

# 主な食材配合内容表(学期物資) 目次

## <小学校>

### 【1】 ホールコーン(冷) ～ 寒天(フレーク)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
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-1
かに(粗ほぐし・冷)	かに(粗ほぐし・冷)<紅ズワイカニ塩フレーク>	P-2
さけ(角・皮なし・冷)	さけ(角・皮なし・冷)<サケ角切1.5cm皮無し>	P-3
さば(三枚おろし・冷)	さば(三枚おろし冷)<50g切身>	P-4
はたはた(ドレス・冷)	ハタハタドレス(IQF) <はたはたドレスIQF>	P-5
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク)A <TRIOシーチキンフレーク液切不要>	P-6
貝柱(冷)	貝柱(冷)<ホタテ貝柱カット>	P-7
えび(80～120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-8
えび(51～60・冷)	えび50/60冷<むきえび50/60>	P-9
かに(冷)	かに棒肉<かに棒肉>	P-10
いか(かのこ・冷)	いか(かのこ)<いか1×4cm>	P-11
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-12
酒かす	酒かす<灘仕込み生板粕200g>	P-13
寒天(フレーク)	寒天<寒天釜一番>	P-14