

主な食材配合内容表 目次

【1】もち米～もち麦めん

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
もち米	<国産もち白米>	P-1
古代米(黒米)	黒米5kg<もち黒米5kg>	P-2
発芽玄米	<発芽米>	P-3
麦	ツインミール(米粒麦)<ツインミール>	P-4
もち麦	もちむぎ精麦<もちむぎ精麦>	P-5
食パン (他サイズも内容は同じ)	食パン<60食パン1枚>	P-6
ロールパン (他サイズも内容は同じ)	ロールパン<NEGロール40g>	P-7
ふ	おつゆふ<おつゆふ1kg>	P-8
うどん(冷)	ふくほのか地粉冷凍うどん-halfC <ふくほのか地粉冷凍うどん-half カット>	P-9
スパゲッティ	スパゲッティ<フォルテ-half1.6mm>	P-10
そうめん	そうめん<揖保乃糸 調理麺>	P-11
中華めん(冷)	開発冷凍中華麺(県産小麦使用) <開発冷凍蒸し中華麺(県産ふくほのか使用)>	P-12
平めんビーフン	業務用クィッティオ<業務用クィッティオ>	P-13
もち麦めん	もちむぎ麺業務用 <もちむぎ麺業務用>	P-14

主な食材配合内容表 目次

【2】 糸こんにゃく ~ 豆乳

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
糸こんにゃく	糸こんにゃく<業務用糸こんにゃく(白)>	P-1
つきこんにゃく	こんにゃく<つきこんにゃく>	P-2
はるさめ	はるさめ<サンパル国産はるさめカット>	P-3
はるさめ(チャプチェ)	国産業務用はるさめ5cmカット <国産業務用はるさめ5cmカット>	P-4
でんぷん	でんぷん<ナカオ南部太白晒片粟粉>	P-5
いももち(冷)	いももち<一口いももち>	P-6
さとう(上白)	<上白糖 J - 1kg >	P-7
さとう(三温)	<三温糖 S - 1kgC >	P-8
てんさい糖	<砂糖(てん菜含蜜糖)>	P-9
白いんげん(ゆで)	<カンネッリーニ(白いんげん豆)>	P-10~12
白いんげん(ペースト・冷)	国産白いんげん豆ペースト(冷凍) <白いんげん豆ペースト>	P-13
大豆(乾)	大豆<2分8厘大豆>	P-14
大豆(むし)	<蒸し大豆1kg >	P-15
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-16
厚揚げ(ミニ・冷)	厚揚げ(ミニ 冷) <ミニ絹厚揚げSI-1000R >	P-17
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-18
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 <鶴羽二重こうや豆腐1/20サイコロカット500g >	P-19
ゆば(乾)	ゆば<ゆば>	P-20
豆乳	豆乳<国産大豆の無調整豆乳>	P-21

主な食材配合内容表 目次

【3】 いりごま ~ はくさいキムチ

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<(業)いりごま白>	P-1
すりごま	ごま<(粗)白すりごま>	P-2
うめびしお	<紀州産白梅肉>	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(新物・乱切)	ごぼう(新物・乱切)<ごぼう(乱切)>	P-5
ごぼう(新物・スライス)	ごぼう(新物・スライス) <ごぼう(スライス)>	P-6
ごぼう(ささがき)	<笹切りごぼう(太・細小)>	P-7
ぜんまい	ぜんまい <国産ぜんまい水煮(カット・ロング)>	P-8
クリームコーン	クリームコーン<レトルトクリームコーン>	P-9
ホールコーン(冷)	冷凍ホールコーン(国産) <北海道産ホールカーネルコーン1kg>	P-10
切干大根	切干大根<国産 切干>	P-11
たけのこ(新物)	たけのこ(新物) <たけのこフレッシュ(新物)>	P-12
たけのこ(水煮)	<筍水煮パック 国産ワリ>	P-13
トマト(水煮)	<ダイストマトイタリア産>	P-14~16
トマトペースト	<トマトペーストイタリア産>	P-17~19
はくさいキムチ	はくさいキムチ <学校給食用白菜キムチ2cm>	P-20

主な食材配合内容表 目次

【4】 パインアップル(冷) ~ 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
パインアップル(冷)	パインアップル(冷)<冷凍パイナップル>	P-1
みかん(冷)	みかん(冷)<冷凍みかん Mサイズ>	P-2
ぶどう果汁(赤)	ぶどうジュース(コンコード)赤 <アルプスグレープジュース(コンコード)赤>	P-3
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-4
もも果汁	桃ジュース<アルプス ももジュース>	P-5
りんご果汁	<ストレートりんごジュース(林檎園)>	P-6
レモン果汁	<瀬戸田レモン120ml>	P-7
きくらげ(乾)	<加西市産乾燥きくらげ(黒) ホール・スライス>	P-8,9
干しいたけ(スライス)	国産椎茸再乾スライス3mm(原木) <国産椎茸再乾スライス3mm(原木)>	P-10
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-11
あおさ(乾)	<あおさのり 愛知県三河湾産 100g>	P-12
寒天(フレーク)	<砂糖(てん菜含蜜糖)>	P-13
こんぶ(糸)	<きざみ昆布>	P-14
こんぶ(細切)	<長尾 細切昆布>	P-15
こんぶ(だし用)	<出し昆布>	P-16
ひじき	芽ひじき(兵庫県産) <芽ひじき 兵庫県産>	P-17
もずく(冷)	もずく <冷凍海藻そのまま手軽に美ら海もずく>	P-18,19
わかめ(乾)	カットわかめ(兵庫県産) <カットわかめ 兵庫県産>	P-20

主な食材配合内容表 目次

【5】 あじ(開・冷) ~ まぐろ油漬

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
あじ(開・冷)	あじ(開・冷)<アジ開き>	P-1
かつお(一口・冷)	かつお(一口・冷) <カツオ角切2cm角皮骨なし>	P-2
きびなご(冷)	きびなご<きびなごIQF>	P-3
さば(三枚おろし・冷)	さば切身	P-4
さば缶	さば缶(サラダ油漬) <さばサラダ油漬(正肉)>	P-5
さわら(角・冷)	<さわら1.5cm角切(骨なし・皮付)>	P-6
はも(一口・冷)	はも(一口・冷)<国産はも骨切り短冊>	P-7
ニギス(開・冷)	<開ニギスIQF>	P-8,9
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口・冷)<2×4cm角>	P-10
いか(かのこ・冷)	いか<いか短冊1×4cm>	P-11
いか(輪・冷)	イカリング<イカリング耳なしIQF>	P-12
えび(80~120・冷)	えび80/120<むきえび80/120>	P-13
えび(51~60・冷)	えび51/60<むきえび51/60>	P-14
たこ(たこめし用・冷)	兵庫産真蛸ブランチ1.5cm角 <兵庫産真だこブランチ1.5cmカット>	P-15
貝柱(冷)	貝柱<貝柱カット>	P-16
まぐろ油漬	まぐろ油漬け <TRIOシーチキンLフレーク液切り不要>	P-17

主な食材配合内容表 目次

【6】 あごだし ~ バター(調)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
あごだし	<あご微粉末 1kg>	P-1
しらす干し	<ちりめん上乾干し>	P-2
花かつお	<新・さつま80g>	P-3
けずりぶし(だし用)	<新給食用バラ1kg>	P-4
煮干し(だし用)	<別注煮干NO.10 1kg>	P-5
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-6
ちくわ	焼ちくわ(学給無リン) <学給無リン 焼きちくわ50>	P-7
無塩せきベーコン	無塩せきベーコン <無塩せきベーコン>	P-8
ハンバーグ(冷)	煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き) <煮込み用ハンバーグ(卵・乳抜き)>	P-9
豆腐ハンバーグ(冷)	<国産大豆使用豆腐バーグCa(卵・乳抜き)R60>	P-10
うずら卵(水煮)	<うずら卵水煮100個入>	P-11
アイスクリーム	<給食用カップアイス>	P-12
生クリーム	生クリーム<フレッシュクリームあじわい>	P-13
チーズ(キッス)	<学給キャンディーチーズ160g>	P-14
チーズ(スモーク)	<やわらかスモークチーズ180g>	P-15
チーズ(スライス)	<給食用スライスチーズ20(10枚)>	P-16
サラダ油	<キャノーラサラダ油(ハンドボトル)>	P-17
てんぷら油	てんぷら油 <昭和風味さわやかオイル>	P-18
オリーブ油	<オリーブオイルピュア1Lプラ瓶>	P-19
ごま油	<純正ごま油 ポリ>	P-20
米油	米油<米サラダ油>	P-21
バター(調)	<ミルクを食べる乳酪バター450g>	P-22

主な食材配合内容表 目次

【7】小麦粉 ~ ぶどう酒(赤)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
小麦粉	九州薄力小麦粉<九州薄力小麦粉>	P-1
上新粉	兵庫県産米粉(調理用) <兵庫県産米粉>	P-2
パン粉	パン粉<リードひかりパン粉 小粒>	P-3
しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃) <キッコーマン特選丸大豆しょうゆ>	P-4
しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡) <特選丸大豆うすくちしょうゆ>	P-5
塩	<食塩 1kg>	P-6~8
酢	穀物酢<ハンディ穀物酢>	P-9
清酒	<13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6>	P-10~12
オイスターソース	化学調味料無添加オイスターソース <化学調味料無添加オイスターソース145g瓶>	P-13
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-14
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-15
ぶどう酒(白) (在庫がなくなり次第下記の 物資に変更となります。)	<ポレールうれしいワイン 白 紙パック1800ml>	P-16~17
ぶどう酒(白)	<MEワインライフボックス白 S W1.8>	P-18~19
ぶどう酒(赤) (在庫がなくなり次第下記の 物資に変更となります。)	<ポレールうれしいワイン 赤 紙パック1800ml>	P-20~21
ぶどう酒(赤)	<MEワインライフボックス赤 S R1.8>	P-22~23

主な食材配合内容表 目次

【8】 みそ(赤) ~ かしわもち(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
みそ(赤)	みそ(赤)<特赤味噌>	P-1
麦みそ	<九州の麦みそ>	P-2
みりん	<日の出割烹本みりんP1.8L*6本入>	P-3~5
パセリ(乾)	パセリ<パセリチップ100g袋入り>	P-6
ベーリーフ	ローレル<ローレルホール100g>	P-7
ガーリック	ガーリック <CA ガーリックグラニュール>	P-8
辛子	辛子<からし35g>	P-9
カレー粉	カレーパウダー <セレクト 甘口カレーパウダーL缶>	P-10
こしょう(黒)	こしょう(黒) <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) <ホワイトペッパーパウダーM缶>	P-12
さんしょ	さんしょう<さんしょうの粉8g>	P-13
XO醤	XO醤<XO醤120g>	P-14
カイエンペッパー	カイエンペッパー <チリペッパーパウダー>	P-15
甜麺醤(てんめんじゃん)	甜麺醤<甜麺醤130g>	P-16
豆板醤	豆板醤<四川豆板醤130g>	P-17
パプリカパウダー	パプリカ <セレクト パプリカ(パウダー)100g袋入り>	P-18
かしわもち(冷)	かしわ餅<柏餅40g>	P-19