

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【1】 麦 ～ ビーフン

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
揚げそば	揚げそば＜皿うどん20g＞	P-3
ワンタン皮(乾)	ワンタン皮(乾)＜業務用ワンタン＞	P-4
小麦粉	九州薄力麦粉＜九州薄力小麦粉＞	P-5
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-6
ふ	ふ＜おつゆふ＞	P-7
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-8
ふ(てまりふ)	てまり麩＜給食 てまり麩＞	P-9
うどん(冷)	うどん(冷)＜学校給食用冷凍うどん＞	P-10
そうめん	そうめん＜調理麺 揖保乃糸＞	P-11
マカロニ(ABC)	マカロニ(ABC) ＜アルファベットマカロニ＞	P-12
スパゲティ	スパゲティ ＜ナポリハーフサイズスパゲッティ1.6mm＞	P-13
パン粉	パン粉＜リードひかりパン粉 小粒＞	P-14
発芽玄米	発芽玄米＜発芽米＞	P-15
古代米	古代米(黒豆)＜黒米(500g)＞	P-16
もち米	もち米＜国産もち白米＞	P-17
上新粉	兵庫県産米粉(調理用) ＜兵庫県産米粉＞	P-18
ビーフン	ビーフン＜両切ビーフン＞	P-19

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 ～ さとう(三温)

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
赤飯	あっという米(アルファ化赤飯) ＜あっという米(アルファ化赤飯＞	P-2
白玉粉	白玉粉 ＜白玉粉 上＞	P-3
もち麦めん	もち麦めん＜もちむぎ麺業務用＞	P-4
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-5
食パン (※他サイズも内容は同じ)	食パン(80g) ＜40食パン2枚＞	P-6
煮込みもち	煮込み餅 ＜10G煮込み餅 100コ×10フ＞	P-7
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-8
パン粉(中学校用)	パン粉(細目)＜K&Kパン粉 細目＞	P-9
ふし	ふしめん＜半田手延ふしめん＞	P-10
ペンネ	ペンネ ＜マカロニゴールデン ペンネ＞	P-11
板こんにゃく	板こんにゃく板こんにゃく 黒＞	P-12
つきこんにゃく	つきこんにゃく国産つきこんにゃく＞	P-13
いももち(冷)	いももち(冷) ＜ひとくちいももち(プレーン)＞	P-14
糸こんにゃく	糸こんにゃく糸こんにゃく(白)＞	P-15
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-16
でんぷん	でんぷん＜ナカオ南部太白晒片栗粉＞	P-17
はるさめ	春雨＜TOYO緑豆春雨5cm＞	P-18
てんさい糖	てんさい糖＜てんさい糖＞	P-19
さとう(上白)	＜上白糖 J-1kg＞	P-20
さとう(三温)	＜三温糖 S-1kgC＞	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【3】 がんもどき(1個づけ・冷)(40) ～ 打ち豆

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
がんもどき(1個づけ・冷)(40)	がんもどき(1個づけ・冷)40g ＜ソフトがんも(ぎんなん)SGT-40＞	P-1
がんもどき(1個づけ・冷)(30)	がんもどき(1個づけ・冷30) ＜ミニがんも30(R)＞	P-2
白いんげん(ゆで)	手亡豆北海道産(ドライパック) ＜手亡豆 北海道産ドライパック1K＞	P-3
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-4
大豆(乾)	大豆(乾)＜2分8厘大豆＞	P-5
いり黒豆	煎り黒大豆(丹波種) ＜丹波黒煎り大豆＞	P-6
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-7
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-8
厚揚げ(ミニ・冷・中学校用)	SNF国産大豆ミニ絹厚揚げ ＜SNF国産大豆 ミニ絹厚揚げ＞	P-9
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＜こうや豆腐1/20サイコロ＞	P-10
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＜こうや豆腐1/64うすぎり＞	P-11
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-12
おから(冷)	兵庫県産生おから(冷凍) ＜兵庫県産生おから＞	P-13
豆乳	豆乳＜無調整豆乳＞	P-14
ゆば(乾)	ゆば(乾)＜白平ゆばバラ＞	P-15
カットゆば(乾)	カットゆば＜刻みゆば2cm×3cm＞	P-16
いり大豆	いり大豆＜ソフト煎り大豆＞	P-17
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-18
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-19
打ち豆	うち豆＜新潟県産うち豆＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【4】 いりごま ～ ゆず(果汁)

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
いりごま	いりごま白＜いりごま白＞	P-1
すりごま	すりごま＜すりごま 白＞	P-2
かんぴょう(乾)	かんぴょう＜日本産無漂白干瓢＞	P-3
ごぼう(ささがき)	ごぼう(ささがき)＜ごぼう(ささがき)＞	P-4
ごぼう(乱切)	ごぼう乱切り＜乱切りゴボウ＞	P-5
切干大根	切干大根＜切干大根＞	P-6
たけのこ(水煮)	たけのこ(水煮) ＜国産たけのこ水煮ハーフ＞	P-7
クリームコーン(冷)	クリームコーン＜クリームコーン＞	P-8
トマト(水煮)	トマト(水煮) ＜オルトビーボ ダイストマト＞	P-9
はくさいキムチ	無添加キムチ ＜無添加キムチ(チルド)＞	P-10
千切りだいこん漬	＜千切だいこん漬＞	P-11
みかん(シロップ漬け)	みかんシロップ漬け ＜甘あっさり みかん＞	P-12
すだち(果汁)	すだち(果汁)＜すだち果汁＞	P-13
レーズン	レーズン＜レーズン＞	P-14
ぶどう果汁	＜つがる食品 青い森の、大地の恵み。あおもり スチューベン100ぶどうジュース(ストレート)＞	P-15～16
もも果汁	桃ジュース＜アルプス ももジュース＞	P-17
ゆず(果汁)	ゆず果汁＜高知ゆず＞	P-18

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【5】りんご果汁 ～ もずく(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
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-1
レモン果汁	レモン果汁＜瀬戸田レモン120ml＞	P-2
ココナッツミルク	ココナッツミルク ＜業務用ココナッツミルク 400g＞	P-3
うめびしお	うめびしお＜紀州産白梅肉＞	P-4
きくらげ(乾)	きくらげ(乾)＜根日女 加西市産あらげきくらげ 乾燥品(黒)＞	P-5
カットきくらげ(乾)	カットきくらげ(乾)＜根日女 加西市産あらげきくらげ 乾燥品(黒)＞	P-6
干し椎茸(スライス)	干しいたけ(スライス) ＜椎茸スライス3mm＞	P-7
干し椎茸(ホール)	干しいたけ(ホール) ＜干し椎茸バレイ葉＞	P-8
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-9
あおさ(乾)	あおさ(乾) ＜あおさのり愛知県三河産100g＞	P-10
あおのり	あおのり＜青のり粉愛媛県産500g＞	P-11
味つけのり	味つけのり ＜味つけのり学給用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(細切り)＜刻み昆布2mm＞	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	ひじき＜国産ひじきSA＞	P-19
もずく(冷)	もずく(冷)＜もずく＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【6】 わかめ(乾) ～ えび(51～60・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
わかめ(乾)	わかめ(乾)＜鳴門産カットわかめMS＞	P-1
こんぶ(だし用)	こんぶ(だし用)＜出し昆布＞	P-2
かえりちりめん(乾)	かえりちりめん(乾) ＜かえりちりめん 上乾＞	P-3
しらす干し	しらす干し＜ちりめん上乾干し＞	P-4
花かつお	花かつお＜新さつま70g＞	P-5
けずりぶし(だし用)	けずりぶし(だし用) ＜新給食用バラ1kg＞	P-6
ごぼう天(30g)	開発ごぼう天30(学給無リン) ＜学給無リン ごぼう天30＞	P-7
かれい(60g・冷)	かれい 冷 60g＜カラスカレイ60g＞	P-8
さば50g(三枚おろし・冷)	さば50g(三枚おろし・冷)＜サバ切身＞	P-9
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-10
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-11
たら(60g・冷)	たら 60g 冷＜たら切身 60g＞	P-12
あごだし	あごだし＜あご微粉末1kg＞	P-13
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チキン純＞	P-14
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-15
メルルーサ(60g・冷)	メルルーサ(60g冷)＜60g切身＞	P-16
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサー口＜1切約10g角切＞	P-17
貝柱(冷)	貝柱(冷)＜ホタテ貝柱カット＞	P-18
えび(80～120・冷)	えび80/120＜むきえび80/120＞	P-19
えび(51～60・冷)	えび50-60＜むきえび50-60＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【7】 いか(輪) ～ カットベーコン(短冊)

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
いか(輪・冷)	いか(輪)＜イリング耳なしIQF＞	P-1
いか(かのこ・冷)	いか(かのこ) ＜ペルー・チリ紫イ鹿の子短冊IQF＞	P-2
かまぼこ	焼かまぼこ(学給無リン) ＜学給無リン 焼かまぼこ100＞	P-3
ちくわ	焼ちくわ(学給無リン) ＜学給無リン 焼ちくわ50＞	P-4
さば60g(三枚おろし・冷)	さば(三枚おろし・冷)＜さば切身＞	P-5
ごぼう天(50g)	開発ごぼう天50(学給無リン) ＜学給無リン ごぼう天50＞	P-6
ボール天(すり身団子)	＜ボール天＞	P-7
魚そうめん	魚そうめん＜お魚パスタ＞	P-8
いわし団子	いわし団子＜いわしつみれ団子10g＞	P-9
白はんぺん(50g)	白はんぺん50(学給無リン) ＜学給無リン 白はんぺん50＞	P-10
すり身スティック(30g)	冷凍すり身スティック30(学給無リン) ＜学給無リン すり身スティック30＞	P-11
すり身スティック(50g)	すり身スティック50(学給無リン) ＜学給無リン すり身スティック50＞	P-12
兵庫県産ひじき入り天(30g)	兵庫県産ひじき入り天30 ＜兵庫県産ひじき入り天＞	P-13
岩津ねぎ平天	岩津ねぎ(朝来市特産)入り天30 ＜学給無リン 岩津ねぎ(朝来市特産)入り天＞	P-14
ほっけ(冷・60g)	ほっけ60g＜ほっけ60g＞	P-15
煮干し(だし用)	煮干し(だし用) ＜学校給食用国産煮干し＞	P-16
ハム	ロースハム＜無塩せきロースハム＞	P-17
カットハム	カットハム＜無塩せきロースハム＞	P-18
ベーコン	ベーコン ＜無塩せきバラベーコンスライス＞	P-19
カットベーコン(短冊)	カットベーコン短冊 ＜無塩せきバラベーコン厚2mm＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【8】 ボロニアハム(60・冷) ～ 植物油(中学校用)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
ボロニアハム(60・冷)	T県産荒挽ボロニアステーキ <T県産荒挽ボロニアステーキ60g>	P-1
ボロニアハム(50・冷)	T県産荒挽ボロニアステーキ <T県産荒挽ボロニアステーキ50g>	P-2
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-3
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-4
チキンウインナー (スライス・冷)	チキンウインナー5mmスライス <チキンウインナースキンレススライス5ミリ>	P-5
錦糸卵(冷)	錦糸卵(冷)<手焼錦糸卵(昆布だし)>	P-6
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-7
生クリーム	生クリーム <北海道フレッシュクリーム38%>	P-8
ヨーグルト(調)	ガセリヨーグルト <ガセリヨーグルト1000>	P-9
チーズ(スライス)	チーズ(スライス) <給食用スライスチーズ20(10枚)>	P-10
チーズ(キッス)	チーズ(キッス) <キャンディーチーズ*チーズでカルシウム160g>	P-11
チーズ(スモーク)	チーズ(スモーク) <やわらかスモークチーズ120g>	P-12
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-13
オリーブ油	オリーブ油<GABANオリーブオイルピュ ア500mlプラ瓶>	P-14
オリーブ油(中学校用)	オリーブ油 <トルコ産ピュアオリーブオイル>	P-15
マヨネーズ	マヨネーズ <ケンコーランチマヨネーズ>	P-16
ごま油	ごま油<ジェフサ純正ごま油ポリ>	P-17
米油	米油<米サラダ油>	P-18
サラダ油	サラダ油 <JFSA キャノーラサラダ油 1500g>	P-19
てんぷら油	てんぷら油<J菜種白絞油>	P-20
てんぷら油(中学校用)	油脂類 <日清キャノーラ油ミニローリー>	P-21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

<小・中 共通>

【9】 バター(調) ～ 塩

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
バター(調)	バター(調)<大山バター(加塩)>	P-1
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-2
清酒	<13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6>	P-3~5
ぶどう酒(白)	<ME おいしい無添加白ワイン ペットF W1.5>	P-6
ぶどう酒(赤)	<ME おいしい無添加赤ワイン ペットF R1.5>	P-7
みりん	みりん<日の出割烹本みりん P1.8L*6本入>	P-8
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-9
ゆかり	ゆかり <ゆかり 国産赤しそ100%使用>	P-10
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-11
豆板醤	豆板醤<四川豆板醤>	P-12
XO醤(エックスオージャン)	XO醤<XO醤 120g>	P-13~14
甜面醤(テンメンジャン)	甜麵醤<甜麵醤220g>	P-15
しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃)<特選丸大豆しょうゆ>	P-16
しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡) <特選丸大豆うすくちしょうゆ>	P-17
塩(並塩)	<ナイカイ並塩>	P-18
塩	<食塩 1kg>	P-19~21

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【10】 酢 ～ 菜飯のもと

材料名	内容表で記されている物資名＜商品名＞	ページ番号
酢	酢＜ヘルシー穀物酢食塩無添加タイプ1.8L＞	P-1
オイスターソース	オイスターソース＜オイスターソース＞	P-2
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-3
ケチャップ	ケチャップ ＜日給連ケチャップ特級セレクト1kg＞	P-4
みそ(白)	みそ(白)＜特白味噌＞	P-5
みそ(赤)	みそ(赤)＜特赤味噌＞	P-6
みそ(麦)	みそ(麦)＜無添加麦みそ＞	P-7
八丁みそ	八丁みそ(豆みそ)＜国産大豆味噌＞	P-8
辛子	辛子＜からし35g＞	P-9
液体塩こうじ	液体塩こうじ＜塩こうじ＞	P-10
カレー粉	カレー粉 ＜セレクト 甘口カレーパウダー L缶＞	P-11
こしょう(黒)	こしょう(黒) ＜セレクトブラックペッパー(パウダー) M缶＞	P-12
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-13
さんしょう	さんしょう＜さんしょうの粉＞	P-14
カイエンペッパー	カイエンペッパー＜チリペッパー＞	P-15
ナツメグ	ナツメグ＜ナツメグパウダー＞	P-16
ガーリック	ガーリック ＜GA ガーリックグラニュール＞	P-17
パセリ(乾)	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	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
菜飯のもと	菜飯の素 ＜菜飯(国産青菜100%使用)＞	P-20

主な食材配合内容表(通年物資) 目次

＜小・中 共通＞

【11】 ポークしゅうまい(冷) ～ 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
ポークしゅうまい(冷)	ポークしゅうまい(冷) ＜スクールランチ焼売18g(バラ)＞	P-1
米粉餃子(冷)	＜米粉餃子(バラ)＞	P-2
ハンバーグ(冷)	＜煮込みハンバーグ(卵・乳抜き)＞	P-3
ミンチカツ(冷)	＜ポーク&チキンミンチカツ＞	P-4
豆腐ハンバーグ(冷)	豆腐ハンバーグ 冷 ＜豆腐ハンバーグ(Ca)60KS＞	P-5
淡路たまねぎコロッケ(冷)	＜淡路たまねぎコロッケ(NEW)＞	P-6
ナタデココ	ナタデココ＜甘あっさり ナタデココ＞	P-7