

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) ~ うずら卵(水煮)

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
パインアップル(冷)	パインアップル(冷)<カットパイン>	P-2
ぶどう(冷)	冷凍ぶどう<冷凍ぶどう>	P-3
みかん(冷)	みかん(冷)<冷凍みかん>	P-4
寒天(フレーク)	伊那寒天釜一番<伊那寒天釜一番>	P-5
いわし(開)	いわし(開)<イワシ開き>	P-6
かつお(一口・冷)	<カツオ角切り>	P-7
さけ(角)	鮭角切<1.5cm角>	P-8
さば(三枚おろし・冷)	さば(三枚おろし・冷)<さば切身>	P-9
さんま(筒切)	さんま(筒切)<さんま筒切>	P-10
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角)<まぐろ角切り1.5cm>	P-11
いか(かのご・冷)	いか(かのご)<いか1×4cm>	P-12
えび(80~120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-13
えび(51~60・冷)	えび50/60冷<むきえび50/60>	P-14
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-15
うずら卵(水煮)	<うずら卵水煮100個入り>	P-16