

令和5年度 中学校給食 年間使用食材 もくじ①

1 こいくち醤油	21 赤だしみそ	41 素材力鶏だし	61 コッペパン
2 うすくち醤油	22 豆みそ	42 素材力昆布だし	62 牛乳
3 日本酒	23 鶏がらスープ	43 米粉ブラウルウ (N)	63 コーヒー牛乳
4 本みりん	24 コンソメ	44 米粉ブラウルウ (R)	64 調整豆乳
5 食塩	25 豚骨スープ	45 米粉カレールウ (N)	65 ジョア (プレーン)
6 藻塩	26 穀物酢	46 りんごピューレ	66 ジョア (マスカット)
7 砂糖	27 ウスターソース	47 カレー粉	67 ジョア (ストロベリー)
8 ワインビネガー	28 とんかつソース	48 パセリ粉	68 ジョア (ブルーベリー)
9 みずあめ	29 オイスターソース	49 バジル粉	69 ヨーグルト
10 マーマレード	30 デミグラスソース	50 一味唐辛子	70 中華だしの素
11 黒こしょう	31 トマトケチャップ	51 からし	71 冷凍うどん
12 こしょう	32 トマトピューレ	52 テンメンジャン	72 中華麺
13 小麦粉	33 トマトジュース	53 ノンエッグマヨネーズ	73 白いんげん豆
14 片栗粉	34 プルーンピューレ	54 ごま油	74 ふ
15 赤ワイン	35 レモン汁	55 なたね油・揚げ油	75 冷凍グリーンピース
16 白ワイン	36 ゆず果汁	56 オリーブ油	76 ごぼう (千切り・ささがき・乱切り)
17 米粉 (上米粉)	37 豆板醤	57 甘酒	77 角切りこんにゃく
18 パン粉	38 コチジャン	58 塩麴	78 突きこんにゃく 黒
19 有機赤みそ	39 粉末昆布	59 酒粕ペースト	79 糸こんにゃく 白
20 有機白みそ	40 素材力かつおだし	60 発芽玄米	80 こんにゃく寒天

令和5年度 中学校給食 年間使用食材 もくじ②

81 トマト水煮缶 (ダイストマト缶)	101 ツナフレーク水煮	121 角切り昆布	141 白いんげん豆ペースト
82 たけのこ水煮 (千切り・短冊・乱切り)	102 ツナフレーク油漬け	122 乾燥大豆	142 クリームコーン
83 冷凍ホールコーン	103 なるとかまぼこ	123 金時豆	143 れんこん水煮
84 マッシュルーム	104 ちくわ	124 出し昆布	144 鶏豚湯
85 むき枝豆	105 かまぼこ	125 春雨	145 粉かつお
86 きざみ揚げ	106 平天	126 煎り大豆	146 黒豆とミニフィッシュ
87 刻み大豆	107 ごぼう天	127 切干大根	147 ごまなしミニフィッシュ
88 豆腐	108 液卵	128 干し椎茸	148 ノンエッグマヨネーズ (小袋)
89 冷凍絹厚揚げ	109 うずら卵	129 ナタデココ	149 海藻ミックス
90 焼き豆腐	110 削り節	130 りんご缶	150 ちりめんじゃこ
91 白玉もち	111 黒ごま (煎り・すり)	131 みかん缶	151 アシドミルク
92 冷凍里芋	112 白ごま (煎り・すり)	132 パイン缶	152 ふりかけ (お魚)
93 冷凍いんげん	113 シェルマカロニ	133 黄桃	153 ふりかけ (抹茶昆布)
94 冷凍ブロッコリー	114 細マカロニ	134 ミックスフルーツ	154 いちごヨーグルト
95 カットウィンナー	115 ペンネ	135 バター	155 のむヨーグルト
96 ベーコン	116 スパゲティ	136 ミックスチーズ	156 味付のり
97 焼き豚	117 アルファベットマカロニ	137 生クリーム	157 ポン酢(小袋)
98 ボンレスハム	118 ビーフン	138 ソテードオニオン	158
99 チキンフレーク水煮	119 ひじき	139 ガーリックパウダー	159
100 チキンフレーク油漬け	120 わかめ	140 白菜キムチ	160