

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(穀類)

【1】 麦 ～ 発芽玄米

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
麦	兵庫県産米粒麦<米粒麦>	P-1
もち麦	もち麦<もちむぎ精麦>	P-2
もち麦めん	もち麦めん<もちむぎ麺12cm>	P-3
揚げそば	揚げそば<皿うどん20g>	P-4
ワンタン皮(乾)	ワンタン皮(乾)<業務用ワンタン>	P-5
小麦粉	九州薄力小麦粉<九州薄力小麦粉>	P-6
ふ	ふ<業務用おつゆ麩>	P-7
車ふ	車ふ<車ふ500g>	P-8
小車ふ	小車麩<小車麩>	P-9
ふ(てまりふ)	ふ(てまりふ)<豆麩>	P-10
ふ(花ふ)	ふ(花ふ)<天着京花麩>	P-11
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-12
うどん(冷)	うどん(冷)<学校給食用冷凍うどん>	P-13
そうめん	そうめん<揖保乃糸調理麺>	P-14
ふし	ふし<ふしめん>	P-15
中華めん(冷)	中華めん(冷)<「健美麺」 学給用食塩ゼロラーメン200>	P-16
スパゲティ	スパゲティ <ディオハーフスパゲティ(1.6)>	P-17
マカロニ(ABC)	マカロニ(ABC)<アルファベットマカロニ>	P-18
マカロニ(ファルファレ)	エクセレントファルファレ <エクセレントファルファレ>	P-19
ペンネ	ペンネ<ペンネマカロニ>	P-20
発芽玄米	半生発芽玄米味自慢 <半生発芽玄米味自慢>	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>(穀・いも及びでん粉類)

【2】古代米 ～ はるさめ(チャプチェ)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
古代米	古代米(黒豆)<黒米(500g)>	P-1
もち米	もち米<国産もち白米>	P-2
上新粉	兵庫県産米粉(調理用) <兵庫県産米粉>	P-3
ビーフン	ビーフン<業務用ビーフン>	P-4
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-5
米粉マカロニ(星)	米粉マカロニ(星)	P-6
赤飯(α 化米)	あっという米(アルファ赤飯)1kg袋 <あっという米(アルファ化赤飯)>	P-7
白玉粉	白玉粉 <白玉粉 上>	P-8
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ケ>	P-9
食パン (※他サイズも内容は同じ)	食パン(80) <40食パン2枚>	P-10
トックもち	トックもち<トック>	P-11
煮込みもち	煮込み餅 <10G煮込み餅100コ×10フ>	P-12
パン粉	パン粉<リードひかりパン粉 小粒>	P-13
パン粉(中学校用)	パン粉(細目)<K&Kパン粉 細目>	P-14
板こんにゃく	板こんにゃく<板こんにゃく黒>	P-15
つきこんにゃく	つきこんにゃく<国産つきこんにゃく>	P-16
糸こんにゃく	糸こんにゃく(白) <糸こんにゃく白(5cm)>	P-17
いももち(冷)	いももち(冷)<いも団子(Fe・Ca)>	P-18
でんぷん	片栗粉1kg<南部太白晒片栗粉>	P-19
はるさめ	はるさめ<TOYO緑豆春雨5cm>	P-20
はるさめ(チャプチェ)	はるさめ(チャプチェ) <サンパル国産春雨カット>	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>(砂糖及び甘味料・豆類)

【3】 てんさい糖 ～ うち豆

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
てんさい糖	てんさい糖<てんさい糖>	P-1
さとう(上白)	<スプーン印上白糖1kg(記号:J-1kg)>	P-2
さとう(三温)	<スプーン印三温糖1kg (記号:S-1kgC)>	P-3
白いんげん(ゆで)	白いんげん(ゆで) <SNF蒸し白いんげん豆>	P-4
白いんげん(ペースト)	白いんげん(ペースト) <冷凍白いんげん豆ペースト>	P-5
大豆(乾)	大豆(乾) <北海白目大粒大豆とよまさり>	P-6
いり黒豆	煎り黒大豆(丹波種) <丹波黒煎り大豆>	P-7
豆腐(冷)	豆腐冷<マックスの便利豆腐>	P-8
厚揚げ(冷)	厚揚げ(冷)<JFSA国産大豆 絹厚揚げ10(Ca・Fe・ビタミンB1)>	P-9
厚揚げ(ミニ・冷)	厚揚げ(ミニ・冷) <冷凍ミニ絹厚揚げSI1000R>	P-10
高野豆腐(1/20)	高野豆腐(1/20) <永平寺の里こうやどうふ>	P-11
高野豆腐(1/60)	鶴羽二重こうや豆腐1/64 うすぎりカット<高野豆腐(1/60)>	P-12
油あげ(冷)	油あげ(冷凍) <永平寺の里きざみ揚げ>	P-13
おから(冷)	おから冷<冷凍おから>	P-14
豆乳	豆乳<無調整豆乳>	P-15
ゆば(乾)	ゆば<平ゆばパウ(無着色)>	P-16
カットゆば(乾)	カットゆば<刻みゆば2cm×3cm>	P-17
いり大豆	いり大豆<ソフト煎り大豆>	P-18
ひよこ豆	ひよこ豆(ドライパック) <ひよこ豆(ドライパック)>	P-19
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-20
がんもどき(30・冷)	がんもどき(1個づけ・冷)(30) <ミニがんも30(R)>	P-21
がんもどき(40・冷)	がんもどき(1個づけ・冷)(40) <ソフトがんも(ぎんなん)SGK-40>	P-22
打ち豆	うち豆<新潟県産うち豆>	P-23

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(種実・野菜・果実類)

【4】ねりごま ～ いちじくペースト

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
ねりごま	ねりごま	P-1
いりごま	いりごま＜(業)いりごま白1kg＞	P-2
すりごま	すりごま＜すりごま白＞	P-3
かんぴょう(乾)	かんぴょう＜日本産無漂白干瓢＞	P-4
ごぼう(ささがき)	ごぼう(ささがき)＜ごぼう(ささがき)＞	P-5
ごぼう(乱切)	ごぼう(乱切り)＜乱切りゴボウ＞	P-6
ぜんまい(水煮)	ぜんまい水煮＜国産ぜんまい水煮＞	P-7
切干大根	切干大根＜千切大根機械乾燥＞	P-8
たけのこ(水煮)	たけのこ(水煮) ＜国産たけのこ水煮ハーフ＞	P-9
クリームコーン(冷)	クリームコーン＜冷凍クリームコーン＞	P-10
ホールコーン(冷)	ホールコーン(冷) ＜冷凍ホールコーンハニー＞	P-11
トマト(水煮)	トマト(水煮)＜オルトビーボダイストマト＞	P-12
はくさいキムチ	白菜キムチ＜チルドキムチ＞	P-13
山菜ミックス	山菜ミックス	P-14
千切りだいこん漬	＜千切だいこん漬＞	P-15
ゆず(果汁)	ゆず(果汁)＜ゆずしぼり＞	P-16
レモン果汁	レモン果汁＜瀬戸田レモン120ml＞	P-17
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) ＜甘みあっさりパインアップルチビット1/6タイ＞	P-18
レーズン	レーズン＜レーズン＞	P-19
ぶどう果汁	＜つがる食品 青い森の、大地の恵み。あお もリスチューベン100ぶどうジュース(ストレート)＞	P-20～21
みかん果汁	和歌山温州みかん(ストレート) ＜和歌山温州みかん(ストレート)＞	P-22
もも果汁	桃ジュース＜アルプスももジュース＞	P-23
りんご果汁	りんご果汁 ＜ストレートりんごジュース(林檎園)＞	P-24
うめびしお	うめびしお	P-25
いちじくペースト	＜いちじくペースト＞	P-26～27

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(きのこ・藻類)

【5】 きくらげ(乾) ～ 茎わかめ(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)	きくらげ(乾)＜きくらげホール＞	P-1
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-2
干し椎茸(スライス)	干し椎茸(スライス) ＜国産菌床椎茸再生2mmスライス＞	P-3
干し椎茸(ホール)	干し椎茸(ホール) ＜国産菌床椎茸足切ホール3～5cm＞	P-4
なめこ	なめこ＜フレッシュなめこ＞	P-5
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-6
あおさ(乾)	あおさ(乾) ＜あおさのり愛知県三河産100g＞	P-7
海藻(ミックス・乾)	海藻(ミックス・乾)＜海藻サラダJSBK＞	P-8
あおのり	あおのり＜青のり粉国内産500＞	P-9
焼きのり(全型)	焼きのり(全型) ＜焼きのり(全型1枚)＞	P-10
やきのり(手巻き用)	やきのり(手巻き用) ＜手巻焼きのり4切4枚＞	P-11
味つけのり	味つけのり ＜味付のり学給用12切5枚＞	P-12
あらめ	きざみあらめ＜きざみあらめ＞	P-13
こんぶ(角)	こんぶ(角)＜角切り昆布1cm角＞	P-14
こんぶ(細切)	こんぶ(細切)＜一分切昆布＞	P-15
こんぶ(糸)	こんぶ(糸)＜きざみ昆布＞	P-16
寒天(フレーク)	寒天(フレーク)＜釜一番寒天フレーク＞	P-17
カット昆布(だし用)	カット昆布(だし用) ＜角切昆布1.5cm角＞	P-18
ひじき	国内産芽ひじき＜ひじき＞	P-19
きざみのり	きざみのり＜キザミのり2mm100g＞	P-20
もずく(冷)	＜T230トリトン生タイプもずく(給食用)＞	P-21
わかめ(乾)	わかめ(乾)＜鳴門産カットわかめMS＞	P-22
茎わかめ(乾)	茎わかめ(乾)＜茎わかめ＞	P-23
こんぶ(だし用)	こんぶ(だし用)＜出し昆布＞	P-24

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(魚介類①)

【6】 かれい(60・冷) ～ 貝柱(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
かれい(60・冷)	かれい(冷・60g)＜アブラカレイ切り身＞	P-1
さけ(50・冷)	さけ(50・冷)＜秋鮭50g＞	P-2
さけ(60・冷)	さけ(60g)＜さけ60g＞	P-3
さけ(角・冷)	さけ(角)＜サケ角切り2cm(皮付)＞	P-4
さけ(角・皮なし・冷)	さけ(角)＜サケ角切り2cm(皮無)＞	P-5
さば(50・冷)	＜サバ切身＞	P-6
さば(60・冷)	さば(三枚おろし・60・冷)＜サバ切身＞	P-7
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-8
さわら(50・冷)	さわら(50・冷)＜サワラ切身＞	P-9
さわら(60・冷)	さわら(60・冷)＜サワラ切身＞	P-10
ししゃも(子持ち・冷)	ししゃも(子持ち・冷) ＜カラフトししゃも8g＞	P-11
たら(60・冷)	たら(60g)＜スケソウダラ＞	P-12
たら(一口・冷)	たら(一口)＜たら角＞	P-13
ほっけ(60・冷)	ほっけ60g＜ほっけ60g＞	P-14
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角・冷) ＜マグロ2cm角切皮無し＞	P-15
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク) ＜TRIOシーキンLフレーク液切不要＞	P-16
まぐろ水煮(フレーク)	まぐろ水煮(フレーク) ＜マグロと天然水シーキン純＞	P-17
メルルーサ(50・冷)	メルルーサ＜メルルーサ50g＞	P-18
メルルーサ(60・冷)	メルルーサ＜メルルーサ60g＞	P-19
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口・冷) ＜メルルーサ2cm角切＞	P-20
貝柱(冷)	貝柱(冷)＜ホタテ貝柱カット＞	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(魚介類②)

【7】 えび(80～120・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
えび(80～120・冷)	えび(80～120・冷) ＜むきえび80/120＞	P-1
えび(51～60・冷)	えび(51～60・冷)＜ムキエビ51/60＞	P-2
いか(輪・冷)	いか(輪)＜イカリノグ耳なしIQF＞	P-3
いか(かのか・冷)	いか(かのか) ＜アカカ鹿の子短冊1×4IQF＞	P-4
あごだし	あごだし＜あご微粉末1kg＞	P-5
かえりちりめん(乾)	かえりちりめん ＜国内産かえり1kg学校給食用＞	P-6
しらす干し	しらす干し＜ちりめん上乾干し＞	P-7
花かつお	花かつお＜新さつま70g＞	P-8
けずりぶし(だし用)	けずりぶし(だし用) ＜新給食用バラ1kg＞	P-9
かまぼこ	かまぼこ	P-10
糸かまぼこ(冷)	糸かまぼこ(冷) ＜スクール糸かまぼこ(ほぐし)＞	P-11
ちくわ	ちくわ	P-12
ごぼう天(30) (※ごぼう天(50)も内容は同じ)	ごぼう天(30)	P-13
ボール天(すり身団子)	ボール天(すり身団子) ＜ボール天(真空)7g＞	P-14
魚そうめん	魚そうめん＜お魚パスタ＞	P-15
いわし団子	いわし団子＜いわしつみれ団子10g＞	P-16
白はんぺん(50)	白はんぺん(50)	P-17
すり身スティック(30) (※すり身スティック(50)も内容は同じ)	すり身スティック(30)	P-18
岩津ねぎ平天	岩津ねぎ平天	P-19
カット平天(冷)	カット平天(冷)	P-20
煮干し(だし用)	煮干し(だし用) ＜学校給食用国産煮干し＞	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞(肉・卵・乳類)

【8】ウインナー ～ アイスcream

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
ウインナー	ウインナー ＜無塩せきポークウインナー冷蔵＞	P-1
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-2
チキンウインナー(スライス)	チキンウインナー冷 ＜チキンウインナー5mmスライス＞	P-3
ハム	ハム＜ボンレスハム20gスライス＞	P-4
カットハム	カットハム＜ボンレスハム1/2千切＞	P-5
ベーコン	ベーコン＜無塩せきバラベーコンスライス＞	P-6
カットベーコン(短冊)	ベーコン＜無塩漬ベーコン短冊＞	P-7
県産ポロニアハム(50・冷) (※県産ポロニアハム(60・冷)も 内容は同じ)	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-8
チキンハム(短冊・冷)	チキンハム(短冊)＜チキンハムタンザク＞	P-9
ささみフレーク	ささみフレーク ＜ソフトチキン水煮(フレーク)＞	P-10
錦糸卵(冷)	錦糸卵(冷) ＜手焼錦糸卵(昆布だし)＞	P-11
うずら卵(水煮)	うずら卵(水煮) ＜うずら卵水煮1ℓ(1kg/袋×4袋/箱)＞	P-12
生クリーム	生クリーム ＜北海道フレッシュクリーム38%＞	P-13
ヨーグルト(調)	＜白バラヨーグルト業務用＞	P-14
チーズ(スライス)	チーズ(スライス)＜SNFスライスチーズ＞	P-15
チーズ(キッス)	チーズ(キッス) ＜学給キャンディーチーズプレーン160g＞	P-16
チーズ(ダイス)	チーズ(ダイス)＜セレクトダイスチーズ4＞	P-17
チーズ(スモーク)	チーズ(スモーク) ＜ヨーロピアンスモークチーズ120g＞	P-18
チーズ(棒型)	チーズ(棒型)	P-19
アイスクリーム	アイスクリーム＜学級バニラアイスクリーム＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次
<小・中 共通>(調味料及び香辛料類①)
【9】 粉茶 ～ マヨネーズ

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
粉茶	粉茶<粉茶1kg>	P-1
清酒	<13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6>	P-2~4
ぶどう酒(白)	<MEおいしい無添加白ワインペットF W1.5>	P-5
ぶどう酒(赤)	<MEおいしい無添加赤ワインペットF R1.5>	P-6
みりん	みりん<日の出割烹本みりん P1.8L*6本入>	P-7
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-8
ベーリーフ	ベーリーフ <セレクトローレル(ホール)100g袋入り>	P-9
豆板醤	豆板醤<四川豆板醤130g>	P-10
XO醤(エックスオージャン)	XO醤<XO醤120g>	P-11~12
甜面醤(テンメンジャン)	甜麵醤	P-13
コチュジャン	コチジャン<コチジャン>	P-14
しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃)<特選丸大豆10L>	P-15
しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡)<特選丸大豆10L>	P-16
塩(並塩)	<ナイカイ並塩>	P-17
塩	<食塩1kg>	P-18~19
酢	酢	P-20
オイスターソース	オイスターソース<オイスターソース145g>	P-21
トマトペースト	トマトペースト<トマトペーストイタリア850g>	P-22
ケチャップ	トマトケチャップ <日給連ケチャップ特級セレクト1kg>	P-23
マヨネーズ	マヨネーズ<ケンコーランチマヨネーズ>	P-24

主な食材配合内容表(通年物資) 目次
＜小・中 共通＞(調味料及び香辛料類②)
【10】 みそ(白) ～ わかめご飯の素

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
みそ(白)	みそ(白)＜特白味噌＞	P-1
みそ(赤)	みそ(赤)＜特赤味噌＞	P-2
みそ(麦)	みそ(麦)＜生詰麦みそ＞	P-3
八丁みそ	八丁みそ(豆みそ)＜国産大豆味噌＞	P-4
五香粉	＜セレクトウーシャンフエン(五香粉)M缶D＞	P-5
辛子	辛子＜からし35g＞	P-6
液体塩こうじ	液体塩こうじ＜塩こうじ＞	P-7
カレー粉	＜セレクト甘口カレーパウダーL缶＞	P-8
ディル(乾)	ディル＜ディルウィード＞	P-9
粒マスタード	粒マスタード ＜MAILLE粒入りマスタード＞	P-10
こしょう(黒)	＜セレクトブラックペッパー(パウダー)M缶＞	P-11
こしょう(白)	こしょう(白) ＜セレクトホワイトペッパー(パウダー)M缶＞	P-12
さんしょう	さんしょう＜さんしょうの粉＞	P-13
カイエンペッパー	カイエンペッパー＜チリペッパー＞	P-14
ナツメグ	＜セレクトナツメグ(パウダー)M缶＞	P-15
ガーリック	＜セレクトアメリカ産ガーリック(パウダー)L缶＞	P-16
バジル(乾)	＜セレクトバジル(チップ)100g袋入り＞	P-17
パセリ(乾)	＜セレクトパセリ(チップ)100g袋入り＞	P-18
パプリカパウダー	＜セレクトパプリカ(パウダー)100g袋入り＞	P-19
ゆかり	ゆかり ＜ゆかりR(国産赤しそ100%使用)＞	P-20
菜飯のもと	菜飯のもと ＜菜めし(国産青菜100%使用)＞	P-21
わかめご飯の素	わかめご飯の素 ＜無添加炊き込みご飯の素(鳴門産)＞	P-22

主な食材配合内容表(通年物資) 目次
<小・中 共通>(油脂・調理済み流通食品類)
【11】 オリーブ油 ～ 味付け小魚(個包装)

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-1
オリーブ油(中学校用)	オリーブ油(中学校用) ＜トルコ産ピュアオリーブオイル＞	P-2
ごま油	ごま油	P-3
米油	米油＜米サラダ油＞	P-4
サラダ油	サラダ油	P-5
てんぷら油	てんぷら油＜J菜種白絞油＞	P-6
植物油(タンクローリー)	油脂類＜日清キャノーラ油ミニローリー＞	P-7
バター(調)	＜大山バター(加塩)＞	P-8
ポークしゅうまい(冷)	ポークしゅうまい(冷) ＜SL国産ポークしゅうまい・18袋＞	P-9
米粉餃子(冷)	米粉餃子	P-10
肉団子(冷)	肉団子(冷)＜チキンボール(Fe・Ca)＞	P-11
ハンバーグ(冷)	ハンバーグ(冷)	P-12
豆腐ハンバーグ(冷)	豆腐ハンバーグ(冷)	P-13
ミンチカツ(冷)	ミンチカツ(冷)	P-14
チキンミンチカツ (レバー入り・冷)	＜チキンミンチカツ(レバー入り)＞	P-15
淡路たまねぎコロッケ(冷)	淡路たまねぎコロッケ(冷)	P-16
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-17
春巻き(60・冷)	＜春巻(60・冷)＞	P-18
味付け小魚(個包装)	ごまなし小魚＜ごまなしミニフィッシュ＞	P-19