

主な食材配合内容表(月物資 9・10月) 目次

＜小・中 共通＞

【1】 あずき ～ 糸かまぼこ(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
あずき	あずき＜大納言小豆＞	P-1
納豆(フリーズドライ)	納豆(フリーズドライ) ＜旭松フリーズドライ納豆粒タイプ業務用500g＞	P-2
ねりごま	ねりごま＜(業)純ねりごま白1kg＞	P-3
むき栗	むき栗＜国産生むき栗1/4カット＞	P-4
カットかぼちゃ	カットかぼちゃ＜かぼちゃ＞	P-5
パインアップル(冷)	パインアップル(冷)＜カットパイン＞	P-6
いちじくペースト	いちじくペースト＜いちじくペースト＞	P-7
いちじく(フリーズドライ)	いちじく(フリーズドライ)＜FDいちじく＞	P-8
きざみのり	きざみのり＜キザミのり2mm青＞	P-9
いわし(落とし身・冷)	いわし(落とし身・冷) ＜とれとれいわしたたき身＞	P-10
いわし(一口・冷)	いわし(一口・冷)＜いわし一口10g＞	P-11
かつお(一口・冷)	かつお(一口・冷)＜カツオ角切り＞	P-12
さけ(角・冷)	さけ(角・冷)＜さけ角切り1.5cm角 (皮付・骨なし)＞	P-13
さけ(60g・冷)	さけ(60g・冷)＜さけ切り身＞	P-14
さわら(60g・冷)	さわら(60g・冷)＜国産さわら＞	P-15
さんま(筒切・40g・冷)	さんま(筒切・40g・冷) ＜さんま(筒切・40g・冷)＞	P-16
ししゃも(子持ち・冷)	ししゃも＜ししゃもIQF＞	P-17
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角)＜まぐろ角切り(皮なし)＞	P-18
わかさぎ(冷)	わかさぎ(冷) ＜ワカサギIQF(約5～7g)＞	P-19
糸かまぼこ(冷)	スクール糸かまぼこ(ほぐし) ＜スクール糸かまぼこ(ほぐし)＞	P-20

主な食材配合内容表(月物資 9・10月) 目次

＜小・中 共通＞

【2】 赤えいのから揚げ(冷) ～ ホールコーン(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
赤えいのから揚げ(冷)	兵庫県産あかえいの唐揚げ ＜兵庫県産あかえいの唐揚げ＞	P-1
たら(一口・冷)	たら(一口・冷)＜タラ角＞	P-2
さんま(開・40g・冷)	さんま(開き) ＜さんま開澱粉付き40g＞	P-3
ポークウインナー(冷・20g)	ポークウインナー(冷・20g) ＜ポークウインナー＞	P-4
五香粉	五香粉 ＜セレクトウーシャンフェン(五香粉)M缶D＞	P-5
茎わかめ(乾)	茎わかめ(干) ＜AD細切茎わかめ(国産)＞	P-6
ホールコーン(冷)	ホールコーン(冷)＜ホールカーネルコーン＞	P-7