

学校給食用加工食材の材料 令和8年 7・8月(中学校)

2・13日 ちくわ	3日 かまぼこ	6日 トッポギ	7日 ちらしかまぼこ	7日 キラキラ餅
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	上新粉 でん粉 食塩 酒精	魚肉 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 着色料(パーム・ヒマワリ) 加工油脂	みかん 砂糖 加工でん粉 寒天 酸味料
8日・8月31日 ウインナー	10日 アジの米パン粉フライ	10日 濃厚ソース	14日 ひらてん	15日 ロースハム
豚肉 食塩 砂糖 香辛料	めあじ 米パン粉 バタミックス(食塩 香辛料 でん粉 植物繊維 酵母エキス ／加工でん粉 増粘剤) でん粉	トマト りんご プルーン レモン 人参 玉ねぎ 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 食塩 でん粉 酵母エキス 香辛料	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 植物性油脂 加工でん粉	豚ロース肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物
15日 元気ヨーグルト	16日 中華ドレッシング	8月25日 白菜キムチ	8月25日 トック	8月25日 鉄強化ヨーグルト
脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリン酸鉄	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	白菜 鰹節エキス ぶどう糖果糖液糖 食塩 昆布エキス パプリカ 一味唐辛子	上新粉 でん粉 食塩 酒精	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