

主な食材配合内容表(月物資 3学期) 目次

＜小・中 共通＞

【1】 ふ(花ふ) ～ ししゃも(子持ち・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
ふ(花ふ)	ふ(花ふ)＜天着京花麩＞	P-1
小車麩	小車麩＜小車麩＞	P-2
あずき	あずき＜大納言小豆＞	P-3
しぼり黒豆(個装)	しぼり黒豆(個包装) ＜やわらか黒豆＞	P-4
いり大豆(個装)	煎り大豆＜給食用福豆＞	P-5
ホールコーン(冷)	ホールコーン＜ホールカーネルコーン＞	P-6
山菜ミックス	山菜ミックス＜国産山菜ミックス水煮＞	P-7
きくらげ(乾)	きくらげ(乾)＜きくらげホール＞	P-8
カットきくらげ(乾)	カットきくらげ(乾)＜きくらげスライス＞	P-9
海藻(ミックス・乾)	海藻(ミックス・乾)＜海藻サラダ＞	P-10
味つけのり(韓式)	味つけのり(韓式) ＜韓式味付のり(12切5枚)＞	P-11
焼きのり(全形)	焼きのり(全形)＜焼きのり(全形)＞	P-12
きざみのり	きざみのり＜キザみのり2mm青100g＞	P-13
いわし(一口・冷)	いわし(一口)＜いわしカット＞	P-14
かつお(一口・冷)	かつお(一口、冷) ＜鰹角切 1.5～2cm角＞	P-15
さけ(50・冷)	さけ(50g)＜さけ50g＞	P-16
さけ(角・皮なし・冷)	さけ(角・皮無・冷)＜鮭角/皮無＞	P-17
さわら(60・冷)	さわら(60g)冷＜さわら60g＞	P-18
さわら(50・冷)	さわら(50・冷)＜サワラ切身50g＞	P-19
ししゃも(子持ち・冷)	ししゃも(子持ち・冷) ＜ししゃも(7～11g)＞	P-20

主な食材配合内容表(月物資 3学期) 目次

＜小・中 共通＞

【2】 たい(30・冷) ～ 春巻き(60・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
たい(30・冷)	＜天然真鯛切身＞	P-1
ぶり(角・冷)	ぶり(角・冷)＜ブリ角/皮無＞	P-2
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角 冷)＜1.5～2cm角＞	P-3
わかさぎ(冷)	わかさぎ(冷)＜ワカサギ＞	P-4
糸かまぼこ(冷)	スクール糸かまぼこ(ほぐし) ＜スクール糸かまぼこ(ほぐし)＞	P-5
いわし(開・50・冷)	いわし(開・50g・冷)＜いわし開き＞	P-6
たら(一口・冷)	たら(一口・冷)＜たら角＞	P-7
鯨肉	鯨肉＜鯨肉2cm角＞	P-8
ポークウインナー(20・冷)	ポークウインナー(20・冷) ＜ポークウインナー20g＞	P-9
米粉チキンカツ(60・冷)	ポテトとお米のささみカツ ＜ポテトとお米のささみカツ60g＞	P-10
ひなあられ	ひなあられ ＜ミツオひなあられ つどい＞	P-11
こつぶ大福	こつぶ大福＜こつぶ大福＞	P-12
酒かす	酒かす＜灘仕込生板粕200g＞	P-13
かぼちゃコロツケ(冷)	かぼちゃコロツケ(冷) ＜学級向け南瓜コロツケ60g＞	P-14
春巻き(60・冷)	春巻き(60・冷) ＜手造り春巻(鶏・ごま抜き)＞	P-15