主な食材配合内容表(月物資 11・12月) 目次
 <小・中 共通>

【1】 はちみつ ~ まぐろ(角・冷)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
はちみつ	はちみつ<純粹はちみつ>	P-1
納豆(フリーズドライ)	納豆(フリーズドライ) <旭松フリーズドライ納豆粒タイプ業務用500g>	P-2
ぜんまい(水煮)	ぜんまい水煮<国産ぜんまい水煮>	P-3
ホールコーン(冷)	ホールコーン<ホールカーネルコーン>	P-4
ディル(乾)	ディル(乾)<ディルウィード>	P-5
パインアップル(シロップ漬け)	パインアップル(シロップ漬け)	P-6
海藻(ミックス・乾)	海藻サラダミックスD <海藻サラダミックスD>	P-7
茎わかめ(乾)	茎わかめ(干) <AD細切茎わかめ(国産)>	P-8
味つけのり(韓式)	<韓国味付のり8切4枚>	P-9
きざみのり	キザミのり<キザミのり2mm青100g>	P-10
かに(粗ほぐし・冷)	かに(粗ほぐし・冷) <紅スワイカニ塩フレーク>	P-11
かに(冷)	かに(冷) <紅スワイカニ棒肉(SVP)国産QS3段>	P-12
きびなご	きびなご<きびなごIQF>	P-13
さけ(角・冷)	さけ(角・冷)<さけ角切り1.5cm角 (皮付・骨なし)>	P-14
さけ(角・皮なし・冷)	さけ(角・皮なし) <サケ角切り(2cm角)皮なし>	P-15
さけ(60・冷)	さけ(60g)<秋さけ切身>	P-16
さわら(60・冷)	さわら(60g・冷)<さわら切身60g>	P-17
ししゃも(子持ち・冷)	ししゃも(子持ち・冷)<ししゃも>	P-18
ぶり(60・冷)	ぶり60<ぶり60g>	P-19
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角・冷)<まぐろ角2cm・皮無>	P-20

主な食材配合内容表(月物資 11・12月) 目次
 <小・中 共通>

【2】 たら(一口・冷) ~ かぼちゃコロッケ(冷)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
たら(一口・冷)	たら 一口 冷<たら一口>	P-1
カット平天(冷)	カット平天(冷)	P-2
フランクフルト(羊腸)	フランクフルト <無塩せきフランクフルト20g>	P-3
こつぶ大福	団子<こつぶ大福>	P-4
コチュジャン	コチジャン<コチジャン1kg>	P-5
酒かす	酒かす<灘仕込生板粕200g>	P-6
粒マスタード	粒マスタード <MAILLE粒入りマスタード>	P-7
かぼちゃコロッケ(冷)	かぼちゃコロッケ(冷) <学級向け南瓜コロッケ60g>	P-8