

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

<小学校>

【1】トックもち ～ いわし(一口)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
トックもち	トックもち<トック>	P-1
赤飯(α化米)	あつという米(アルファ化赤飯) <あつという米(アルファ化赤飯)>	P-2
白玉粉	白玉粉<白玉粉>	P-3
あずき	あずき<小豆>	P-4
しぼり黒豆(個装)	やわらか丹波黒豆 <やわらか丹波黒豆8g>	P-5
いり大豆(個装)	煎り大豆<給食用福豆5g>	P-6
いり黒豆	いり黒豆<丹波黒煎り大豆>	P-7
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-8
ぜんまい(水煮)	国産ぜんまい水煮(3cmカット) <国産ぜんまい水煮3cmカット>	P-9
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-10
味つけのり	<味付のり学校給食用12切5枚(青)>	P-11
こんぶ(角)	こんぶ(角)<角切昆布1cm角>	P-12
寒天(フレーク)	寒天(フレーク)<寒天釜一番>	P-13
いわし(落とし身・冷)	とれとれいわしたたき身 <とれとれいわしたたき身>	P-14
いわし(一口・冷)	<いわしカット>	P-15

主な食材配合内容表(学期物資) 目次

【2】 さけ(角) ～ カットフルーツ

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
さけ(角・冷)	鮭角切<1.5cm角>	P-1
さけ(フレーク)	秋鮭ほぐし <秋鮭粗ほぐし500g×10/2>	P-2,3
さば(三枚おろし・冷)(50g)	さば(三枚おろし 冷)<50g切身>	P-4
さば缶(サラダ油漬)	さば缶(サラダ油漬) <サバサラダ油漬(正肉)>	P-5
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-6
ぶり(角・冷)	<天然ブリ角切り>	P-7
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク) <TRIOシーチキンLフレーク液切不要>	P-8
わかさぎ(冷)	わかさぎ<虹若サギ(スルト)>	P-9
えび(80～120・冷)	えび80/120冷<むきえび80/120>	P-10
かに(冷)	かに <紅スワイガニ棒肉(SVP)国産QS3段>	P-11
いか(輪・冷)	いか(輪)<イリング耳なしIQF>	P-12
いか(かのこ・冷)	いか(かのこ)<いか1×4cm>	P-13
いのしし肉	(冷蔵)猪肉上選(スライス)<猪肉>	P-14
うずら卵(水煮)	うずら卵水煮(レトルト) <うずら卵水煮(レトルト1kg)>	P-15
八丁みそ	八丁みそ<国産大豆味噌>	P-16
酒かす	酒かす<灘仕込生板粕200g>	P-17
カットフルーツ	カットフルーツ<10カン皮つき1/4カット>	P-18