

主な食材配合内容表(月物資 9・10月) 目次

<小・中 共通>

【1】 マカロニ(ファルファレ) ~ さけ(角・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
マカロニ(ファルファレ)	エクセレントファルファレマカロニ <エクセレントファルファレ>	P-1
パン粉(中学校用)	パン粉(細目)<K&Kパン粉細目>	P-2
がんもどき(1個づけ・冷)(30g)	がんもどき<ミニがんも30(R)>	P-3
白いんげん(ゆで)	手亡豆北海道産(ドライパック) <手亡豆北海道産ドライパック1K>	P-4
むき栗	くり(ゆで)<国産栗水煮1/4カット>	P-5
ホールコーン(冷)	ホールコーン<ホールカーネルコーン>※9月	P-6
	ホールコーン<ホールカーネルコーン>※10月	P-7
みかん(冷)	冷凍みかん<SNF冷凍みかん>	P-8
すだち(果汁)	すだち(果汁)<すだち果汁>	P-9
パインアップル(冷)	パインアップル(冷)<カットパイン>	P-10
レーズン	レーズン(スペシャルセレクション) <洗浄レーズンスペシャルセレクション>	P-11
ココナッツミルク	<業務用ココナッツミルク>	P-12, 13
やきのり(手巻き用)	手巻き焼のり(県産海苔使用) <(光海)焼きのり(4切4枚入)>	P-14
しらす干し	しらす干し<ちりめん上乾干し>	P-15
かつお(一口・冷)	<かつお角切り>	P-16
いわし(開・冷)	いわし(開・冷)<イワシ開き>	P-17
さけ(50g・冷)	さけ(50g・冷)<サケ切り身>	P-18
さけ(角・冷)	さけ(角・冷) <サケ角切1.5cm角(皮付・骨なし)>	P-19

主な食材配合内容表(月物資 9・10月) 目次
 <小・中 共通>

【2】 さば(60g・冷) ～ 豆腐ハンバーグ(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
さば(60g・冷)	さば(60g・冷)<さば切身>	P-1
さわら(50g・冷)	さわら(50g・冷)(60g・冷) <さわら切身>	P-2
さわら(60g・冷)		
さんま(筒切・35g・冷)	さんま(筒切・35g・冷) <さんま筒切35g>	P-3
さんま(筒切・40g・冷)	さんま(筒切・40g・冷) <さんま筒切>	P-4
ししゃも(冷)	ししゃも(子持ち・冷)<ししゃも>	P-5
わかさぎ(冷)	わかさぎ(冷)<わかさぎSSサイズ>	P-6
いわし団子	開発いわし団子 <学給無リンいわし団子8>	P-7
白はんぺん(50g)	白はんぺん50(学給無リン) <学給無リン白はんぺん50>	P-8
すり身スティック(30g)	すり身スティック30(学給無リン) <学給無リンすり身スティック30>	P-9
すり身スティック(50g)	すり身スティック50(学給無リン) <学給無リンすり身スティック50>	P-10
兵庫県産ひじき入り天(30g)	兵庫県産ひじき入り天30 <兵庫県産ひじき入り天>	P-11
ささみ(フレーク)	ささみフレーク<ソフトチキン水煮(フレーク)>	P-12
お月見団子	お月見団子 <月見団子(素甘2個入)>	P-13
液体塩こうじ	液体塩こうじ <業務用液体塩こうじ500ml>	P-14
バジル(粉)	<セレクト バジル(チップ)100g袋入り>	P-15
豆腐ハンバーグ(冷)	豆腐ハンバーグ <豆腐ハンバーグ(Ca)60KS>	P-16