイズも内容は同じ)	食パン(80)<40食パン2枚>	P-7
ロールパン (※他サイズも内容は同じ)	ロールパン(60) <NEGロール60g1ヶ>	P-8
ふ	業務用おつゆふ1kg<やきふ>	P-9~11
うどん(冷)	ふくほのか地粉冷凍うどん-halfC <ふくほのか地粉冷凍うどん-halfカット>	P-12
スパゲティ	スパゲティ <フォルテ-halfサイズスパゲティ1.6mm>	P-13
マカロニ(ABC)	<アルファベットマカロニ500g×20>	P-14~15
マカロニ(ツイスト)	マカロニゴールデンツイスト <マカロニ>	P-16
おつゆせんべい	おつゆせんべい <業務用かやきせんべい>	P-17
そうめん	手延べそうめん(松) <手延べそうめん揖保乃糸 松18kg>	P-18
そうめんばち	そうめんばち <手延べそうめん揖保乃糸half5kg>	P-19
中華めん	開発冷凍中華麺(県産小麦使用) <開発冷凍蒸し中華麺(県産ふくほのか使用)>	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【2】トックもち ~ 大豆(乾)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
トックもち	トックもち<トック>	P-1
煮込みもち	煮込み餅<10G煮込み餅100コ×10>	P-2
平麺ビーフン	業務用クイッティオ <業務用クイッティオ>	P-3
ビーフン	業務用ビーフン(ショートタイプ) <業務用ビーフン>	P-4
もち麦めん	もちむぎ麺業務用 <もちむぎ麺業務用>	P-5
ワンタン皮(乾)	ワンタン皮(乾)<業務用ワンタン>	P-6
板こんにゃく	板こんにゃく<板こんにゃく黒>	P-7
つきこんにゃく	つきこんにゃく<国産つきこんにゃく>	P-8
糸こんにゃく	糸こんにゃく<糸こんにゃく(白)>	P-9
はるさめ	春雨<TOYO緑豆春雨5cm>	P-10
はるさめ(チャプチェ)	国産業務用はるさめ5cmカット <国産業務用はるさめ5cmカット>	P-11
でんぷん	でんぷん<南部太白晒片栗粉>	P-12
てんさい糖	てんさい糖<てんさい糖>	P-13
さとう(上白)	<上白糖 J-1kg>	P-14
さとう(三温)	<三温糖 S-1kgC>	P-15
いももち(冷)	いももち<一口いももち>	P-16
白いんげん(ペースト)	国産白いんげん豆ペースト(冷凍) <白いんげん豆ペースト>	P-17
いり黒豆	煎り黒大豆(丹波種) <丹波黒煎り大豆>	P-18
いり大豆	いり大豆<ソフト煎り大豆>	P-19
大豆(乾)	大豆<2分8厘>	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【3】大豆(蒸し) ~ 山菜ミックス

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
大豆(蒸し)	兵庫県産大豆(レトルトパック) <兵庫県産大豆(レトルトパック)>	P-1
ひよこ豆(むし)	ひよこ豆(ドライパック) <ひよこ豆(ドライパック)>	P-2
おから(冷)	兵庫県産生おから(冷凍) <兵庫県産生おから>	P-3
豆腐(冷)	冷凍豆腐(ダイスカット)県産大豆 <冷凍豆腐(ダイスカット)兵庫県産大豆100%>	P-4
厚揚げ(冷)	<国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・ビタミンB1)>	P-5
厚揚げ(ミニ・冷)	厚揚げ(ミニ 冷) <ミニ絹厚揚げSI-1000R>	P-6
油あげ(冷)	兵庫県産大豆使用刻みあげ <兵庫県産大豆使用カット油揚げ>	P-7
高野豆腐(1/20)	鶴羽二重こうや豆腐1/20サイコロカット500g <鶴羽二重こうや豆腐1/20サイコロカット500g>	P-8
高野豆腐(1/60)	鶴羽二重こうや豆腐1/64うすぎりカット500g <鶴羽二重こうや豆腐1/64うすぎりカット500g>	P-9
ゆば(乾)	ゆば<平ゆばバラ(無着色)>	P-10
カットゆば(乾)	<国内産乾燥湯葉>	P-11
豆乳	豆乳<無調整豆乳>	P-12
いりごま	いりごま白<いりごま白>	P-13
すりごま	ごま<(粗)白すりごま>	P-14
うめびしお	うめびしお<紀州産白梅肉>	P-15
かんぴょう(乾)	かんぴょう<日本産無漂白干瓢>	P-16
ごぼう(ささがき)	ごぼう(ささがき)<ごぼう(ささがき)>	P-17
ごぼう(乱切)	ごぼう<ごぼう乱切り>	P-18
ぜんまい(水煮)	国産ぜんまい水煮(3cmカット) <国産ぜんまい水煮(3cmカット)>	P-19
山菜ミックス	<国産山菜ミックス水煮>	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【4】 クリームコーン ～ ナタデココ

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
クリームコーン	冷凍クリームコーン<クリームコーン>	P-1
切干大根	切干大根<切干大根>	P-2
たけのこ(水煮)	<筍水煮パック国産ワリ>	P-3
トマト(水煮)	<ダイストマトイタリア産>	P-4~6
トマトペースト	<トマトペーストイタリア産>	P-7~9
はくさいキムチ	はくさいキムチ <無添加白菜キムチ2cmカット>	P-10
ゆず果汁	ゆず果汁<高知ゆず>	P-11
レモン果汁	レモン果汁<瀬戸田レモン120ml>	P-12
みかん果汁	みかん果汁 <温州みかん国産ストレート果汁>	P-13
もも果汁	桃ジュース<アルプス ももジュース>	P-14
りんご果汁	りんご果汁<りんごストレート果汁>	P-15
パインアップル(シロップ漬け)	シロップ漬果物<パインピット1kg>	P-16
みかん(シロップ漬け)	<国産みかんシロップ漬け1kg>	P-17
ナタデココ	ナタデココ<甘あっさりナタデココ>	P-18

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【5】 きくらげ(乾) ～ わかめ(乾)

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
きくらげ(乾)	＜加西市産乾燥きくらげ(黒)ホール＞	P-1～2
カットきくらげ(乾)	＜加西市産乾燥きくらげ(黒)スライス＞	
干し椎茸(スライス)	国産椎茸再乾スライス3mm(原木) ＜国産椎茸再乾スライス3mm(原木)＞	P-3
干し椎茸(ホール)	国産椎茸足切＜国産椎茸香信4cmUP＞	P-4
マッシュルーム(水煮)	兵庫県産マッシュルーム(スライス) ＜兵庫県産マッシュルームスライス＞	P-5
あおさ(乾)	あおさ(乾) ＜あおさのり愛知県三河産100g＞	P-6
あおのり	あおのり＜青のり粉愛媛県産500g＞	P-7
あらめ	きざみあらめ＜きざみあらめ＞	P-8
寒天(フレーク)	寒天＜寒天釜一番＞	P-9
昆布(糸)	昆布(糸)＜きざみ昆布＞	P-10
昆布(細切り)	道東昆布(細切)梅2ミリ ＜道東昆布細切梅2ミリ北海道産＞	P-11
こんぶ(角)	こんぶ(角)＜角切昆布1cm角＞	P-12
こんぶ(だし用)	こんぶ(だし用)＜出し昆布＞	P-13
カット昆布(だし用)	カット昆布(だし用) ＜角切昆布1.5cm角＞	P-14
味付けのり	＜味付けのり学校給食用12切5枚(青)＞	P-15
ひじき	芽ひじき(兵庫県産) ＜芽ひじき兵庫県産＞	P-16
もずく(冷)	＜T230トリトン生タイプもずく(給食用)＞	P-17
わかめ(乾)	カットわかめ(兵庫県産) ＜カットわかめ兵庫県産＞	P-18

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【6】 かれい(冷) ～ 煮干し(だし用)

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
かれい(冷)	カレイ 冷＜カスカレイ切身＞	P-1
さば50g(三枚おろし・冷)	＜サバ切身＞	P-2
さば缶(サラダ油漬)	さば缶(サラダ油漬) ＜サバサラダ油漬(正肉)＞	P-3
たい(30g・冷)	兵庫県産天然真鯛の切身30g ＜兵庫県産天然真鯛の切身30g＞	P-4
たい(50g・冷)	兵庫県産天然真鯛の切身50g ＜兵庫県産天然真鯛の切身50g＞	P-5
たら(冷)	たら(冷)＜たら切身＞	P-6
メルルーサ(冷)	メルルーサ(1枚づけ)＜60g＞	P-7
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口)＜10g角切＞	P-8
いか(かのこ・冷)	いか短冊＜アカイカ鹿子短冊IQF＞	P-9
いか(輪・冷)	いか(輪)＜イカリンガ耳なしIQF＞	P-10
えび(80～120・冷)	えび80/120冷＜むきえび80/120＞	P-11
えび(51～60・冷)	えび50/60冷＜むきえび50/60＞	P-12
貝柱(冷)	貝柱(冷)＜ホタテ貝柱カット＞	P-13
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク) ＜TRIOシーチキンLフレーク液切不要＞	P-14
まぐろ水煮(フレーク)	まぐろ水煮(フレーク) ＜まぐろと天然水シーチキン純＞	P-15
あごだし	あごだし＜あご微粉末1kg＞	P-16
かえりちりめん(乾)	かえりちりめん ＜学校給食用国産かえり＞	P-17
しらす干し	しらす干し＜ちりめん上乾干し＞	P-18
花かつお	花かつお＜新さつま70g＞	P-19
けずりぶし(だし用)	けずりぶし(だし用)＜新給食用バラ1kg＞	P-20
煮干し(だし用)	煮干し(だし用)＜別注煮干No10 1kg＞	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【7】 かまぼこ ～ ヨーグルト(調)

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
かまぼこ	＜かまぼこ＞	P-1
ごぼう天(30g)	開発ごぼう天30(学給無し) ＜学給無しごぼう天30＞	P-2
ごぼう天(50g)	開発ごぼう天50(学給無し) ＜学給無しごぼう天50＞	P-3
ちくわ	焼ちくわ(学給無し) ＜学給無し 焼きちくわ50＞	P-4
ボール天	＜ボール天＞	P-5
魚そうめん	魚そうめん＜お魚パスタ＞	P-6
ポロニアステーキ(50g・冷)	T県産荒挽ポロニアステーキ ＜T県産荒挽ポロニアステーキ50g＞	P-7
ポロニアステーキ(60g・冷)	T県産荒挽ポロニアステーキ ＜T県産荒挽ポロニアステーキ60g＞	P-8
手巻き用ウインナー スキンレス	手巻用ウインナーN ＜手巻用ウインナースキンレスN＞	P-9
ハム	ロースハム＜無塩せきロースハム＞	P-10
カットハム	カットロースハム ＜無塩せきカットロースハム＞	P-11
チキンハム	チキンハム(短冊)＜チキンハムタンザク＞	P-12
ベーコン	ベーコン＜無塩せきハラペーコンスライス＞	P-13
カットベーコン	カットベーコン短冊 ＜無塩せきハラペーコン厚2mm＞	P-14
ハンバーグ(冷)	煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き) ＜煮込み用ハンバーグ(乳・卵抜き)＞	P-15
ミンチカツ(冷)	開発ミンチカツ(卵・乳抜き) ＜協会開発ミンチカツ(卵・乳抜き)＞	P-16
うずら卵(水煮)	うずら卵水煮(レトルト) ＜うずら卵水煮(レトルト1kg)＞	P-17
アイスクリーム	バニラアイスクリーム ＜学給バニラアイスクリーム＞	P-18
生クリーム	生クリーム＜あじわい40＞	P-19
チーズ(キッス)	チーズ(キッス) ＜ミルクを食べるキャンディチーズプレーン130＞	P-20
スライスチーズ	＜給食用スライスチーズ20(10枚)＞	P-21
ヨーグルト(調)	ガセリヨーグルト＜ガセリヨーグルト1000＞	P-22

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【8】 サラダ油 ～ 清酒

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
サラダ油	<キャノーラサラダ油(ハンドボトル)>	P-1
てんぷら油(中学校)	油脂類<日清キャノーラ油ミニローリー>	P-2
てんぷら油	てんぷら油<J菜種白絞油>	P-3
オリーブ油	オリーブオイル <GABANオリーブオイルピュア500mlプラ瓶>	P-4
ごま油	<ジェフサ純正ごま油ポリ>	P-5
米油	米油<米サラダ油>	P-6
バター(調)	バター(調)<乳酪バター450g>	P-7
小麦粉	九州薄力小麦粉<九州薄力小麦粉>	P-8
上新粉	兵庫県産米粉(調理用) <兵庫県産米粉>	P-9
白玉粉	白玉粉<白玉粉 上>	P-10
パン粉	パン粉<リードひかりパン粉小粒>	P-11
パン粉(中学校)	パン粉<白鳥パン粉小粒2kg>	P-12
しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃)<特選丸大豆しょうゆ>	P-13
しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡)<特選丸大豆しょうゆ>	P-14
塩	<食塩 1kg>	P-15~17
酢	<ヘルシー穀物酢1.8LPET>	P-18~20
清酒	<13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6>	P-21~23

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【9】 オイスターソース ～ カレー粉

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
オイスターソース	オイスターソース <化学調味料無添加オイスターソース>	P-1
ソース(ウスター)	ソース(ウスター) <日給連ウスターソース1.8L>	P-2
ケチャップ	<学校給食用トマトケチャップ特級>	P-3~5
マヨネーズ ※小学校・中学校共通	マヨネーズ<ケンコーランチマヨネーズ>	P-6
ぶどう酒(赤)	<MEワインライフボックス赤 S R1.8>	P-7
ぶどう酒(白)	<MEワインライフボックス白 S W1.8>	P-8
みそ(赤)	みそ(赤)<特赤味噌>	P-9
みそ(白)	みそ(白)<特白味噌>	P-10
八丁みそ	八丁みそ<国産大豆味噌>	P-11
みそ(麦)	麦みそ<九州の麦みそ>	P-12
みりん	<日の出割烹本みりんP1.8L*6本入>	P-13~15
パセリ(乾)	パセリ(乾)<セレクトパセリチップ>	P-16
ベーリーフ	ベーリーフ<セレクトローレルホール>	P-17
辛子	辛子<からし35>	P-18
ガーリック	ガーリック<CA ガーリックグラニュール>	P-19
カレー粉	<セレクト 甘口カレーパウダーL缶>	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【10】 こしょう(黒) ~ ポークしゅうまい

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
こしょう(黒)	<セレクトブラックペッパー(パウダー)M缶>	P-1
こしょう(白)	こしょう(白)<セレクトホワイトペッパー-M缶>	P-2
さんしょ	さんしょう<さんしょう粉>	P-3
ナツメグ	<GABANナツメグパウダー100g缶>	P-4~6
XO醬(エックスオージャン)	<XO醬>	P-7~9
カイエンペッパー	チリペッパー <チリペッパー(カイエンペッパー)>	P-10
甜面醬	甜麵醬<甜麵醬220g>	P-11
豆板醬	豆板醬<四川豆板醬130g>	P-12
パプリカパウダー	パプリカパウダー <セレクト パプリカ(パウダー)>	P-13
抹茶	<業務用抹茶100g>	P-14
ゆかり	ゆかり<グルタミン酸ソーダ無添加ゆかり>	P-15
菜飯のもと	菜飯の素<菜めし>	P-16
ポークしゅうまい	開発ポークシューマイ(協会配送) <協会開発ポークしゅうまい(協会配送)>	P-17