

学校給食用加工食材の材料 令和8年6月(中学校)

1日 ちくわ	3・10日 かまぼこ	4・9日 ウインナー	4日 中華ドレッシング	5日 たくあん漬け
いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	醤油 果糖ぶどう糖液糖 食用植物油脂(大豆・なたね・ ごま) 醸造酢 食塩 玉ねぎエキス かつお節エキス みそ 香辛料 キサンタンガム	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 米糠 食塩 昆布 唐辛子 ビール酵母
5・8・16・25日 ショルダーベーコン	8日 水まんじゅう	12日 おさかなナゲット	12・29日 ミートボール	16日 しゅうまい
豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料	砂糖 金時・大手亡 グラニュー糖 寒天 本葛粉 わらびでん粉 加工でん粉	エソすり身 玉ねぎ でん粉 米粉パン粉 食塩 香辛料 酵母エキス なたね油 パーム油 乳酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	鶏肉 豚肉 玉ねぎ でん粉 粉末状植物性たん白 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 大豆油 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成カルシウム	玉ねぎ 豚肉 でん粉 粒状大豆たん白 砂糖 食塩 ごま油 生姜 ほたてエキス 魚介エキス調味料 こしょう 小麦粉
18日 タラボール	22日 和風ドレッシング	23日 シークワサーゼリー	26 鉄強化ヨーグルト	30日 フォー
たらすり身 玉ねぎ 人参 パン粉 植物油脂 醤油 食塩 清酒 砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤	食用植物油脂(大豆・なたね) 醤油 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醸造酢 玉ねぎ 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 酵母エキス 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 キサンタンガム	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワサー果汁 水溶性食物繊維 砂糖 ゲル化剤 ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 香料	砂糖・異性化液糖 加糖練乳 脱脂粉乳 イソマルトオリゴ糖シロップ 全粉乳 砂糖 リン酸一水素カルシウム クリーム 増粘多糖類 乳たん白質濃縮物 寒天 香料 ピロリン酸鉄	米 馬鈴薯でん粉