

# 主な食材配合内容表(学期物資) 目次

## <中学校>

### 【1】 白いんげん(ゆで) ~ 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
白いんげん(ゆで)	大福豆(白いんげん)ドライパック <大福豆(白いんげん)ドライパック>	P-1
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-2
パインアップル(冷)	パインアップル(冷)<カットパイン>	P-3
ぶどう(冷)	冷凍ぶどう<冷凍ぶどう>	P-4
かつお(一口・冷)	<カツオ角切り>	P-5
かれい(冷)	カレイ(骨無 切身 冷)<60g>	P-6
さば(三枚おろし・冷)	さば(三枚おろし・冷)<さば切身>	P-7
さわら	<さわら切身>	P-8
さんま(筒切)	さんま(筒切)<さんま筒切>	P-9
はも(一口・冷)	<骨切りはも(兵庫産)>	P-10
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角)<まぐろ角切り1.5cm>	P-11
メルルーサ(1枚づけ)	メルルーサ(1枚づけ)<メルルーサ切り身>	P-12
わかさぎ(冷)	わかさぎ(冷)<わかさぎSSサイズ>	P-13
いか(かのか・冷)	いか(かのか)<いか1×4cm>	P-14
いか(輪・冷)	イカリング<イカリング耳なしIQF>	P-15
えび(80~120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-16
えび(51~60・冷)	えび50/60冷<むきえび50/60>	P-17
まぐろ油漬	まぐろ油漬(フレーク) <シーチキンフレーク液切不要>	P-18