

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

<中学校>

【1】 ホールコーン(冷) ~ いか(かのこ・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
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
はくさいキムチ	はくさいキムチ<無添加白菜キムチ2cmカット>	P-2
かつお(一口・冷)	かつお(一口・冷)<かつお2cmカット>	P-3
さば(三枚おろし・冷)(60g)	<さば切身>	P-4
さわら(冷)(60g)	さわら(冷)<さわら切り身60g>	P-5
さんま(筒切・冷)(60g)	<さんま筒切>	P-6
ししゃも(冷)	子もちししゃも<シシャモ>	P-7
にぎす(冷)	<開ニギスIQF>	P-8,9
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-10
ぶり(冷)	ぶり<ぶり角切り1.5cm角(皮なし・骨なし)>	P-11
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-12
まぐろ水煮(フレーク)※12月より使用	まぐろと天然水シーチキン純 <まぐろと天然水シーチキン純>	P-13
メルルーサ(1枚づけ・冷)(60g)	メルルーサ(1枚づけ)<60g>	P-14
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口)<2×4×0.7cm>	P-15
貝柱(冷)	貝柱(冷)<ホタテ貝柱カット>	P-16
えび(80~120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-17
かに(冷)	かに棒肉<かに棒肉>	P-18
いか(かのこ・冷)	いか(かのこ)<いか1×4cm>	P-19